



SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS



SCORRI PER IL MENU, SECONDA CLASSE STEAK AND FISH HOUSE

Seconda Classe ¹⁹⁹⁵

MENÙ



LISTA ALLERGENI



free WI-FI clienti > SecondaClasse



Menù degustazione

MINIMO 6 PERSONE

Antipasti

- A** **La tradizione** 17
 "Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana
 Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)
 Lardo di Patanegra con crostini e miele (1)
- B** **Selezione Italiana** 19
 Culaccia di Parma con burratina e gnocco fritto (1-7)
 Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)
 Parmigiana di zucchine
- C** **Selezione Internazionale** 20
 Salumi iberici e gnocco fritto (1-7)
 Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)
 Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1-7)

Primi

- Bittico di primi a scelta tra 17
- Gnocchi di patate di montagna, pomodoro fresco, menta e pesto di pistacchi (1-8)
- Riso Carnaroli con funghi porcini e cardoncelli cotti e crudi (9)
- Calamarata con passata di asparagi, burrata e menta (1-7)
- Ravioli "Pasta Design" ripieni di gamberi e zenzero con salsa teriyaki (1-2-3-4-6)

Secondi

- 1** T- Bone di Juvenca polacca grande, 28
 Filetto di manzo su piastra Hot - Rock
 Costine di Patanegra al BBQ
- 2** Filetto di cavallo su piastra hot rock 30
 Filetto di canguro su piastra hot rock
 Filetto di bisonte su piastra hot rock
- 3** Fiorentine della nostra selezione 32
 Filetto di cavallo su piastra hot rock
 Ribeye di angus organico

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate fritte o al forno



Antipasti

Burratina di Putignano con filetti di acciuga del Mar Cantabrico e culaccia di Langhirano (4-7)	16
Vitello <i>cotto a bassa temperatura</i> con insalatina di cardoncelli e la sua salsa	18
Petto d'anatra affumicato con pan brioche e mostarda di fichi (1-3-7-10)	18
Tartare di manzo - La classica Polpa di filetto servita con i suoi 8 ingredienti (3-4-10)	18
Tartare di tonno con cardoncello fritto e salsa tartara (3-4-10)	18
Pizzetta frita con pomodoro, burrata e asparagi marinati (1-7-9)	16
Insalatina di quinoa, mango e feta (7)	16
Cannellone di zucca ripieno di cardoncelli su crema di patate su fondo vegetale	18

Selezione di salumi

"Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana	17/28
Crudo di Langhirano con gnocco fritto (1)	19/30
Culatello di Zibello stagionato 18mesi con mostarda di fichi e gnocco fritto (1-10)	22/37
Selezione di salumi iberici con gnocco fritto (1) (Patanegra di Bellota 36 mesi - Chorizo - Salchichón - Cabecero)	21/37
Tagliere di lardo Patanegra aromatizzato con crostini e miele (1)	12/18
Jamón ibérico Patanegra de Bellota 36 mesi accompagnato focaccia artigianale con marmellata ai pomodori verdi (1)	27/46



Selezione di formaggi

Tagliere dei 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali (1-7)	16/25
Tagliere di formaggi francesi con confetture e pan brioche (1-7)	21
Tagliere di Bagòss estivo (18-30 mesi) con polenta abbrustolita	17
Tagliere di gorgonzola con polenta abbrustolita	13

Primi piatti

Tagliolini al pesce spada, pomodorini gialli e taralli (1-3-4)	19
Gnocchi di patate di montagna, pomodoro fresco, menta e pesto di pistacchi (1-8)	17
Ravioli "Pasta Design" ripieni ai gamberi e zenzero con salsa teriyaki (1-2-3-4-6)	18
Riso Carnaroli con funghi porcini e cardoncelli cotti e crudi (1-2-3)	18
Calamarata con passata di asparagi, burrata e menta (1)	17



Secondi piatti

Carne su brace di legna d'olivo

Abanico di Patanegra cotto a bassa temperatura e aromatizzato al whisky	24
Costata Mazurya Lady - 300g	23
Costata T-Bone Mazurya Media - 450g	28
Costata T-Bone Mazurya Grande - 1000g	6 / hg
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - 600g	40
Tomahawk - Costata Flintstone Style selezione Seconda Classe - minimo 800 gr (manzo di Frisona, Angus, Mazurya)	7,5 / hg
Fiorentina di manzetta Mazurya - minimo 1,100 kg	7,5 / hg
Fiorentina di Fassona italiana - minimo 1,300 kg	8 / hg
Fiorentina di Sashi finlandese - minimo 1,000 kg	8,5 / hg

Carne alla piastra

Ribeye steak - nuova zelanda - 250g	26
Filetto di canguro su piastra Hot Rock - 250g	24
Battuta di filetto di cavallo al balsamico invecchiato - 250g	26
Filetto di cavallo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano	26
Filetto di manzo su piastra Hot Rock - 250g Servito liscio oppure con rucola e Grana Padano	29
Filetto di bisonte su piastra Hot Rock - 250g	42
Hamburger di carne di prima scelta, New York Style con bacon, patate fritte e pane al sesamo - 250g (1-7-11) Su richiesta: cheeseburger con cheddar cheese	23
Hamburger di carne di prima scelta, con crema carbonara e bacon patate fritte e pane al sesamo - 250g (1-3-7-11)	23

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate fritte o al forno



Carne e pesce in padella

Costoletta di vitello "orecchia di elefante" alla milanese (1-3-7)	30
Filetto di manzo con pomodoro cuore di bue caramellato ed emulsione di burrata (7)	30
Salmone marinato alle erbe, con passata di pomodori gialli affumicati (4)	28
Polpo cotto a bassa temperatura scottato alla mediterranea, pomodorini confit, olive e basilico (2-4-8)	28

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da patate al forno o fritte

Contorni

Patate fritte in olio di girasole	6
Patate caserecce al forno	6
Insalata verde mista	6
Verdure miste alla brace	6

Pane e coperto

Pane e coperto (nelle serate senza Live Music / DJ)	4
Pane, coperto e diritti SIAE e pass d'uscita (nelle serate con Live Music / DJ)	6



Origini e caratteristiche delle carni

TOMAHAWK SELEZIONE SECONDA CLASSE

Carne tenera e succulenta, presenta un'importante marezatura.

FRISONA - Italia

Carne marezata dal sapore dolciastro. Predilige una cottura al sangue.

COSTATA DI ANGUS - Irlanda

Carne gustosa e tenera con qualche infiltrazione di grasso.

TAGLIATA DI ANGUS ORGANIC - Argentina

Carne tenerissima, marezata e succulenta.

FIORENTINA DI FASSONA PIEMONTESE - Italia Settentrionale

Carne magrissima, tenera, gusto delicato e fibra finissima.
Predilige una cottura al sangue.

COSTATE T-BONE • FIORENTINA (Mazurya) - Polonia

Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezatura.

SCALOPPA DI PATANEGRA - Spagna

Carne tenera, medio grassa e dal gusto deciso, predilige una cottura alla brace.

HAMBURGER - Irlanda - Polonia

Preparato con una parte di carne di filetto di manzo e una parte di costata per ottenere un mix di sapidità e tenerezza.

FIORENTINA DI SASHI - Finlandia

Carne sapida proveniente da animali allevati allo stato brado.
Predilige una cottura al sangue.

FILETTO DI CAVALLO - Europa - Sud America

Carne magrissima, tenerissima e dal gusto dolciastro dovuto all'alto contenuto di ferro.

FILETTO DI MANZO - Nord Europa

Carne magrissima, tenera e dal gusto delicato. Predilige una cottura al sangue.

FILETTO DI CANGURO - Australia

Carne magrissima, tenera e digeribile. Predilige una cottura al sangue.

FILETTO DI BISONTE - Canada

Carne magra e tenerissima, dal sapore deciso. Predilige una cottura al sangue.

COSTATA BARBINA - Italia

Carne gustosa tenera saporita predilige una cottura al sangue.



Dessert

Tutta la produzione pasticceria, è prodotta all'interno del laboratorio di **PASTICCERIA & GELATERIA** di Areadocks North Department.

SWEET BOMB PARADE (1-3-5-6-7-8-11-12)

Selezione dei nostri iconici dessert prodotti dal laboratorio di pasticceria, serviti con frutta tropicale, sbrisolona, il nostro tortino al cioccolato, cannoncini e uno shot di limoncello con selezione di cioccolatini

Minimo 4 persone	64
Massimo 6 persone	86
Tiramisù su base croccante al cacao (1-3-7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con coulis di lamponi e sorbetto al limetta (3-7)	8
Passione tropicale mousse al passion fruit con cuore al mango, su base croccante al cocco (3)	8
Tortino al cioccolato con cuore fondente al lampone (3)	8
Selezione dei nostri Bon Bon artigianali di gelato - 6 pezzi Pistacchio (7-8), Mango, Cremino (7-8), Crema (3-7), Fragolina, Speculos (1-7)	12
Selezione dei nostri gelati artigianali a base latte Pistacchio (7-8), Yogurt (7)	6
Selezione dei nostri gelati artigianali a base acqua Limetta, Mango, Fragolina	6

Caffetteria

0 Caffè espresso	2
0 Caffè d'orzo	2
0 Caffè corretto	3
0 Cappuccino	3,5

L'acqua in bottiglia

0 Panna - Minerale naturale 0.75l	3
0 S.Pellegrino - Minerale frizzante 0.75l	3



Le nostre birre alla spina

	Piccola	Media	Brocca
<p>0 Heineken Silver (Lager 4% Vol.) Ottenuta con un processo di maturazione a -1° Una birra lager caratterizzata da un grado alcolico moderato a 4% vol., una piacevole amarezza e il distintivo aroma di Heineken® per una nuova esperienza di gusto extra rinfrescante.</p>	25cl 3,5	50cl 6	1.5 l 17
<p>0 Ichnusa Non Filtrata (Lager non filtrata 5% Vol.) Gusto moderamente amaro ed aroma fruttato con un leggero sentore di luppolo.</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17
<p>0 Murphy's Irish Stout (4% Vol.) Sapore leggero e poco amaro. Il suo gusto richiama gli aromi del caramello e del malto.</p>	20cl 3,5	40cl 6	1,5l 17

Le nostre birre in bottiglia

<p>0 Heineken (Lager 5% Vol.) Birra Lager a bassa fermentazione, color oro chiaro, aroma fruttato e floreale dal gusto equilibrato con toni di malto e frutta. Nata nel 1864 con il fine di soddisfare i palati dei "gentiluomini" è oggi la birra Lager Premium più venduta al mondo.</p>	6
<p>0 Heineken 0.0 Birra Lager analcolica, color oro chiaro, aroma e gusto fruttati. Birra dal corpo morbido e maltato, perfettamente bilanciato, con ingredienti di qualità uniti all'inimitabile Lievito-A.</p>	6
<p>0 Ichnusa Ambra Limpida (5% Vol.) Ambra Limpida nasce da una selezione di cereali e luppoli, con l'aggiunta di un tocco di riso coltivato in provincia di Oristano. Prodotta nel birrificio di Assemini</p>	6
<p>0 Lagunitas Ipa (6,2% Vol. 51,5 Ibu grado colore 18,8 Ebc) Birra bianca non filtrata, dal colore chiaro e torbido, con un aroma ricco di note speziate e un gusto fresco dalla piacevole acidità. Una birra tradizionale con ingredienti di qualità 100% italiani.</p>	6



Gentile cliente,

al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:

i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal:

REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala

Alcuni ingredienti, prodotti da noi, potrebbero essere surgelati con abbattitore di temperatura o surgelati all'origine per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.



[TORNA AL MENU](#)



FOLLOW US

