

## MENÙ PER GRUPPI

MINIMO 48€

### Antipasti

- A**  Salumi Seconda Classe della tradizione italiana 17  
Lardo di Patanegra con crostini e miele (1)  
Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)
- B**  Culaccia di Langhirano con burratina e gnocco fritto (1-7) 19  
Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)  
Parmigiana di zucchine
- C**  Salumi iberici con gnocco fritto (1-7) 20  
Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)  
Petto d'anatra affumicato con pane del nostro forno e mostarda di fichi (1-7)
- D**  Insalatina di quinoa e gamberi con mango e feta (2-7-9) 23  
Sashimi di tonno, cozze, emulsione al basilico e yogurt (4-7)  
Pizzetta frita con pomodoro, burrata e asparagi marinati (1-7-9)

### Bittico di primi

- Due primi a scelta tra: 17
- Pasta di grano duro, pomodoro nduja e ricotta affumicata e ricotta affumicata (1-7)
  - Riso Carnaroli al Bagoss, fondo di Porcini e limone nero essicato (9)
  - Calamarata cacio e pepe con polvere di bottarga (1-4-7)
  - Fusilloni al ragù e salsiccia iberica, rosmarino bianco e nocciole (1-8-9)
  - Gnocchi di patate, con Porcini, crema di reggiano e maggiorana (1)
  - Riso Carnaroli con zucca, gamberi e guanciale (2)
  - Crespelle alla semola con bagoss estivo e zafferano (1-3)

### Secondi

Accompagnati da patatine fritte / patate al forno o insalata mista

- 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
- 4**  Polpo *cotto a bassa temperatura* scottato alla mediterranea (4-9-14) 28
- 5**  Cuore di salmone con panure aromatica e passata di pomodorini gialli affumicati (4) 28

### Dessert

- Torta a scelta dal Laboratorio Areadocks 7
- Trittico di dessert 7

All'arrivo sarete accolti con calice di vino offerto da Seconda Classe.  
Avvertire **AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE** eventuali intolleranze.

1. Cereali contnenti 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

*Seconda Classe* 1995

## **INFORMAZIONI**

La scelta del menù va uniformata a tutta la tavolata.

Torte e menù per eventi vanno in ogni caso prenotati con un minimo di due giorni di anticipo.

Per eventuali intolleranze alimentari, avvisando al momento della prenotazione, è possibile preparare uno specifico menù. Per motivi legati a disposizioni ASL non è consentito portare dolci dall'esterno.

Per esigenze di gestione, la mancata comunicazione del numero esatto dei coperti, possibile fino alle 18:30 della sera stessa, comporta un addebito fisso di 20€ per ogni persona assente.

Il coperto, che comprende pass d'uscita, diritti SIAE e pane, ammonta a 6€ a persona nelle serate con live music e a 4€ a persona nelle serate senza live music.

