

## MENÙ PER GRUPPI

MINIMO 48€

### Antipasti

- |          |   |    |
|----------|---|----|
| <b>A</b> | <input type="checkbox"/> Salumi Seconda Classe della tradizione italiana<br>Lardo di Patanegra con crostini e miele (1)<br>Formaggi italiani con pane ai cereali e confettura (1-7)                                   | 17 |
| <b>B</b> | <input type="checkbox"/> Culaccia di Langhirano con burratina e gnocco fritto (1-7)<br>Bresaola artigianale con scaglie di Grana Padano (7)<br>Parmigiana di zucchine   | 19 |
| <b>C</b> | <input type="checkbox"/> Salumi iberici con gnocco fritto (1-7)<br>Formaggi francesi con pan brioche e confetture (1-7)<br>Petto d'anatra affumicato con pane del nostro forno e mostarda di fichi (1-7)              | 20 |
| <b>D</b> | <input type="checkbox"/> Quinoa spadellata all'orientale con verdure e tartare di gamberi al lime (2-6)<br>Carpaccio di salmerino fumé con crema di melanzane (4)<br>Tartare di salmone con pesto di pistacchio (4-8) | 23 |

### Bittico di primi

Due primi a scelta tra:

- |                          |  |    |
|--------------------------|--|----|
| <input type="checkbox"/> | Riso Carnaroli al bagòss ricetta classica (7-9)  | 17 |
| <input type="checkbox"/> | Pasta di grano duro con costine fondenti di Patanegra (1-9)  |    |
| <input type="checkbox"/> | Riso Carnaroli, provola affumicata e bottarga (4-7-9)  |    |
| <input type="checkbox"/> | Ravioli ripieni di pullet pork (1-3-9)   |    |
| <input type="checkbox"/> | Gnocchi di patate, con crema di zucca, emulsione di burrata e julienne di sardine essiccate di Montisola (1-4) |    |
| <input type="checkbox"/> | Orecchiette al chianti, guancia e ricotta affumicata (1-7-9-12)  |    |
| <input type="checkbox"/> | Crespelle alla semola farcite ai porcini (1-3-7)   |    |

### Secondi

Accompagnati da patatine fritte / patate al forno o insalata mista

- |          |  |    |
|----------|--|----|
| <b>1</b> | <input type="checkbox"/> T- Bone di Juvenca polacca grande,<br>Filetto di manzo su piastra Hot - Rock<br>Costine di Patanegra al BBQ                 | 28 |
| <b>2</b> | <input type="checkbox"/> Filetto di cavallo su piastra hot rock<br>Filetto di canguro, su piastra hot rock<br>Filetto di bisonte su piastra hot rock | 30 |
| <b>3</b> | <input type="checkbox"/> Fiorentine della nostra selezione<br>Filetto di cavallo su piastra hot rock<br>Ribeye di angus organico                     | 32 |
| <b>4</b> | <input type="checkbox"/> Polpo c.b.t scottato su purea di sedano rapa e basilico, polvere di olive nere (4)  | 28 |
| <b>5</b> | <input type="checkbox"/> Filetto di rombo, zucchine e pistacchi, su passata di patate e chorizo  | 28 |

### Dessert

- |                          |  |   |
|--------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> | Torta a scelta dal Laboratorio Areadocks | 7 |
| <input type="checkbox"/> | 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.

