

# Seconda Classe **1995**

**MERCOLEDÌ**

## Special Menu

**MENU**

**LE CARNI**  
THE MEATS

**ALLEGENI**  
ALLERGEN LIST



# Special Menù

## MERCOLEDÌ

TORNA AL MENU

### Antipasti / Starters

A scelta tra:

Choose between:

- . Tagliere dei 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali  
*Chopping board of the 7 Brescian cheeses with jam and cereal bread*
- . "Selezione Seconda Classe" di salumi della tradizione italiana  
*"Seconda Classe Selection" of traditional Italian cured meats*
- . Flan ai carciofi, vellutata di parmigiano, pinoli tostati e polvere di pomodoro  
*Artichoke flan, parmesan cream sauce, toasted pine nuts and tomato powder*
- . Carpaccio di angus con insalatina di cardoncelli BIO e scaglie di grana padano 24 mesi  
*Angus carpaccio with BIO cardoncelli salad and flakes of 24-month grana padano cheese*
- . Culaccia di Langhirano con gnocco fritto  
*Langhirano Culaccia with fried gnocco*

### Primo / Main Course

A scelta tra:

Choose between:

- . Riso Carnaroli, pomodoro cuore di bue, lime, pesto di basilico e pistacchi (8-9)  
*Carnaroli rice, beef heart tomato, lime, basil pesto and pistachios (8-9)*
- . Ravioli alla wellington, con riduzione di Angus  
*Wellington ravioli, with Angus reduction.*
- . Orecchiette fresche, su crema di pecorino romano DOP, pistilli di zafferano e pepe dolce (1)  
*Fresh orecchiette pasta, on DOP pecorino romano cream, saffron pistils and sweet pepper (1)*

### Secondi / Second Course

Degustazione delle nostre costate alla brace:

Tasting of our barbecued ribs:

- . Costata Mazurya  
*Mazurya rib*
- . Barbina Franciacortina  
*Barbina Franciacortina*
- . Frisona Morenica  
*Friesian Morenica*
- . Scottona Spagnola  
*Spanish Scottona*
- . Costata di Angus  
*Angus rib-eye steak.*

50€

coperto incluso  
covered included

# LE CARNI PROPOSTE

THE MEATS ON OFFER

Scelte dalla nostra Executive Chef  
Chosen by our Executive Chef

## Costata di Angus

*Angus rib-eye steak*

Irlanda, Carne gustosa e tenera con qualche infiltrazione di grasso.

*Ireland, Tasty and tender meat with some fat infiltration.*

## Costata fiorentina (Mazurya)

*Rib Florentine steak (Mazurya)*

Polonia, Carne tenera e gustosa grazie all'imponente marezzatura.

*Poland, Tender and tasty meat due to important marbling.*

## Frisona Morenica

*Morenic Friesian*

Italia, Carne marezzata dal sapore dolciastro. Predilige una cottura al sangue.

*Italy, Marbled meat with a sweetish flavor. Prefers rare cooking.*

## Costata di Barbina Franciacortina

*Barbina Franciacortina rib*

Carne marezzata e tenera, proveniente da scottone alimentate a cereali e frollata minimo 25 giorni.

*Marbled and tender meat, coming from heifer fed with cereals and aged for at least 25 days*

## Scottona Spagnola

*Spanish Scottona*

Carne marezzata e saporita, proveniente da scottone alimentate a fieno e cereali frollata minimo 30 giorni

*Marbled and tasty meat, coming from scottone fed with hay and cereals, aged for a minimum of 30 days*

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**

*Dear Customer, in order to safeguard your securityt  
we inform you that the dishes administered may contain traces or parts of the raw materials listed below which are recognized by:  
EC REGULATION n. 1169/2011 of 25 October 2011*

**Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili:**

*As substances that could generate allergies to sensitive individuals:*

**1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut**

*Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut*

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**

*Crustaceans and products based on crustaceans*

**3. Uova e prodotti a base di uova**

*Eggs and egg products*

**4. Pesce e prodotti a base di pesce**

*Fish and fish products*

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**

*Peanuts and peanut products*

**6. Soia e prodotti a base di soia**

*Soy and soy products*

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**

*Milk and milk-based products (including lactose)*

**8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi**

*Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios*

**9. Sedano e prodotti a base di sedano**

*Celery and celery products*

**10. Senape e prodotti a base di senape**

*Mustard and mustard-based products*

**11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo**

*Seeds and products based on sesame seeds*

**12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg**

*Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg*

**13. Lupini e prodotti a base di lupini**

*Lupins and products based on lupins*

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

*Shellfish and shellfish products*

**Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.**

*For more information ask our dining room staff*