

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 03/08/2020, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/classico>

I menu' del Classico (per 2 persone)

Il Menù Burger Due hamburger del Classico...cheddar, iceberg, pomodoro, bacon, cetriolo e cipolla Due Moscow Mule Due Meringate al cioccolato	€ 45,00
Il Menù di Pesce Salmone scozzese marinato agli agrumi Insalata di mare verdure croccanti Tonno Tataky...verdure in agrodolce Millefoglie del Classico da condividere	€ 55,00
Il Menù Social La Mini Regina del Classico Alici del Cantabrico e stracciatella di Andria Gamberi in tempura (4 pezzi) Tacos Mediterraneo , stracciatella e prosciutto crudo (2 pezzi) Il tiramisù del Classico da condividere	€ 40,00

I Nostri Panini Gourmet

BBQ di polpo Polpo glassato al BBQ, pane al nero di seppia, cetriolo, sedano, salsa Tzatzikie e patata dolce	€ 19,00
Hamburger del Classico Cheddar, iceberg, pomodoro, bacon, cetriolo, cipolla e Patatine Fritte	€ 18,00
Lobster roll Brioche bun , astice , sedano , insalata iceberg , salsa lobster e patatine fritte	€ 25,00

Le Nostre Lievitate

Bologna 60 ore di lievitazione stracciatella di Andria , mortadella "Favola" e pistacchi di Bronte	€ 16,00
Capricciosa 60 ore di lievitazione, prosciutto cotto alla brace , carciofi anconetani e funghi porcini	€ 18,00
Focaccia farcita Prosciutto cotto alla brace e provola dolce	€ 12,00
La mini Regina del Classico Pumarola...stracciatella di Andria e prosciutto di Parma	€ 12,00

Margherita € 14,00
60 ore di lievitazione, selezione di pomodoro Petrilli, stracciatella di Andria e basilico fresco

Regina € 16,00
60 ore di lievitazione , selezione pomodori Petrilli stracciatella di Andria e dolce prosciutto di Parma

Social Food

Alici del Cantabrico, stracciatella di Andria € 13,00

Burratina € 16,00
Burratina di Andria, gamberi rossi Sicilia e pomodorini confit.

Gamberi in Tempura € 13,00
Quattro squisiti gamberi freschi fritti al momento con salsa Soya

Mantou € 12,00
Panini Mantou al vapore, tartare di salmone, panna acida, spinacino ed erba cipollina

Tacos Italia € 12,00
Tacos mediterraneo, stracciatella di Andria, prosciutto crudo di Parma e nocciole (2 pezzi)

Tacos Messico € 12,00
Gamberi marinati al leche di tigre, guacamole e maionese (2 pezzi)

Yakitori di pollo € 10,00
Cotto al barbeque , salsa Teriyaky e sesamo

NEW! CLASSICO BOWL ... per una dieta bilanciata

Salmon&Mango € 16,00
Salmone , quinoa , guacamole di avocado , mango , pomodorini ciliegia , Classico dressing

Spicy Prown € 16,00
Gamberi, riso , rucola , guacamole di avocado , cetriolo , ravanelli , sesamo , soya e salsa piccante

Summer Chicken € 16,00
Polletto allevato a terra , riso basmati , mais , guacamole di avocado , ananas , carote , semi di sesamo e Classico dressing

Vegan Bowl € 14,00
Lenticchie , quinoa , rucola , guacamole di avocado , germogli , semi di girasole , carote , ravanelli e salsa verde vegan

Antipasti

Il salume	€ 18,00
Culatello di Zibello selezione maiali neri , focaccia artigianale e giardiniera del Classico	
La vaporata	€ 16,00
Vaporata di mare , patata schiacciata , verdure croccanti , gamberi . seppia e scampo	
Salmone scozzese marinato agli agrumi	€ 12,00
Sashimi	€ 16,00
Sashimi di salmone selvaggio, guacamole , caprino , salsa teriyaki e lamponi	
Tartar di Manzo ben condita	€ 14,00
Insalata Indivia e nocciole	
Tartare di pesce	€ 16,00
Tartare di tonno rosso , salsa al Franciacorta e nocciole	
Vitello in salsa tonnata	€ 14,00
Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e soffice di patata al prezzemolo	

Primi piatti

I Gigli	€ 14,00
Gigli al pesto di basilico e stracciatella di Andria	
Parmigiana di melanzane	€ 11,00
Un classico della cucina Italiana preparato dal nostro chef con la ricetta della tradizione	
Riso Basmati	€ 13,00
Gamberi , verdure croccanti e salsa Teriyaky	

Secondi piatti

Catalana	€ 26,00
Catalana di gamberi e scampi , selezione di pomodorini del Vesuvio , sedano , cipolla Tropea all'agro dolce	
Cotoletta di pollo	€ 15,00
Rucola e pomodorini	

Cube Roll € 28,00

Cube Roll di manzetta Prussiana al bbq e patate al forno

Filetto di manzo € 25,00

Filetto di manzo , salsa cacio e pepe e terrina di patate

Maialino € 22,00

Pancia di maialino nero croccante , lenticchie , porcini , tartufo nero estivo e maionese all'aglio estivo

Polpo € 25,00

Polpo alla plancia , sandwich di melanzana e gazpacho fresco

Salmone € 16,00

Salmone alla piastra , insalata Salanova e ravanelli

Tataky di tonno € 16,00

Riso Thay e guacamole di avocado

Tonno € 25,00

Caesar salad di tonno , cotoletta di tonno del Mediterraneo , little germ , cialda al Parmigiano Reggiano , salsa aioli ed olive essiccate

Contorni

Insalata Catalana € 7,00

Patate arrosto € 6,00

Verdure al vapore € 8,00

Verdure alla brace € 8,00

Formaggi

Orologio di Formaggi € 15,00

Stracchino di Montagna Taleggio Bergamasco Formaggella di Collio Affinato in Miniera Nostrano del Maniva

Pane

Pane per 2 ospiti

€ 6,00

Realizzato con Lievito Madre dopo 48 ore di Lievitazione ...Caldo e Croccante

...DALLA NOSTRA PASTICCERIA...LE TORTE

'Al Volto'...per 4 Ospiti

€ 20,00

Crema Bavarese alla Vaniglia Croccante di Mandorle Pan di Spagna al Maraschino -Prima di Consumare Lasciare a Temperatura Ambiente per 40 Minuti

7 Veli per 4 Ospiti

€ 20,00

Mousse al Cioccolato e Nocciola Glassa al Cacao e Riso Soffiato -Prima di Consumare Lasciare a Temperatura Ambiente per 40 Minuti

Tiramisù...per 4 Ospiti

€ 20,00

Crema al Mascarpone Pan di Spagna al Caffè -Prima di Consumare Lasciare a Temperatura Ambiente per 40 Minuti

Torta della Nonna per 4 Ospiti

€ 20,00

Crema Pasticcera Vaniglia e Limone Pasta Frolla con i Pinoli -Prima di Consumare Lasciare a Temperatura Ambiente per 40 Minuti

Frutta e dolci

Bavarese alla mela

€ 7,00

Bavarese alla mela ricoperta di cioccolato bianco

Fragole fresche con zucchero e limone

€ 5,00

Lemon tart

€ 7,00

Tartelletta con crema al limone e meringa bruciata

Meringa al cioccolato

€ 6,00

Mille sfoglie del Classico

€ 7,00

Crema al cioccolato bianco caramellato e lamponi

Sfera di Tiramisù

€ 7,00

Sfera al cioccolato fondente , crema al mascarpone e il suo biscotto

Bollicine Italiane

Barone Pizzini Franciacorta Brut Rosè

€ 34,00

Bellavista Franciacorta Brut Cuvée Alma € 34,00

Cavalleri Franciacorta Brut Blanc de Blanc € 34,00

Champagne

Formentin Leclapart Grand Cru € 58,00

Gosset Brut € 68,00

Laurent Perrier Brut € 58,00

Vini Bianchi

Girlan Sauvignon "Indra" € 22,00

Hofstatter Gewurztraminer € 22,00

Jermann Chardonnay € 24,00

Lis Neris Pinot Grigio "Gris" € 30,00

Olivini Lugana € 18,00

Pilandro Lugana Terecrea € 16,00

Vini Rossi

Cantrina Merlot Nepomuceno € 34,00

Capezzana Barco Reale di Carmignano € 18,00

Girlan Pinot Nero "Patricia" € 22,00

Hofstatter Pinot Nero Mezcarn € 24,00

Petrussa Schioppettino di Prepotto € 34,00

Sator Montescudaio € 18,00

Birre

FELSENKELLER Torbida	€ 5,00
FLEA Gluten free	€ 8,00
FORST Bionda non filtrata	€ 5,00
FORST Analcolica	€ 5,00
LEFFE Ambrata doppio malto	€ 6,00

Cocktails (disponibili solo a cena)

Americano (2 cocktails) 40 ml Vermouth rosso 40 ml Bitter Campari Top : soda water	€ 12,00
Bloody Mary (2 cocktails) 60 ml Wodka 120 ml succo di pomodoro 20 ml succo di limone sale + pepe 3 drops salsa Worcestershire 4 drops tabasco 20 ml santoreggia	€ 12,00
Daiquiri (2 cocktails) 60 ml Rum bianco 15 ml lime fresco 15 ml zucchero	€ 12,00
Moscow Mule (2 cocktails) 60 ml Wodka 30 ml lime fresco 120 ml ginger beer	€ 12,00
Negroni (2 cocktails) 40 ml Vermouth rosso 40 ml Bitter Campari Top : soda water	€ 12,00