

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-
Sabato

19:30
-
21:30

chi

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 22/03/2023, 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/seconda-classe>

Antipasti

Crocchetta di ceci pastellata al panko e chutney di pomodorini	€ 14,00
Sformatino alla zucca arrostita con riduzione di Chianti Riserva e chips di Patanegra Allergeni: Cereali e Latte	€ 16,00
Carpaccio di Fassona piemontese con insalatina di puntarelle e scaglie di Grana Padano	€ 15,00
Passata di ceci, gamberi carabineros e passion fruit	€ 18,00
Fagottino di ricciola, burrata e caviale su vellutata di patate ratte	€ 20,00

La nostra selezione di salumi e formaggi

Salumi della tradizione italiana	€ 16,00
Culatello tradizionale di Parma, fico caramellato e gnocco fritto	€ 20,00
Selezione di salumi iberici Patanegra 36 mesi - Chorizo - Salsichon - Cabecero	€ 20,00
Jamón ibérico Pata Negra de Bellota 36 mesi e gnocco fritto	€ 25,00
Petto d'oca affumicato con pan brioche e marmellata di agrumi	€ 15,00

Tagliere di 7 formaggi bresciani con confettura e pane ai cereali € 15,00

Tagliere di formaggi francesi con confetture e pan brioche € 18,00

Tagliere di bagòss (18-30 mesi) con polenta abbrustolita € 16,00

Burratina di Putignano con culaccia di Parma Pio Tosini € 16,00

Primi

Ravioli ai porcini e ricotta fresca al profumo di bosco € 17,00

Gnocchetti di patate con 'nduja, pomodoro, crema di bufala e basilico croccante € 15,00

Orecchiette fresche, crema di melanzane leggermente piccante (babaganoush) € 15,00

Tagliolini freschi con gamberi rosa ed emulsione ai ricci di mare € 20,00

Secondi

Filetto di branzino pescato, panure di frutta secca e gel manarino cinese € 26,00

Filetto di manzo in crosta di bago?ss e funghi porcini € 30,00

Cuore di salmone gratinato alle erbette, con crema di melanzane € 26,00

Costoletta di vitello, orecchia di elefante alla milanese con pomodorini ed olive taggiasche € 28,00

La nostra selezione di carni

Rib eyes steak di frisona italiana - 250 g € 0,00

Costata senz'osso. Carne tenera e succulenta, presenta un'importante marezzatura. Provenienza: Italia

Rib eye di Angus € 0,00

Carne tenerissima, marezzata e succulenta. Provenienza: Irlanda

Costata Juvenca t-bone lady - 300 g € 0,00

Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezzatura. Provenienza: Polonia

Costata Juvenca t-bone media - 450 g	€ 0,00
Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezzatura. Provenienza: Polonia	
Costata Juvenca t-bone grande - 1 kg	€ 0,00
Carne tenera e gustosa grazie all'importante marezzatura. Provenienza: Polonia	
Costata di Angus irlandese "Premium Select" - 600 g	€ 0,00
carne tenera e gustosa con qualche infiltrazione di grasso, scottata pronta da terminare a casa in pochi minuti	
Tomahawk - Costata di razza Black Angus Flinstone Style - 1 Kg	€ 0,00
Carne tenera e succulenta, presenta un'importante marezzatura. Provenienza: Canada	
Fiorentina di manzetta polacca - 1kg	€ 0,00
Filetto di bisonte canadese - 250 g circa	€ 0,00
Carne magra e tenerissima, dal sapore deciso. Predilige una cottura al sangue. Provenienza: Canada	
Filetto di manzo irlandese - 250 g circa	€ 0,00
Carni allevate nei grandi pascoli irlandesi	
Filetto di cavallo argentino - 250 g circa	€ 0,00
Carne magra, povera di grassi, con alto contenuto di ferro	
Cabecero di Patanegra - 250 g	€ 0,00
Carne tenera, medio grassa e dal gusto deciso, predilige una cottura alla brace. Provenienza: Spagna	
Hamburger New York Style - 250 g	€ 0,00
Con bacon, patatine fritte e pane al sesamo. Provenienza: Irlanda - Polonia. Allergeni: Cereali, Latte e Semi	

Contorni

Patate caserecce al forno	€ 6,00
Allergeni: frutta a guscio(olio di girasole,lattosio)	
Patate fritte in olio di girasole	€ 6,00
Allergeni: frutta a guscio	
Verdure alla griglia	€ 6,00
Verdure di stagione cotte alla griglia	
Funghi misti trifolati	€ 8,00

Dessert

Tiramisù al bicchiere con grue di cacao € 8,00

Cheesecake ai frutti rossi, coulis di lamponi € 8,00

Bollicine

Ferghettina • Satèn Brut DOCG 2015 € 25,00
Chardonnay

Ca' del Bosco • Brut Cuvée Prestige € 32,00
Chardonnay, pinot nero, pinot bianco

Monterossa • Sansevé Satèn Brut € 26,00
Chardonnay

Cavalleri • Blanc de Blancs € 30,00
Chardonnay

Vini Bianchi

Elena Walch • Gewürztraminer 2019 € 18,00

Ca' dei Frati • Brolettino 2018 € 18,00
Trebiano di lugana

Planeta • Chardonnay 2018 € 26,00

Antinori • Tenuta Guado al Tasso • Bolgheri DOC 2018 € 19,00
Vermentino

Vini Rossi

Avignonesi • Nobile di Montepulciano 2015 € 22,00
Sangiovese, cannaiole, mammolo

Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 € 22,00
Corvina, rondinella, oseleta

Rizzi • Langhe Nebbiolo 2019 € 18,00
nebbiolo

Castello Romitorio • Brunello di Montalcino 2017 € 48,00
Sangiovese

Olivini • Notte a San Martino 2015 € 29,00
Merlot

Donnafugata • Angheli 2016 € 24,00
Merlot, cabernet sauvignon

Birre

Heineken 33 cl € 4,00

Bevande

Acqua naturale 33 cl € 1,50

Acqua frizzante 25 cl € 1,50

Coca Cola 33 cl € 3,00

Coca Cola Zero 33 cl € 3,00

Aranciata San Pellegrino 33 cl € 3,00

Sprite 33 cl € 3,00

Acqua tonica 20 cl € 3,00

Crodino 10 cl € 3,00

San bitter 10 cl € 3,00

Ginger beer 20 cl € 3,00

Succo di pomodoro 20 cl € 3,50
