

CLASS RISTORANTE

Da condividere...

Cozze alla brace	€ 8
Vongole alla livornese	€ 11
Alette di pollo al Jospèr	€ 9
Patata brava	€ 6
La miglior salsicetta piccante che hai mai assaggiato	€ 8
Tegamino di piovra, patate e paprika	€ 12
Acciughe del cantarbrico, burro d'alpeggio e crostini di pane	€ 11
Salmone norvegese smoke	€ 12



Pane rustico con lievito madre tostato, salumi e formaggi pregiati

Coppa piacentina	€ 7
Salame di varzi	€ 8
Chorizo iberico	€ 12
Jamon iberico de bellota patanegra	€ 13
Lardo di colonnata con miele e noci	€ 10
Selezione di formaggi freschi, erborinati e stagionati	€ 15

La Cucina

Vapore di totani, piovra e gamberi	€ 13
Crudi di mare: ostriche, scampi, Gambero Rosso, tonno, salmone e branzino	€ 21
Gamberi croccanti, broccoli a vapore e spuma di bufala	€ 14
Tataki di tonno rosso, misticanza e salsa agli agrumi	€ 16
Flan ai funghi porcini, topinambur e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi	€ 12
Marinata di chianina, fonduta al gorgonzola e noci	€ 13
Linguine Felicetti Monograno alle vongole veraci e bottarga	€ 12
Scialatielli ai frutti di mare	€ 13
Coccio di orecchiette al forno	€ 11
Spaghetti, aglio, olio, peperoncino e scampi	€ 15
Tortelli home made di gamberi, pere, timo e limone	€ 14
Chitarrino alla "gricia" (cacio, pepe e guanciale)	€ 11
Camaroli mantecato alla zucca, crescenza e polvere di amaretti	€ 11
Straccetti di pasta fresca ai funghi porcini e raspadura lodigiana	€ 15
Gran fritto reale del Class	€ 17
Trittico di pesce (orata e spada alla griglia, frittino di calamari e zucchine, gambero kadaify)	€ 16
Tonno rosso in 3 consistenze: tartare, carpaccio e alla brace	€ 19
Grigliata di pesce del Class	€ 19



L'angolo del vegetariano

Carciofi alla brace	€ 8
Una melanzana "diversa" ma sempre alla brace	€ 6
Verdure brasate	€ 5
Coste stufate	€ 5
Patate novelle al forno Jospèr	€ 5
Caponata di verdure miste	€ 6

Dal forno a brace Jospèr

Francesina di pollo ruspante, coste brasate e pecorino romano	€ 15
Costata di chianina alla brace e patate Jospèr	€ 23
Fiorentina di chianina	€ 6 all'etto
Costolata di cinta senese, patate e salsa bernese alla senape	€ 18
Hamburguesa di wagyu, cipolla caramellata e cheddar, salsa bbq e patate	€ 17
Cuberoll di angus alla brace e verdure brasate	€ 18



Le nostre Bowls

Insalabufala	€ 9
Insalatona di pesce con gamberi e calamaretti a vapore	€ 11
Caesar salad di pollo	€ 10
Misticanza, pomodorini, carote e mais	€ 6

Dessert

Mousse al cioccolato, crumble al pistacchio e salsa ai frutti di bosco	€ 6
Tartelletta di pasta frolla, crema pasticcera al limone e meringa all'italiana	€ 6
Tarte tatin di mele, salsa alla vaniglia e gelato al fiordilatte	€ 6
Tiramisù	€ 6
Crema bruciata all'arancia	€ 6
Panna cotta, ai frutti di bosco, al caramello, al cioccolato	€ 6
Ananas lime e zucchero di canna	€ 5
Frutta fresca di stagione	€ 5



LA NOSTRA PINSA

**Ingredienti
di Qualità per
un' incredibile
leggerezza
e digeribilità**

Margherita D.O.P

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, basilico e olio evo € 6

Napoli

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, basilico e olio evo € 8

Regina Bufalina

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico e olio evo € 9

Norma

Pomodoro San Marzano D.O.P, melanzane, ricotta salata, basilico e olio evo € 9

Ducale

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, gorgonzola, prosciutto cotto € 9

Class

Mozzarella fior di latte, pomodorino di Pachino I.G.P fresco, olive taggiasche, piovra, cipolla rossa di Tropea € 9,50

Delicata

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, rucola, pomodorini freschi € 9

Montanara

Pomodoro San Marzano D.O.P, Mozzarella di Bufala campana D.O. P, funghi porcini, Speck del Tirolo € 9

Cacio e Gusto

Mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, pancetta, cacio di Pienza e olio evo € 10

Casertana

Mozzarella fior di latte, pomodorino di Pachino I.G.P fresco, mozzarella di bufala campana D.O.P, basilico e olio evo € 10

Leggera

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P € 9,50

Brontese

Mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio di Bronte, mortadella e olio evo € 10

Profumo di Bosco

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, funghi porcini, salsiccia, Parmigiano Reggiano D.O.P olio evo e basilico € 10

Il termine "PINSA" deriva dal latino "pinsere" che vuol dire "allungare" e "schiacciare" ed ha origini antichissime. Oggi si può dire che la "pinsa" sia una rivisitazione di una ricetta antica rielaborata grazie a tecniche moderne.

Si distingue dalla Pizza dal sapore e dalla leggerezza croccante grazie ad un sapiente mix di lavorazione e ingredienti

*nostri ingredienti principali:
Farina di Soia * Farina di Riso Frumento * Lievito Madre*

Diavolina

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante € 9

Cetarese

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, tonno, alici di Cetara e basilico € 10

Ligure

Pomodoro San Marzano D.O.P, crescenza, alici di Cetara, olive taggiasche e capperi di Salina € 10

Campagnola

Pomodoro San Marzano D.O.P, melanzane e zucchine alla griglia, basilico e burrata di Andria € 10

Portofino

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, zucchine alla griglia, gamberetti, basilico, olio evo € 10

Di Parma

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma D.O.P. 24 mesi € 10

Frutti di mare

Pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fior di latte, frutti di mare, basilico, olio evo € 11

Focaccia Italia

Mozzarella di bufala campana D.O.P, pomodorino di Pachino I.G.P fresco e rucola € 9

Focaccia Polipina

Piovra, patate al forno, olive taggiasche, basilico e olio evo € 10

Trevisana

Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fior di latte, speck, scamorza affumicata, radicchio Trevisano € 10

Senese

Scamorza, Mozzarella fior di latte, salsiccia di cinta senese, spinaci € 10

ristoranteclass.com

SI PREGA DI SEGNALARE AL PESONALE DI SALA EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE ALIMENTARI

A seguito dell'entrata in vigore del regolamento (EU) n. 1169 /2011 relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori; si rende noto alla spettabile clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine e relativi prodotti, crostacei e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, arachidi e relativi prodotti, soia e relativi prodotti, latte e relativi prodotti (lattosio incluso), frutta a guscio e relativi prodotti, sedano e relativi prodotti, diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/l (riportati come SO2), lupino e relativi prodotti, molluschi e relativi prodotti.

Ricordiamo alla gentile clientela che i nostri piatti sono preparati al momento, quindi ci scusiamo in anticipo se la vostra attesa richiede qualche minuto in più. Grazie
Coperto e servizio 2,00