



LA NOSTRA STORIA

Siamo un'osteria contemporanea di città che unisce il calore delle tradizioni di famiglia alla ricerca della qualità.

Il nome "2ª Classe" è un piccolo omaggio alla vicina ferrovia e ai viaggiatori di un tempo: qui, come allora, il viaggio conta più della destinazione.

La nostra cucina celebra la Puglia e la città di Bari, con prodotti locali selezionati, ingredienti stagionali, ricette autentiche e la brace che da sempre rappresenta convivialità e passione.

Sedersi a tavola da noi significa assaporare piatti semplici ma curati, condividere momenti e sentirsi a casa.

Benvenuti da 2a Classe.

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| ANTIPASTO DEL GIORNO - MARE consigliato per 2 persone | 9 |
| ANTIPASTO DEL GIORNO - TERRA consigliato per 2 persone | 8 |
| ANTIPASTO DEL BRACISTA consigliato per 2 persone | 10 |
| LE DELIZIE DEL SALUMAIO consigliato per 2 persone | 14 |
| SELEZIONE DAL CASARO formaggi locali accompagnati da confetture | 12 |
| COCOTTE DI BRACIOLE braciole pugliesi al sugo servite nella loro cocotte (s.d.) | 12 |
| CACIOCAVALLO IN TEMPURA consigliato per 2 persone | 7 |
| POMODORINI ARROSTO con crostini - consigliato per 2 persone | 7 |
| SALSICCIA CRUDA DI VITELLINO con crumble di taralli pugliesi | 7 |

PRIMI

| | |
|---|----|
| COSA BOLLE IN PENTOLA? I PRIMI DEL GIORNO chiedi al personale | - |
| TROCCHI CACIO E PEPE | 12 |
| ORECCHIETTE AL GRANO ARSO con pomodorini aromatizzati al basilico | 13 |
| SPAGHETTI ALL'ASSASSINA | 12 |

2^A
CLASSE

LA BRACE

| | |
|--|-------|
| LA DELIZIA DEL BRACISTA il secondo del giorno, chiedi al personale | - |
| SALSICCIA BARESE | 7 |
| STRACCETTI DI VITELLO | 12 |
| TAGLIATA DI MANZETTA con rucola, scaglie di grana e pomodoro marinato | 18 |
| ENTRECÔTE DI MANZO | 20 |
| FIorentINA TAGLIO T-BONE (s.d.) | 60/KG |
| TOMAHAWK DI SCOTTONA taglio perfetto da condividere (s.d.) | 65/KG |
| COSTATA DI SCOTTONA cotta alla brace per esaltarne a marezzatura (s.d.) | 55/KG |



IL FORNELLO

| | |
|---|-------|
| GUANCIA DI VITELLO CBT guancia cotta a bassa temperatura, tenerissima (s.d.) – per 2 persone | 15 |
| FRITTURA di calamari e gamberi | 15 |
| FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA branzino in crosta di mandorle o patate | 15 |
| SPIGOLA AL SALE cotta al forno con crosta di sale (s.d.) | 25/KG |

DESSERTS

| | |
|--|---|
| DOLCE DEL GIORNO chiedi al personale | - |
| CASSATE ARTIGIANALI "TOMMASINO" | 5 |
| CHEESECAKE CLASSICA | 5 |
| TIRAMISÙ | 5 |

In caso di allergie o intolleranze, chiedi al personale: saremo felici di darti tutte le informazioni.

I CONTORNI

| | |
|--|---|
| PATATE AL FORNO | 4 |
| CHIPS O STICK DI PATATE | 4 |
| CRUDITÉ DELL'ORTOLANO | 4 |
| INSALATA MISTA | 4 |
| VERDURE GRIGLIATE con olio di frantoio | 4 |

2 CLASSE PER I TUOI EVENTI

Festeggia con noi i tuoi momenti speciali: dalle cene aziendali agli eventi privati, curiamo ogni dettaglio per rendere unici i tuoi momenti.

*Se sei stato bene,
lasciaci una recensione
scansionando il QR code.*

