



MENÙ AREADOCKS ASPORTO E DELIVERY

ANTIPASTI

Battuta di manzo e pomodoro con crema di acciughe ed olive taggiasche, cracker di patata (1-3-4)	12
Crudo Pio Tosini con pan brioche (1-7)	

PRIMI PIATTI

Tortino di riso croccante allo zafferano con “ossobuco” di vitello (7-9-12)	13
Lasagnetta integrale ai carciofi, gamberoni e salsa bisque (1-2-4)	13
Canederli integrali con asparagi e speck d’anatra (1-3-7-9)	10
Melanzane alla Parmigiana (7-9)	9
Kit carbonara di gamberi rossi x 2 (1-2-3)	26

LE NOSTRE PASTE SECCHHE

Grano 100% italiano da abbinare ai nostri condimenti

Spaghetti - 500 g - cottura 12 minuti	4
Penne rigate - 500 g - cottura 10 minuti	4
Linguine integrali - 400 g - cottura 11 minuti	4

I NOSTRI CONDIMENTI

Sottovuoto pronti da abbinare alle nostre paste secche

Salsa amatriciana ⁽⁹⁻¹²⁾	4
Cacio e pepe ⁽⁷⁾	4
Guazzetto di pesce ⁽⁴⁻⁹⁾	6

SECONDI PIATTI

Filetto di baccalà con zucchine e i suoi fiori, salsa ai frutti di mare ⁽³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾	18
Trancio di ricciola, bietole e salsa mediterranea ⁽⁴⁻⁷⁾	22
Hamburger di manzo marezzato con crema di formaggi al tartufo, pane alla quinoa, cavolo cappuccio e chips di patate ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹¹⁾	15
Fish burger di salmone e gamberi con guacamole, pane alla paprika, verdure croccanti e chips di patate ⁽⁶⁾	17
Galletto alla griglia glassato al bbq con patate al forno ⁽⁶⁾	14
Selezione di 6 formaggi italiani e francesi con marmellate e pan brioche ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹²⁾	14

LE NOSTRE CARNI

Selezionate dal Seconda Classe

Scottate sulle nostre braci con cottura da terminare in forno o sulla piastra e accompagnate da patate al forno

Costata Juvenca - 450 g circa ⁽⁶⁾ <i>Carne marezzata e succulenta</i>	23
Filetto di manzo - 220 g circa ⁽⁶⁾ <i>Carne tenera e gustosa</i>	24
Filetto di cavallo argentino - 220 g circa ⁽⁶⁾ <i>Carne tenerissima dal sapore deciso, consigliata cottura al sangue</i>	24
Costata di Angus - 600 g circa ⁽⁶⁾ <i>Carne tenera e gustosa con qualche infiltrazione di grasso</i>	25

CONTORNI

Patate caserecce al forno	5
Patate fritte	4
Carciofi fritti	5

DOLCI

Cheesecake ai frutti di bosco <small>(3-6-7-12)</small>	6
Tiramisù in vasetto <small>(3-6-7)</small>	6
“Baozzo” alla crema pasticcera <small>(1-7-8)</small>	5,5
“Baozzo” alla marmellata di lamponi <small>(1-8)</small>	5,5
Mousse al cioccolato e passion fruit <small>(3-6-8)</small>	6
Brownies ai frutti rossi <small>(3-6-8)</small>	6
Box cannoncini alla crema - 6 pz <small>(1-3-7)</small>	9
<i>Cannoncini di pasta sfoglia da farcire al momento con crema pasticcera</i>	
Ciocolatini - 8 pz	10,5
<i>Albicocca e fava tonka <small>(6-7-8)</small> - Banana e noci pecan <small>(6-7-8)</small> - Cocco <small>(6-12)</small> - Earl grey <small>(6-7)</small> - Lampone <small>(6-7)</small> - Passion fruit e pepe timut <small>(6-7)</small> - Pistacchio <small>(6-7-8)</small> - Vaniglia <small>(6-7)</small> - Panna e fragola <small>(6-7)</small> - Limone e zenzero <small>(6-7)</small> - Chai latte <small>(6-7)</small> - Speculoos <small>(1-6-7)</small> - Rum e pera <small>(6)</small> - Ananas, timo e caramello <small>(6)</small> - Caffè e cioccolato fondente <small>(6)</small> - Arachidi e lampone <small>(5-6-7)</small></i>	
Ciocolatini - 16 pz	18,5
<i>Albicocca e fava tonka <small>(6-7-8)</small> - Banana e noci pecan <small>(6-7-8)</small> - Cocco <small>(6-12)</small> - Earl grey <small>(6-7)</small> - Lampone <small>(6-7)</small> - Passion fruit e pepe timut <small>(6-7)</small> - Pistacchio <small>(6-7-8)</small> - Vaniglia <small>(6-7)</small> - Panna e fragola <small>(6-7)</small> - Limone e zenzero <small>(6-7)</small> - Chai latte <small>(6-7)</small> - Speculoos <small>(1-6-7)</small> - Rum e pera <small>(6)</small> - Ananas, timo e caramello <small>(6)</small> - Caffè e cioccolato fondente <small>(6)</small> - Arachidi e lampone <small>(5-6-7)</small></i>	
Macarons - 9 pz <small>(3-6-7-8)</small>	16,5
<i>Ciocolato fondente - Vaniglia - Lampone - Mirtillo e ribes nero - Pistacchio - Nocciola - Liquirizia - Passion fruit - Fragola e rosa - Caramello</i>	
Gelato - 1/2 kg (massimo 4 gusti)	12
<i>Ciocolato fondente <small>(6)</small> - Crema <small>(3-7)</small> - Lampone - Mango - Fragola - Pistacchio DOP di Bronte <small>(7-8)</small> - Fiordilatte <small>(7)</small> - Lime - Cremino <small>(6-7-8)</small> - Bueno <small>(6-7-8)</small></i>	
Gelato - 1 kg (massimo 6 gusti)	23
<i>Ciocolato fondente <small>(6)</small> - Crema <small>(3-7)</small> - Lampone - Mango - Fragola - Pistacchio DOP di Bronte <small>(7-8)</small> - Fiordilatte <small>(7)</small> - Lime - Cremino <small>(6-7-8)</small> - Bueno <small>(6-7-8)</small></i>	

AREA GYOZA

FROM THE ASIAN DARK KITCHEN

Ogni porzione è composta da 2 pezzi

AMATRICIANA

pomodoro, guanciale,
pecorino romano (1-7)

5€

2 pz

BACCALÀ

baccalà sfogliato, patate,
prezzemolo (1-4)

4€

2 pz

BRASATO

stracotto di manzo al vino rosso
(1-9-12)

5,5€

2 pz

CACIO E PEPE

pecorino romano, pecorino sardo,
pepe di Sarawak (1-7)

4€

2 pz

GAMBERI E ASPARAGI

gamberi, asparagi,
zeste di limone (1-2-4-6)

7€

2 pz

MANZO ALL'OLIO

manzo, acciughe, pane,
prezzemolo (1-4-9-12)

5,5€

2 pz

MILANESE

risotto allo zafferano, stinco di vitello,
Parmigiano Reggiano (1-7-9-12)

5€

2 pz

NORMA

melanzane fritte, pomodoro,
ricotta affumicata, basilico (1-7-11)

5€

2 pz

PIZZOCCHERO

formaggi di montagna, biette,
verza, patate (1-7)

4,5€

2 pz

SEPPIA E PISELLI

seppia, piselli,
fiori di zuccina (4)

6€

2 pz

BOX 10 PEZZI – 24€

1 amatriciana, 1 baccalà, 1 brasato, 1 cacio e pepe, 1 gamberi e asparagi,
1 manzo all'olio, 1 milanese, 1 norma, 1 pizzocchero, 1 seppia e piselli

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8. Frutta a guscio: mandorle,
nocciole, noci, pistacchi 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

PANINI BAO

piccoli panini ripieni cotti al vapore
ogni porzione è composta da 2 pezzi

GAMBERI E CALAMARI – 8€

gamberi e calamari saltati, salsa al tamarindo,
mandorle e spinacino (1-2-4-6-8-11)

PIOVRA FRITTA – 8€

piovra fritta, salsa teriyaki,
sesamo tostato, avocado (1-4-11-12)

PLUMA GRIGLIATA – 7€

pluma grigliata, glassa maiale e oyster sauce,
cavolo cappuccio e cipolla croccante (1-6-14)

POLLO AL BBQ – 6€

pollo al bbq, salsa coreana
e verdure croccanti (1-6-12)

VEGGY SPICY – 6€

avocado, mandorle, cavolo cappuccio,
salsa yogurt e curcuma (1-8-12)

“BAOZZO” ALLA CREMA – 5,5€

impasto al cacao, crema pasticceria,
panna vanigliata e granella croccante (1-7-8)

“BAOZZO” ALLA MARMELLATA – 5,5€

impasto al cacao, marmellata di lamponi,
panna vanigliata e granella croccante (1-8)

BOX 10 PEZZI – 29€

2 gamberi e calamari, 2 piovra fritta,
2 pluma grigliata, 2 pollo al bbq, 2 veggy spicy

AREAS

RESTAURANTE ESPAÑOL Y DE TAPAS



TAPAS ¡PARA PICAR!

Anchoas selección especial del Golfo de Vizcaya en AOVE (4) Selezione speciale di acciughe sottolio EVO del Golfo di Biscaglia servite con pane nero e burro	7.00
Gilda (4) Spiedino di olive, piparras e acciuga del Cantabrico	2.50
Matas de calamares fritos y mayonesa de citricos (4) Ciuffi di calamari fritti con maionese agli agrumi	6.50
Nachos di patate (7) Nachos di patate con pomodoro piccante, salsa cheddar, mojo e prezzemolo	4.50
Focaccia rellena de tartare de salmon, tomate y aguacate (1-4) Focaccia agli spinaci farcita con tartare di salmone, pomodori piccanti e avocado	7.00
Brochetas de camarón, calamar y pulpo en costra de pan y salsa teriyaki (2,6) Tre spiedini di gamberi, calamari e piovra con salsa teriyaki	7.00
Tapa de paella de mar (2,4,14) Paella con frutti di mare	6.50
Pan de cristal con tomate Pane cristallo con pomodoro, sale, olio EVO	4.00
Tapas Mixta 2 Gilda, 4 Croquetas de setas y espinacas, embutidos, tapa de paella de mar, focaccia con tartare di salmone e avocado	25.00

TAPAS DE VERDURAS

Alcachofas fritas Carciofi fritti serviti con salsa romesco	5.00
Pimientos de Padrón fritos con escamas de sal Maldon Friggitelli fritti con scaglie di sale Maldon	4.50
Croquetas de setas y espinacas (3,7) Quattro crocchette di funghi e spinaci con salsa aioli	4.50

SELECCIÓN DE IBÉRICOS

Jamón Ibérico seleccionado "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g 100% bellota, 44 meses, Pata Negra cortado a mano 100% ghianda, 44 mesi, Pata Negra affettato a mano	20.00
Jamón Ibérico 50% bellota "La Finojosa" DO Guijuelo - 80 g 36 meses Pata Negra cortado a mano Prosciutto iberico 50% ghianda, 36 mesi Pata Negra affettato a mano	13.00
Selección de embutidos ibéricos: chorizo (6,7), lomo, lomo alto (6,7) - 90 g Salumi Ibérici affettati: chorizo, pluma ibérica stagionata, coppa ibérica	10.00
<i>Si desea acompañarlos con pan con tomate</i> Aggiunta di pane cristallo con pomodoro, olio EVO e sale	4.00

PLATOS FUERTES MAIN COURSES

Pulpo a la gallega (14) Piovra cotta con patate, scaglie di sale, pimentón de la vera semipiccante e olio EVO	19.00
Abanico di Patanegra (3,4) Abanico di Patanegra laccato al bbq con insalata di verdure primaverili	16.00



VINI

Bollicine ⁽¹²⁾

Andrea Arici - Dosaggio Zero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	30
Barone Pizzini - Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	23
Ca' del Bosco - Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	32
Castello Bonomi - CruPerdu Brut 2011 (chardonnay, pinot nero)	27
Contadi Castaldi - Saten 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	28
Ferghettina - Saten Brut DOCG 2015 (chardonnay)	25
Monterossa - Sanseve Saten Brut (chardonnay)	26

Bianchi ⁽¹²⁾

Ca' dei Frati - Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	18
Cloudy Bay - Sauvignon Blanc 2017	40
Elena Walch - Gewurztraminer 2019	18
Franz Haas - Manna 2018 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	28
Olivini - Lugana Doc 2018 (trebbiano di Lugana)	14
Pietracupa - Greco di Tufo 2018	25
Vie di Romans - Chardonnay 2017	34

Rossi ⁽¹²⁾

Gaja - Cremes 2018 (dolcetto, pinot nero)	40
Jermann - Red Angel on the Moonlight 2016	23
Monte Bernardi - "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	15
Zenato - Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	22

BOX APERITIVO

2 cocktail a scelta con 6 varietà di stuzzichini dalla nostra cucina 18

COCKTAIL

Americano	7
Negroni	7
Spritz Aperol	6
Spritz Campari	6
Moscow Mule	7
Vodka Tonic	7
Gin Tonic	7

BIRRE

San Biagio Gaudens - 75 cl	11
Ichnusa non filtrata - 33 cl	4
Messina Cristalli di Sale - 33 cl	4

BEVANDE

Acqua Naturale - 25 cl	1,5
Acqua Frizzante - 25 cl	1,5
Coca Cola - 33 cl	3
Coca Cola Zero - 33 cl	3
Aranciata San Pellegrino - 33 cl	3
Sprite - 33 cl	3
Acqua Tonica - 20 cl	3
Crodino - 10 cl	3
San Bitter - 10 cl	3
Ginger Beer - 20 cl	3
Succo di Pomodoro - 20 cl	3,5

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
Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala