



AREADOCKS LOFT RESTAURANT



PRANZO



CENA





LUNCH MENU

AREADOCKS LOFT RESTAURANT



MENU 

POKE

LISTA ALLERGENI

**Avvisare il vostro cameriere
per eventuali intolleranze alimentari**

Free WI-FI clienti: Areadocks

CREA IL TUO BUSINESS LUNCH

Due piatti salati e un dolce
a scelta dal nostro menù

35€

*incluso coperto
escluse crudità, piatti unici, bevande e caffè*

ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (4-14)	cad.	5,5
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-12-14) - 2 persone		110
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, 2 tipologie di tartare di pescato, Julienne di seppia Siciliana, carpaccio di gallinella parangale, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60
Caviale Calvisus Royal Syberian - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		30
<i>Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		

Battuta di manzo razza Garronese con insalatina di Porcini e melograno, fonduta leggera al Salva cremasco e nocciole tostate (7-8)	1/2 porzione	16 11
Tartare di tonno rosso con centrifugato di mela Granny Smith e sedano, gel al limone verde di Persia e pepe di Timut e grissini al nero di seppia (1-3-4-9-12)		18
Calamaro scottato con brunoise di verdure, ananas marinato, anacardi e salsa cocco e lemongrass (4-6-8-9)		16
Hummus di ceci con piccoli falafel, feta greca marinata e insalata di datteri (7-9-11-12)		14
Roast-beef tiepido di Picaña con misticanza di verdure, patate fiammifero croccanti e vinaigrette al mosto d'uva cotto (9-12)		16
Crudo Bedogni 24 mesi (Miglior crudo d'Italia 2021) con la nostra pizzetta frita al pomodoro di Sardegna, stracciatella e basilico fresco (1-7)		16

PRIMI

- Spaghetti al pomodoro, olio Evo e basilico *(1-9)* 14
- Riso De Tacchi @presidio Slowfood con porcini, mantecato alla formagella di malga e riccioli di burro salato all'estratto di prezzemolo *(7-9-12)* 18
- Mezze maniche di semola Piccidomini con crema di zucca alle erbe aromatiche, foglia di salvia fritta e falde di merluzzo in bassa temperatura *(1-4-9-12)* 18
- Gnocchi di patate della Sila IGP con ragù di stinco di manzo in punta di coltello e verdure *(1-9-12)* 17
- Fusillone di semola Piccidomini alla carbonara, ricetta originale romana con guanciale dolce, pecorino e pepe nero *(1-3-7-9)* 18
- *Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano*

SECONDI

- Tagliata di controfiletto con insalata di radicchietti verdi e barbabietola julienne *(6-12)* 20
- Cotoletta di zucca con i suoi semi tostati, insalata orientale e salsa tartara *(3-8-12)* 14
- Trancio di branzino arrostito con crema di mela e sedano rapa, perle di barbabietola e olio di cocco al lemongrass *(4-9-12)* 23
- Tagliata di tonno rosso con scorzanera saltata e frappé di prezzemolo *(4-12)* 24

PIATTI UNICI

- Hamburger di scottona bavarese, pane al sesamo di nostra produzione, insalatina di cavolo cappuccio, Formaggio inglese Stilton, maionese di avocado e patate fritte "al pettine" *(1-3-7-11-12)* 20
- Paella di pescato allo zafferano *(2-12-14)* 18
- Costata Juvenca alla brace (carne tenera con qualche infiltrazione di grasso) con verdure di stagione *(6)* 30
- Club sandwich (verde) con code di gambero e zucchine grigliate crema di formaggio al basilico e pomodorini confit servito con patate fritte "al pettine" *(1-2-3-7)* 16
- Pizza del giorno 15

FORMAGGI

- Percorso di sei tipologie di formaggi italiani ed esteri con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione *(1-7-8-9-12)* 14

CONTORNI

Verdure al vapore non convenzionali	6
Insalata mista	5
Patate fritte in olio di semi di girasole	6
Verdure grigliate	6

DOLCI

Papaya e limone di persia <i>(vegano, 1-3)</i> Lingotto alla papaya e limone verde di Persia, sablèe allo zenzero, thè africano al pomodoro e sorbetto al melone dei tropici	
La mela <i>(vegano, 1,3)</i> Mousse alla Delicious, confettura di Fuji, inserto di strudel di mele Golden e gelato alla Granny Smith	
Menta e aloe Bavarese all'aloè e alla menta, gommosa al cherry morango, crumble vegano e geleè di aloe	
Cabossa ai cioccolati <i>(1-6-7)</i> Cabossa al noir equatoriale 55%, dulce de leche, frutti rossi, mousse all'Araguani 72% e namelaka al cioccolato bianco, pere in osmosi di cardamomo e salsa all'aceto balsamico	
Cheesecake ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis <i>(3-7)</i>	
Degustazione di pralineria artigianale: <i>(1-3-6-7-8-11)</i> Pistacchio <i>(7-8)</i> , albicocca e fava tonka <i>(6-7)</i> , vaniglia <i>(6-7)</i> , limone e zenzero <i>(6-7)</i> , banana e noce Pecan <i>(6-7-8)</i> , ananas, caramello e timo <i>(6)</i> , chai latte <i>(6-7)</i> , caffè e cioccolato fondente <i>(6)</i>	

GELATI E SORBETTI:

Crema <i>(7)</i> Cioccolato fondente <i>(6)</i> Pistacchio (base d'acqua) <i>(7-8)</i> Limetta <i>(7)</i> Papaya	
Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l	3
Caffè al tavolo	1,5
La nostra selezione di pane e servizio	3

AREA menu POKE

TORNA AL MENU

CREA LA TUA BOWL - 15€

BASE (x1)

- Riso basmati
- Riso rosso
- Insalata

Aggiunta 1,5€

PROTEINE (x1)

- Salmone marinato (4)
- Tonno (4)
- Coda di mazzancolla (2)
- Pollo alla griglia (6)
- Mozzarella di bufala (7)

Aggiunta 3€

INGREDIENTI (x4)

- Acciughe del Cantabrico (4)
- Anacardi
- Avocado
- Carote
- Edamame
- Finocchi
- Pomodorini
- Radicchietti verdi
- Taccole
- Tofu alla soia (6)
- Valeriana
- Zenzero candito

Aggiunta 2€

CRUNCHY (x1)

- Chia
- Mix semi
- Semi di sesamo (11)
- Semi di zucca (8)

Aggiunta 1€

SALSE (x1)

- Teriyaki (1-6)
- Soia (5-6-12)
- Maionese yogurt e aneto (3-7)
- Sriracha

Aggiunta 1€

AREA BOWL - 15€

POKE SASHIMI (4-5-6-11-12)

Riso basmati, salmone marinato, avocado, zenzero candito, misticanza, semi di sesamo, salsa di soia

POKE CHICKEN (4-6-7-10-11-12)

Misticanza, pollo, pomodorini, edamame, acciughe del Cantabrico, mix semi, salsa Caesar

POKE VEGGY (6-7-8-13)

Riso rosso, anacardi fritti, tofu marinato alla soia, radicchio di Treviso, bacche di Goji, edamame, mozzarella di bufala, semi di Chia e lino, salsa Sriracha

Su richiesta è possibile richiedere aggiunte di ingredienti anche alle Area Bowl

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



DINNER MENU

AREADOCKS LOFT RESTAURANT



MENU 

COCKTAIL

LISTA ALLERGENI

**Avvisare il vostro cameriere
per eventuali intolleranze alimentari**

Free WI-FI clienti: Areadocks

MENU DEGUSTAZIONE

TERRA

ANTIPASTO

Battuta a coltello di razza garronese con germogli vivi di oxalis, terra al cacao salato e nocciola piemontese, chips di zucca e insalata di porcini (8)

PRIMO

Fusilloni artigianali Piccidomini con ragù in punta di coltello al barbera, verdure autunnali e tartufo nero (1-9-12)

SECONDO

Picanha di manzo cottura lenta al bbq con affumicatura naturale ai trucioli di ciliegio selvatico e servita con Ananas marinato e insalata di cavolo cappuccio viola (6-12)

DOLCE

La mela
Mousse alla Delicious, confettura di Fuji, inserto di strudel di mele Golden e gelato alla Granny Smith (vegano, 1,3)

€ 65 a persona
(escluso coperto e bevande)

VEGETARIANO

ANTIPASTO

Millefoglie di topinambur glassato con sfoglia croccante al burro, insalatina di indivia belga, fonduta al Salva cremasco, melograno e vinaigrette al mosto d'uva cotto (1-3-7-12)

PRIMO

Riso De Tacchi @presidio Slowfood ai porcini, mantecato con formaggio di malga, riduzione di clinto e noci di macadamia (7-8-12)

SECONDO

Cotoletta di zucca con i suoi semi tostati, crema di provola affumicata e insalatina ai rapanelli (3-8-9)

DOLCE

Menta e aloe
Bavarese all'aloë e alla menta, gommosa al cherry morango, crumble vegano e geleè di aloë

€ 60 a persona
(escluso coperto e bevande)

MARE

ANTIPASTO

Calamaro scottato su hummus di ceci con piccoli falafel, feta greca marinata e insalatina di datteri con perle di pequillo (4-7-12)

PRIMO

Gnocchi alle patate della Sila IGP con battuto di pomodoro semidry, astice canadese in salsa bisque al cognac, gel al limone verde di Persia e pepe di Timut (1-2-9-12)

SECONDO

Trancio di branzino, cocco e lemongrass, spuma di patate viola e piccola brunoise di verdure (4,6,8,9)

DOLCE

Papaya e limone di persia
Lingotto alla papaya e limone verde di Persia, sablèe allo zenzero, thè africano al pomodoro e sorbetto al melone dei tropici (vegano, 1-3)

€ 70 a persona
(escluso coperto e bevande)

ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (4-14)	cad.	6
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-14) - 2 persone		120
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, 2 tipologie di tartare di pescato, carpaccio di gallinella parangale, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	65
Caviale Calvisus Oscietra - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		32
<i>Le nostre crudité vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Calamaro scottato su hummus di ceci con piccoli falafel, feta greca marinata e insalatina di datteri con perle di pequillo (4-7-12)		21
Millefoglie di topinambur glassato con sfoglia croccante al burro, insalatina di indivia belga, fondata al Salva cremasco, melograno e vinaigrette al mosto d'uva cotto (1-3-7-12)		18
Battuta a coltello di razza garronese con germogli di brassicacea antiossidante vivi, terra al cacao salato e nocciola piemontese, chips di zucca e insalata di porcini (8) https://www.cibo-ci.com/		24
Crudo Bedogni 24 mesi (Miglior crudo d'Italia 2021) con la nostra pizzetta frita al pomodoro di Sardegna, bufala cilentana e acciughe del cantabrico (1-4-7)		24
Patanegra jamon selezione oro Ibesa DOP, croquetas de Iberico, pan y tomate, fichi freschi in osmosi di glassa al Porto e colatura di alici (4-12)		33
Tartare di tonno, finferli in olio extravergine di oliva, scorzanera e frappé di prezzemolo (4)		24
Cialde di mais soffiate in tre versioni:		
-Nero con branzino al sale, insalata di sedano rapa marinato in agrodolce e maio alle acciughe		22
-Giallo con mousse di zucca e crema di provola affumicata		
-Viola con morbido di agnello con chutney di pomodoro		
(4-7-9-10-12)		

PRIMI

Riso De Tacchi @presidio Slowfood ai porcini, mantecato con formaggio di malga, riduzione di clinto, noci di macadamia e animelle di vitello arrostito (7-8-12)	24
Ravioli "farfalla" di borragine e coda di rospo, con guazzetto di vongole veraci, cozze di Pellestrina al limone e zenzero candito (1-4-7-9-12-14)	26
Spaghetti chitarra alla farina nera, crema di zucca stufata, gel di cipolla cotte alla brace e robiola (1-3-9-12)	18
Fusilloni artigianali Vicidomini con ragù in punta di coltello al barbera, verdure autunnali e tartufo nero (1-9-12)	32
Gnocchi alle patate della Sila IGP con battuto di pomodoro semidry, astice canadese in salsa bisque al cognac, gel al limone verde di Persia e pepe di Timut (1-2-9-12)	35
Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi (1-2-4-9)	23

SECONDI

Pescato del giorno cottura al sale (arrivi da mar Adriatico, Tirreno e Ionio) (4)	all'etto	8
Picanha di manzo cottura lenta al bbq con affumicatura naturale ai trucioli di ciliegio selvatico e servita con Ananas marinato e insalata di cavolo cappuccio viola (6-12)		26
Cotoletta di zucca con i suoi semi tostati, crema di provola affumicata e insalatina ai rapanelli (3-8-9)		18
Trancio di branzino, cocco e lemongrass, spuma di patate viola e piccola brunoise di verdure (4,6,8,9)		30
Costolette di agnello in crosta di erbe e polvere di tè matcha, morbido di coscia all'arancia e Armagnac, crocchetta ai semi di lino con giardinetto di verdure. (8-9-10-12)		30
Hamburger di scottona bavarese (200 gr), pane artigianale al sesamo, disco croccante di Patanegra, maionese di avocado e stilton inglese (1-3-7-11)		28
Costata Juvenca alla brace (carne tenera con qualche infiltrazione di grasso) con verdure di stagione (6)	450g 800g	30 50
Carne del mese Garronese Veneta famosa per la sua tenerezza, magrezza e gusto (6) https://www.sartoricarni.com/garronese-veneta	all'etto	8

FORMAGGI

Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani ed esteri (origine e descrizione dei formaggi nella pagina seguente) con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione *(1-7-8-9-12)* 24

CONTORNI

Verdure al vapore non convenzionali	7
Scarola di campo saltata al profumo di arancia leggermente speziata	6
Verdure grigliate	6
Radicchietto verde di campo con barbabietola julienne	6
Patate amandine al forno	6
Acqua Panna 0,75 cl	3
San Pellegrino 0.75 cl	3
Caffè al tavolo con piccola pasticceria	2
Selezione di pane e servizio	4

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

Areadocks ringrazia per la selezione il Caseificio Latini di Grumello del Monte (BG)

ROBIOLA DI ROCCAVERANO

PROVENIENZA - Roccaverano, Asti

TIPOLOGIA LATTE - Latte caprino crudo

COLORE PASTA - Bianca con riflessi avorio

COLORE CROSTA- Bianca, morbida e fragile

SAPORE - Dolce, cremoso al palato ma deciso

ODORE - Sentori del latte di capra marcati ma non troppo intensi

LA GIGIA ALLO ZAFFERANO

PROVENIENZA - Italia

TIPOLOGIA LATTE - Latte vaccino

COLORE PASTA - Giallo intenso

COLORE CROSTA- Bianca morbida

SAPORE - Aromatico, pieno e rotondo, equilibrato

ODORE - Non troppo marcato, dolce, zafferano

PARMIGIANO REGGIANO 60 MESI

PROVENIENZA - Italia

TIPOLOGIA LATTE - Latte vaccino

COLORE PASTA - Paglierina, minutamente granulosa

COLORE CROSTA- Paglierino intenso

SAPORE - Fragrante, saporito

ODORE - Delicato ma con note marcate del formaggio vaccino stagionato

PECORINO RONCIONE

PROVENIENZA - Toscana

TIPOLOGIA LATTE - Latte ovino

COLORE PASTA - Crema, Avorio accentuato dalla stagionatura

COLORE CROSTA- Nera

SAPORE - Aromatico, equilibrato, sapido

ODORE - Profumi del fieno mescolati alla capra

NOBILE AL CIOCCOLATO E RUM

PROVENIENZA - Italia

TIPOLOGIA LATTE - Latte caprino crudo

COLORE PASTA - Compatta con venature scure

COLORE Crosta- Sottile di colore marrone

SAPORE - Piccante ed aromatico

ODORE - Profumo di cioccolato

VENA BLU PICCANTE

PROVENIENZA - Italia

TIPOLOGIA LATTE - Latte caprino

COLORE PASTA - Bianco, grigiastro con evidenti venature

COLORE Crosta- Grigio rosata

SAPORE - Aromatico, gustoso, piccantezza accentuata

ODORE - Caprino pungente

DOLCI

Papaya e limone di persia (vegano, 1-3) Lingotto alla papaya e limone verde di Persia, sablée allo zenzero, thè africano al pomodoro e sorbetto al melone dei tropici	9
La mela (vegano, 1,3) Mousse alla Delicious, confettura di Fuji, inserto di strudel di mele Golden e gelato alla Granny Smith	9
Menta e aloe Bavarese all'aloè e alla menta, gommosa al cherry morango, crumble vegano e geleè di aloe	9
Cabossa ai cioccolati (1-6-7) Cabossa al noir equatoriale 55%, dulce de leche, frutti rossi, mousse all'Araguani 72% e namelaka al cioccolato bianco, pere in osmosi di cardamomo e salsa all'aceto balsamico	9
Cheesecake ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis (3-7)	9
Degustazione di pralineria artigianale: (1-3-6-7-8-11) Pistacchio (7-8), albicocca e fava tonka (6-7), vaniglia (6-7), limone e zenzero (6-7), banana e noce Pecan (6-7-8), ananas, caramello e timo (6), chai latte (6-7), caffè e cioccolato fondente (6)	9
GELATI E SORBETTI:	6
Crema (7) Cioccolato fondente (6) Pistacchio (base d'acqua) (7-8) Limetta (7) Papaya	

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

COCKTAIL LIST

FRENCH MOSCOW 12

Vodka Grey Goose, succo di lime,
sciropo di zucchero, Ginger beer

ROOM 205 12

Bourbon whiskey, succo di limone,
honey mix

MEXICAN LOFT 12

Tequila, mezcal, fake lime,
soda, peperoncino

PALOMA 10

Tequila, succo di lime,
sciropo di zucchero, soda al pompelmo

MARTINI AMERICANO 12

Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda

NORTH STANDARD 12

Bitter, vermouth,
liquore al chinotto, liquirizia

ST-GERMAIN HUGO 8

St-Germain, prosecco,
soda, lime, menta

AMERICAN LADY 13

Bitter infuso con purea di lamponi,
vermouth Carpano Antica Formula,
Framboise liquore, bollicine

FRENCH 75 12

Gin Bombay Sapphire, succo di limone,
sciropo di zucchero, champagne

APERITIVO A SALÒ 10

Italicus rosolio di bergamotto, Nepeta,
prosecco, lime, cedrata

ANALCOLICI

DIFFERENT MOSCOW 8

Lime, sciropo di mandorle,
sciropo di passion fruit,
Ginger beer Thomas Henry

MORE & MORE 8

Soda alle more,
sciropo di frutti rossi, lime

ORIENTAL EXPERIENCE

KYUSHU (10) 13

Sake Ozeki Karatamba Honjozo,
polvere di wasabi, mediterranea tonic,
perle di yuzu

ISHIKAWA 16

Zucchero, Japanese Bitters Umami,
whisky Shinobu Blended

GIN TONIC

SAPPHIRE TONIC 10

Bombay Sapphire, Organics Tonic Water

MALFY TONIC 12

Malfy, Organics Tonic Water

MONKEY TONIC 13

Monkey, Organics Tonic Water

PLYMOUTH TONIC 15

Plymouth, Organics Tonic Water

GIN LIST

25014 - 12 €

[IT] - 43%
Erbaceo

25K - 15 €

[IT] - 40%
Contiene scaglie d'oro 24 carati

Adamus - 13 €

[PT] - 44,4%
Floreale, Hibiscus

Bobbys - 12 €

[NL] - 42%
Erbaceo, Lemongrass

Bombay Bramble - 12 €

[UK] - 37,5%
Fruttato

Bombay Sapphire Premiere Cru - 13 €

[UK] - 47% - Dry

Capriusius - 15 €

[IT] - 43%
Gin sapido

Cubical Kiss - 12 €

[ES] - 37,5%
Dolce fruttato

Cubical Mango - 12 €

[ES] - 37,5%
Dolce

Gin del Professore Madame - 12 €

[IT] - 42,9%
Complesso speziato

Gin del Professore Monsieur - 12 €

[IT] - 43,7%
Speziato

Gin Arte - 12 €

[IT] - 43,5%
Erbaceo

Haymans Old Tom - 12 €

[UK] - 41,4%
Morbido e dolce

Hendrick's - 12 €

[SCO] - 44%
Floreale Dry

Knut Hansen Dry - 13 €

[DE] - 42%
Dry fresco

Malfy - 12 €

[IT] - 40%
Agrumato

Malfy Arancia - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Malfy Limone - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Malfy Pompelmo - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Mare - 12 €

[ES] - 42,7%
Erbaceo

Monkey 47 - 13 €

[DE] - 47%
Complesso

Nordes - 12 €

[ES] - 40%
Fruttato

Oslo - 14 €

[NOR] - 45,8%
Erbaceo balsamico

Panda - 15 €

[BL] - 40%
Fruttato, Lychee

Plymouth Navy - 15 €

[UK] - 57%
Dry

Roku - 12 €

[JP] - 43%
Agrumato

Sakurao Hamagou - 16 €

[JP] - 47%
Floreale

Sipsmith - 12 €

[UK] - 41,6%
Dry

Sipsmith Vjop - 15 €

[UK] - 57,7%
Dry

Tanqueray Ten - 12 €

[UK] - 47,3%
Dry

VODKA LIST

Grey Goose - 10 €

[FR] - 40%

Belvedere Smogory - 12 €

[PL] - 40%

42 Below - 12 €

[NZ] - 40%

Beluga - 12 €

[RU] - 40%

MODELLO INFORMATIVA PRIVACY PER L'ACCESSO

INFORMATIVA PRIVACY

TITOLARE DEL TRATTAMENTO
(Nome azienda e recapiti)

AREADOCKS SRL
Via Verona, 3/A
25124 Brescia
tel. 030/40190 fax 030/3771450
P. IVA 02575920984

Interessati

Dipendenti, collaboratori, visitatori, persone che hanno accesso ai locali aziendali

Base giuridica

- motivi di interesse pubblico: implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020; in particolare Protocollo Condiviso 14 marzo 2020, Protocollo 24 aprile 2020 e successive integrazione e modificazioni
- obbligo di legge: art. 32 Costituzione; art. 2087 c.c.; d.lgs. 81/2008 (in particolare art. 20)

Finalità del trattamento

- prevenzione dal contagio da COVID-19
- tutela della salute delle persone in azienda
- collaborazione con le autorità pubbliche e, in particolare le autorità sanitarie

Dati Raccolti

1. Temperatura corporea rilevata in tempo reale, senza registrazione o conservazione, salvo l'ipotesi di cui al seguente n. 2;
2. Dati identificativi e registrazione del superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali o la permanenza negli stessi; nonché, in tale caso, la registrazione dati relativi all'isolamento temporaneo, quali l'orario di uscita e le circostanze riferite dall'interessato a giustificazione dall'uscita dall'isolamento temporaneo;
3. situazioni di pericolo di contagio da Covid-19, compresi dati relativi allo stato di salute, quali, a titolo esemplificativo, la temperatura corporea/sintomi influenzali; provenienza/non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico; presenza/assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19
4. dati relativi allo stato di salute riguardanti la "avvenuta negativizzazione" del tampone Covid-19
5. situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti

Conseguenze in caso di rifiuto di rilevamento o di fornitura dei dati

Nel caso di rifiuto del rilevamento della temperatura o di fornitura dei dati è vietato l'accesso ai locali aziendali e la permanenza negli stessi

Destinatari

I dati possono essere conosciuti da autorizzati al trattamento; da designati al trattamento e in particolare dal responsabile dell'ufficio del personale; dal medico competente. I dati non sono diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità Sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19). I dati possono essere comunicati alle pubbliche autorità.

I dati non sono trasferiti all'estero e non si effettuano profilazioni o decisioni automatizzate.

Periodo di conservazione

I dati identificativi e il superamento della soglia di temperatura, registrati solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali, nonché le informazioni relative all'isolamento temporaneo sono conservati fino al termine dello stato d'emergenza previsto dalle autorità pubbliche competenti.

Nessuna registrazione e/o conservazione è effettuata nel caso di mancato superamento della soglia di temperatura.

È fatta salva la conservazione per un periodo superiore in relazione a richieste della pubblica autorità.

È fatta salva la conservazione dei dati personali, anche particolari, per un periodo superiore, nei limiti del termine di prescrizione dei diritti, in relazione ad esigenze connesse all'esercizio del diritto di difesa in caso di controversie.

Modalità di tutela

Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza è presentata ai seguenti recapiti info@areadocs.it.

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato secondo le modalità ivi indicate avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Il Responsabile della protezione dei dati può essere contatto ai seguenti recapiti:

Email: dpoprivacy@pec.it Tel. 347/8025776