



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

A R E A D O C K S

CREA IL TUO BUSINESS LUNCH

Due piatti salati e un dolce
a scelta dal nostro menù

29€

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

ANTIPASTI

CRUDI DAL MARE

Selezione di ostriche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di scampi Irlanda (2)	cad.	6
Selezione di gamberi rosa (2)	cad.	5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Gran crudo di mare (2-4-14) • 2 persone		90
scampi, gamberi rosa, gamberi rossi, capesante, ostriche, salmone, pesce spada	1/2 porzione	50
Caviale 10g Royal Syberian Calvisius (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		26

Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse

Battuta di manzo Mazury al coltello con verdure croccanti al wok e maionese al prezzemolo (12)	1/2 porzione	13 8
Valeriana Bio e finocchio con zucca marinata, crumble e caprino alle nocciole (4-7-8-12)		13
Piccolo fritto Areadocks al lime e salsa tartara (2-3-4-12)		13
Uovo cotto a 63° con crema di topinambur e sedano rapa, scaglie di bagoss e crostini di pane (1-3-7)		11
Patanegra de Bellota 44 mesi con pan tomate (1)		22
Caesar salad con pollo arrosto, scaglie di grana, lattuga romana, olive taggiasche e crostini al pepe (1-3-6-7-10-12)		12

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

PRIMI

- Spaghetti al pomodoro, olio evo e basilico (1-9) 13
- Risotto al radicchio trevisano DOP e castagne (7-8-12) 16
- Pacchero con dadolata di spada e carciofi violetti (1-2-3-4-6-7-12) 16
- Gnocchetti di patate Bologna con friarielli e salsiccia su crema di Quartirolo lombardo (1-3-7-9-12) 15
- Canederlo di pane integrale al burro nocciola e bacon croccante (1-3-7-8-9) 15
- *Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano*

SECONDI

- Tagliata di manzo Juvenca con insalata di tre radicchi e semi di girasole tostiti (6-7-9-12) 21
- Hamburger di manzo marezzato con formaggio cheddar, pane casereccio di nostra produzione, friarielli saltati, maionese alla senape leggera e chips di patate (1-3-6-7-10-11) 18
- Cotoletta di zucca alle erbe in crosta di panko con salsa tartara e misticanza (3-12) 14
- Trancio di branzino con pelle croccante, finocchio al profumo di liquirizia e crema di yogurt greco e patate (4-7) 23
- Piovra arrostita con hummus di ceci, stracciatella e puntarelle croccanti (4-7) 24

PIATTI UNICI

- Paella di pescato allo zafferano (2-12-14) 16
- Costata Juvenca alla brace (carne tenera con qualche infiltrazione di grasso) con verdure di stagione (6) 28
- Pizza del giorno 15

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

FORMAGGI

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

CONTORNI

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

DOLCI

“Dessert dell’Area” a scelta tra i dessert disponibili 6
 Tiramisù in vasetto 6
 Cheesecake ai frutti rossi 6
 Macedonia di frutta di stagione 5
 Frutti di bosco 8
 I nostri gelati artigianali a base latte:
crema (3-7), pistacchio (7-8), cremino (7-8) 5
 I nostri gelati artigianali a base acqua:
cioccolato fondente (6), limetta, pera 5
 Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l 3
 Caffè al tavolo 1,5
 La nostra selezione di pane e servizio 3

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

AREA *menu* POKE

TORNA AL MENU

CREA LA TUA BOWL - 15€

BASE (x1)

- Riso basmati
- Riso venere
- Insalata

Aggiunta 1,5€

PROTEINE (x1)

- Salmone marinato (4)
- Piovra (4)
- Abanico di Patanegra alla griglia
- Pollo alla griglia (6)
- Mozzarella di bufala (7)

Aggiunta 3€

INGREDIENTI (x4)

- Acciughe del Cantabrico (4)
- Avocado
- Carote
- Castagne
- Edamame
- Finocchi
- Pomodorini
- Puntarelle
- Radicchio tardivo
- Valeriana
- Zenzero candito
- Zucca marinata

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)
- Caesar
- Srirachia

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 (6-8)

Riso venere, castagne, zucca marinata, pomodorini, avocado, edamame, mozzarella di bufala, semi di chia, salsa srirachia

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

A R E A D O C K S

MENU DEGUSTAZIONE

TERRA

ANTIPASTO

Battuta di manzo Mazury, puntarelle, acciuga del Cantabrico e spugna alle castagne (4)

PRIMO

Risotto al radicchio di Treviso DOP, estratto di noci, formaggio Fatulì e guancetta di manzo croccante (7-8-9-12)

SECONDO

Ribs di Patanegra con cottura lenta alla brace, mela al Calvados, salsa alla senape e capunsei di prosciutto iberico (1-3-10-12)

DOLCE

BFG... Black Forest Gateau: trancetto al cioccolato bianco, kirsh e amarene con mousse al cioccolato fondente 70% e cialda di cioccolato e sale maldon (3-6-7)

€ 60 a persona
(escluse bevande)

VEGETARIANO

ANTIPASTO

Uovo cotto a 63° con carciofi di Gerusalemme e sedano rapa in crema, schiuma di parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero (1-3)

PRIMO

Cappellacci al bagoss con coste saltate, la loro crema e tartufo nero (1-3-7-9)

SECONDO

Il carciofo: cuore in olio cottura, gambo in crema, foglia croccante e spugna del suo estratto (3-4)

DOLCE

Che marroni... castagne e mandarino: mousse alle castagne, gelee al mandarino, mandarino candito e violetta (3)

€ 56 a persona
(escluse bevande)

MARE

ANTIPASTO

Tataki di spada al sesamo nero, verdure aromatizzate allo zenzero saltate al wok e croccante di daikon (4-6-9)

PRIMO

Lasagnetta di semola con carciofi, maggiorana e mazzancolle con la loro bisque (1-2-3-4-9-11-12)

SECONDO

Piovra arrostita con crema di patate affumicate al thè, stracciatella e chips di topinambur (4-7)

DOLCE

Mandorla aromatica, ananas e creme fresh: latte di mandorla aromatizzato al rosmarino e lemongrass, ananas caramellato, mousse di yogurt greco e limone (1-3-8)

€ 64 a persona
(escluse bevande)

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

ANTIPASTI

CRUDI DAL MARE

Selezione di ostriche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di scampi Irlanda (2)	cad.	6
Selezione di gamberi rosa (2)	cad.	5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Gran crudo di mare (2-4-14) • 2 persone		90
scampi, gamberi rosa, gamberi rossi, capesante, ostriche, salmone, pesce spada	1/2 porzione	50
Caviale 10g Royal Syberian Calvisius (1-3-4-7)		26
con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		

Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse

Tataki di spada al sesamo nero, verdure aromatizzate allo zenzero saltate al wok e croccante di daikon (4-6-9)		18
Uovo cotto a 63° con carciofi di Gerusalemme e sedano rapa in crema, schiuma di parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero (1-3)		16
Battuta di manzo Mazury, puntarelle, acciuga del Cantabrico e spugna alle castagne (4)		16
Crudo Pio Tosini e Patanegra 44 mesi con giardiniera e pan tomate (1-12)		21
Calamaro scottato, mela verde Granny Smith, avocado, purea di lenticchie Beluga e aceto di lamponi (4-12-13)		18
Capasanta scottata con radice di topinambur in purezza, salsa al guanciale pepato e chips di tapioca (7-13-14)		20

PRIMI

Risotto al radicchio di Treviso DOP, estratto di noci, formaggio Fatuli e guancetta di manzo croccante (7-8-9-12)		20
Lasagnetta di semola con carciofi, maggiorana e mazzancolle con la loro bisque (1-2-3-4-9-11-12)		26
Tagliatella al cacao con ragù in punta di coltello al vino Teroldego e ribes nero (1-3-9-12)		18
Paccheri freschi con guazzetto di molluschi, calamaretti e ricci (1-4-9-12-14)		21
Cappellacci al bagoss con coste saltate, la loro crema e tartufo nero (1-3-7-9)		20
Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi (1-2-4-9)		21

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

SECONDI

Trancio di branzino con bon bon di friarielli e guazzetto di molluschi <i>(4-8-9-12-14)</i>		28
Il carciofo: cuore in olio cottura, gambo in crema, foglia croccante e spugna del suo estratto <i>(3-4)</i>		22
Piovra arrostita con crema di patata affumicata al thè, stracciatella e chips di topinambur <i>(4)</i>		26
Ribs di Patanegra con cottura lenta alla brace, mela al Calvados, salsa alla senape e capunsei di prosciutto iberico <i>(1-3-10-12)</i>		22
Hamburger Areadocks di manzetta prussiana (200g) con scaloppa di foie gras, tartufo nero, formaggio cheddar, cipolla rossa caramellata e patate fritte al pepe di Sarawak <i>(1-3-5-6-7-9-11-12)</i>		30
Costata di Angus irlandese alla brace (carne tenera con poco grasso) con verdure di stagione <i>(6)</i>	600g	34
Costata Juvenca alla brace (carne tenera con qualche infiltrazione di grasso) con verdure di stagione <i>(6)</i>	450g 800g	28 47

FORMAGGI

Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani e francesi (origine e descrizione dei formaggi nella pagina seguente) con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione <i>(1-7-8-9-12)</i>		16
--	--	----

CONTORNI

Verdure al vapore		6
Insalata mista o verde		6
Verdure grigliate		6
Radicchio di Treviso brasato		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 divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

Areadocks ringrazia per la selezione Daniele Segala de "La Fucina dei Sapori"

TRONCHETTO AL PEPE ROSA

PROVENIENZA - Brigano Gera d'Adda (BG)

STAGIONATURA - 15/20 giorni e oltre

TRATTAMENTO DEL LATTE - latte di capra crudo

TIPO DI LATTE E INGREDIENTI - latte caprino, caglio, sale, pepe rosa e cenere di carbone di origine vegetale.

Viene prodotto nella bassa bergamasca; il pepe rosa viene immesso durante la lavorazione e successivamente ricoperto di cenere.

TOMA DI SANT'ANTONIO (7)

PROVENIENZA - Alto Giura, Francia

STAGIONATURA - minimo 3 mesi

TRATTAMENTO DEL LATTE - latte vaccino crudo

TIPO DI LATTE E INGREDIENTI - latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici

Possiede una pasta morbida con marcate occhiature; gusto persistente con particolari sentori di erbe e fiori tipici dei prodotti d'alpeggio.

REBLOCHON FERMIER DELLA SAVOIA (7)

PROVENIENZA - Alta Savoia

STAGIONATURA - minimo 25 giorni

TRATTAMENTO DEL LATTE - latte vaccino crudo

TIPO DI LATTE E INGREDIENTI - latte vaccino, caglio, sale

Possiede una pasta compatta e molto morbida allo stesso tempo con note di nocciola, erbe e fiori, persistente al palato.

PECORINO BARRICATO AL FIENO (7)

PROVENIENZA - Toscana

STAGIONATURA - 6 mesi e oltre

TRATTAMENTO DEL LATTE - latte ovino pastorizzato

TIPO DI LATTE E INGREDIENTI - latte ovino, caglio, lipasi caprina e fieno di alta montagna (crosta non edibile).

Durante le prime fasi di stagionatura viene messo nelle barrique usate per affinare i vini rossi e cosparso di fieno di alta montagna. Possiede un gusto erbaceo.

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

BITTO D.O.P ⁽⁷⁾

PROVENIENZA - Alpeggi delle province di Sondrio, Lecco e Bergamo
STAGIONATURA - minimo 6 mesi, fino a 10 anni e oltre. Inizia nelle casere d'alpe, per poi proseguire la stagionatura per almeno 70 giorni a fondo valle
TRATTAMENTO DEL LATTE - latte vaccino crudo intero.
Può essere aggiunto anche latte d'alpeggio di capra crudo (non oltre il 10%)
TIPO DI LATTE E INGREDIENTI - latte vaccino e caprino, caglio, sale e fermenti lattici autoctoni

Prende il suo nome dall'omonimo torrente che scende verso la Valtellina. Da giovane è contraddistinto da un sapore dolce e da note floreali, da stagionato una notevole intensità aromatica.

OLSCIUR

PROVENIENZA - Brignano Gera d'Adda (BG)
STAGIONATURA - 60 giorni e oltre
TRATTAMENTO DEL LATTE - latte di capra crudo
TIPO DI LATTE E INGREDIENTI - latte di capra, caglio, sale, in crosta petali di rosa e frutti di bosco

Alcuni giorni dopo la produzione viene messo ad affinare completamente avvolto in un mix di petali di rosa e frutti di bosco. Possiede un gusto sorprendente.

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

DOLCI

Che marroni... castagne e mandarino (3)	9
Mousse alle castagne, gelee al mandarino, mandarino candito e violetta	
Mandorla aromatica, ananas e creme fresh (1-3-8)	9
Latte di mandorla aromatizzato al rosmarino e lemongrass, ananas caramellato, mousse di yogurt greco e limone	
Il Pan dei Toni al BBQ (1-3-7-8)	9
Panettone grigliato con albicocche flambate e gelato alla crema	
BFG... Black Forest Gateau (3-6-7)	9
Trancetto al cioccolato bianco, kirsh e amerene con mousse al cioccolato fondente 70% e cialda di cioccolato e sale maldon	
Areadocks cheesecake (3-6-7)	9
Cheesecake ai frutti di bosco, cioccolato fondente e gel al karkadè	
Degustazione dei nostri 8 cioccolatini artigianali	9
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)	
I nostri gelati artigianali a base latte	6
Crema (3-7), pistacchio (7-8), cremino (7-8)	
I nostri gelati artigianali a base acqua	6
Ciocolato fondente (6), limetta, pera	

La divisione delle porzioni comporterà l'aggiunta di € 1 per ogni commensale

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

AREA MOSCOW 10

Vodka, succo di lime,
sciroppo di zucchero, Ginger beer

RUMKOOLER (8) 12

Rum, lime, arancia,
sciroppo di zucchero, ginger ale

MEXICAN LOFT 12

Tequila Espolon, mezcal, fake lime,
soda, peperoncino

PALOMA 10

Tequila Espolon, succo di lime,
sciroppo di zucchero, soda al pompelmo

CAMPAROTTO 10

Bitter Campari, vermouth Carpano,
liquore al chinotto, liquirizia

L'AMERICANO MEDITERRANEO 10

Bitter Campari infuso con olive,
vermouth Carpano, soda

AMERICAN LADY 13

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

BOULEVARDIE CORN (1-7) 12

Bitter Campari, vermouth Punt e Mes,
Bourbon Whiskey al pop corn

ANALCOLICI

DIFFERENT MOSCOW 8

lime, sciroppo di mandorle,
sciroppo di passion fruit,
Ginger beer Thomas Henry

MORE & MORE 8

soda alle more,
sciroppo di frutti rossi, lime

GIN LIST

25014 - 10 €
[IT] - 43%

Ambrosia - 10 €
[IT] - 40%

Bobbys - 12 €
[NL] - 42%

Boodles - 12 €
[UK] - 40%

Bulldog - 10 €
[UK] - 40%

Gunpowder - 12 €
[IE] - 43%

Knut Hansen Dry - 12 €
[DE] - 42%

Mare - 10 €
[ES] - 42,7%

Oslo - 14 €
[NOR] - 45,8%

Sipsmith Vjop - 15 €
[UK] - 57,7%

25014 Navy Strenght - 15 €
[IT] - 57%

Bathub Old Tom - 15 €
[UK] - 42,4%

Bombay Star of Bombay - 10 €
[UK] - 47,5%

Botanic Cubical London Dry - 12 €
[ES] - 40%

Gin del Professore Madame - 12 €
[IT] - 42,9%

Haymans Old Tom - 10 €
[UK] - 41,4%

Malfy Limone - 11 €
[IT] - 41%

Monkey 47 - 13 €
[DE] - 47%

Roku - 12 €
[JP] - 43%

Tanqueray Ten - 12 €
[UK] - 47,3%

Adamus - 12 €
[PT] - 44,4%

Big Gino - 10 €
[IT] - 40%

Bombay Bramble - 10 €
[UK] - 37,5%

Brockmans - 12 €
[UK] - 40%

Gin del Professore Monsieur - 12 €
[IT] - 43,7%

Hendrick's - 10 €
[SCO] - 44%

Malfy Pompelmo - 11 €
[IT] - 41%

Nordes - 10 €
[ES] - 40%

Sipsmith - 10 €
[UK] - 41,6%

The London N1 1 Lt - 12 €
[UK] - 47%

VODKA LIST

Grey Goose - 10 €
[FR] - 40%

Belvedere Lake - 12 €
[PL] - 40%

Belvedere - 10 €
[PL] - 40%

Beluga - 12 €
[RU] - 40%

Belvedere Smogory - 12 €
[PL] - 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. 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@areadocks.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