



AREADOCKS LOFT RESTAURANT



PRANZO



CENA





LUNCH MENU

AREADOCKS LOFT RESTAURANT



MENU 

POKE

CARTA VINI

LISTA ALLERGENI

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

Free WI-FI clienti: Areadocks

AREADOCKS

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.	4,5
Selezione di scampi Irlanda (2)	cad.	4,5
Selezione di gamberi rosa (2)	cad.	4,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	5,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-14) • 2 persone scampi, gamberi rosa, gamberi rossi, capesante, ostriche, salmone, salmerino		80
Caviale 10g Royal Syberian Calvisius (1-3-4-7)		20

*Le nostre crudità vengono accompagnate da focaccia con stracciatella,
peperone pequillo e acciughe del Cantabrico (1-6-7)*

Battuta di manzo al coltello, pesto di olive ed acciughe e cialda di mais e olive nere (12)	1/2 porzione	13 8
Sashimi di salmone marinato con senape e aneto, mela verde e barbabietola (4-10)		13
Melanzana arrostita, pomodori confit e mozzarella di bufala (4-7)		11
Caprese con bufala e crumble di olive taggiasche (12)		11
Crudo Pio Tosini con melone e pan brioche (1-3-7)		13
Vitello tonnato, capperi croccante e salsa (3-9-12)		13

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

PRIMI

- Spaghetti al pomodoro, olio evo e basilico (1-9) 11
- Risotto estivo al pesto di basilico con filettini di rombo arrostiti e pinoli tostati (4-7-8-9-12) 15
- Pappardelle fresche alle olive, zucchine in fiore, stracciatella e piselli mangiatutto (1-3-7) 12
- Lasagnetta di pasta verde con verdure di stagione e crudité di pomodori (1-3-7-9) 13
- Mezze maniche al cacio ed estratto di pepe (1-7) 12
- *Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano*

SECONDI

- Tagliata di manzo Juvenca con piattoni saltati e radicchietti (6-7-9-12) 18
- Hamburger di manzo marezzato con crema di formaggio al tartufo, pane casereccio di nostra produzione, zucchine grigliate e chips di patate (1-3-6-7-8-11-12) 15
- Fish burger di salmone e gamberi con insalata estiva, pane casereccio di nostra produzione e chips di patate (1-2-3-4-7-11-12) 17
- Trancio di baccalà al vapore con patata schiacciata e salsa al cappero e limone (3-14) 15
- Piovra arrostita, crema di peperone alla brace e tzatziki (4-7) 18
- Fritto misto di pesce, fiori di zuccina e maionese agli agrumi (2-3-4-11-14) 18

PIATTI UNICI

- Paella di pescato allo zafferano (2-12-14) 14
- Pizza del giorno 13

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

FORMAGGI

Percorso di sei tipologie di formaggi provenienti da Italia, Francia ed Inghilterra con pane caldo tostato, 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 2,5
 Caffè al tavolo 1,5
 La nostra selezione di pane e servizio 2,5

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

AREA menu POKE

CREA LA TUA BOWL 13€

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)

- pomodorini
- zenzero candito
- rapa rossa arrostita
- edamame (5-6)
- acciughe del cantabrico (4)
- avocado
- finocchi
- carote
- taccole
- piselli

aggiunta 2€

CRUNCHY (x1)

- semi di sesamo (11)
- mix semi
- chia
- semi di zucca (8)

aggiunta 1€

+

SALSE (x1)

- teriyaki (1-6)
- soia (5-6-12)
- salsa tonnata (4-12)
- salsa srirachia

aggiunta 1€

AREA BOWL 13€

POKE SASHIMI (4-6-11)

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

x

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

misticanza, pollo, pomodorini, edamame, acciughe del cantabrico, mix semi, salsa tonnata

x

POKE VEGGY (6-8)

riso venere, taccole, piselli, pomodorini, avocado, edamame, mozzarella di bufala, semi di chia e 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



CARTA VINI



I GRANDI AL BICCHIERE

BOLLICINE

BIANCHI

ROSSI

VINI DOLCI

BIRRE

***Gentile cliente,
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:
tutti i vini che trovate nella nostra carta contengono Anidride solforosa e solfiti superiori
a 10mg/kg, come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili***

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

Tutti i vini che trovate nella nostra carta possono essere acquistati per l'asporto.

I grandi al bicchiere

Federico Staderini • Cuna 2016 (Pinot nero)	9
Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2015 (Corvina, Rondinella, Molinara)	9
Rizzi • Barbaresco "Pajorè" 2016 (Nebbiolo)	9
Cascina Belmonte • Fuochi	9

Bollicine

FRANCIACORTA

Andrea Arici • DosaggioZero Riserva “Francesco Arici” 70 mesi sui lieviti 2010 (chardonnay)	79
Andrea Arici • DosaggioZero “Zero Uno” (chardonnay, pinot nero)	47
Andrea Arici • DosaggioZero Rosè (pinot nero)	55
Andrea Arici • DosaggioZero Riserva “RS” 2004 (chardonnay)	98
Barone Pizzini • Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Bellavista • Satèn 2015 (chardonnay)	68
Bellavista • Rosè 2015 (pinot nero, chardonnay)	68
Ca' del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Ca' del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2010/2011 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	135
Ca' del Bosco • Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco)	68
Camossi • Extra Brut Blanc de Blancs 2010/2011 (chardonnay)	45
Camossi • Extra Brut Rosè (pinot nero)	39
Castello Bonomi • CruPerdu Brut 2011 (chardonnay, pinot nero)	40
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	44
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	35
Contadi Castaldi • Satèn 2016 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	41
Ferghettina • Satèn Brut DOCG 2014 (chardonnay)	42
Ferghettina • Brut DOCG (chardonnay, pinot nero)	35
Gussalli Beretta • Lo Sparviere Extra Brut Millesimato 2012 (chardonnay)	46
La Montina • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot nero)	33
Monterossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	40
Monterossa • Cabochon Fuoriserie n°022 (chardonnay, pinot nero)	70
Nicola Gatta • Blanc de Noir Nature “70 Lune” (pinot nero)	
Stefano Camillucci • Franciacorta Brut Satèn	
Stefano Camillucci • Franciacorta Brut	
Stefano Camillucci • Franciacorta Brut Rosé	
Uberti • Comarì del Salem Extra Brut 2011 (chardonnay, pinot bianco)	58
Uberti • Magnificentia Brut Satèn 2016 (chardonnay)	55

FRANCIACORTA MAGNUM

Andrea Arici • DosaggioZero Riserva "RS" 2004 (chardonnay)	
Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Ca' del Bosco • Annamaria Clementi 2011 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	290
Ca' del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	85
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	70
Contadi Castaldi • Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	80
Monterossa • Cabochon Fuoriserie n°021 (chardonnay, pinot nero)	140
Monterossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	70
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	80

CHAMPAGNE

Baron Dauvergne • "Fine Fleur de Bouzy" Blanc de Noir Grand Cru (pinot nero)	70
Bérèche et Fils • Brut Réserve (pinot nero, chardonnay, pinot meunier)	76
Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	73
Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier)	84
Cazé-Thibaut • Naturellement 2016 (pinot Meunier)	75
Charles Heidsieck • Brut Réserve (pinot nero, pinot meunier, chardonnay)	70
Dellouvin Nowack • "Sauvage" Pas Dosé (pinot meunier)	90
De Sousa • Cuvée de Caudalies Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru (chardonnay)	150
Dom Perignon • Brut Vintage 2008 (chardonnay, pinot nero)	250
François Secondè • Brut Rosé Grand Cru (pinot nero)	70
Geoffroy • Rosè de Saignée Brut Premier Cru (pinot nero)	89
Jaques Lassaigne • "Le Cotet" Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru (chardonnay)	130
Jean Moreau • Blanc de Noir Extra Brut Grand Cru 2013 (pinot nero)	110
Hubert Soreau • Le Clos l'Abbé Brut (chardonnay)	160
Krug • Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	260
Laherte Frères • Blanc de Blancs Brut Nature (chardonnay)	80
Laurent-Perrier • Brut (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	68
Louis Roederer • Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	295
Marguet • Ambonnay Grand Cru 2013 (pinot nero, chardonnay)	108
Patrick Regnault • Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru (chardonnay)	72
Perrier Jouët • Belle Epoque Cuvée 2012 (pinot nero, chardonnay, meunier)	245
Perrier Jouët • Belle Epoque Rosé 2006/2010 (pinot nero, chardonnay, meunier)	360
Perrier Jouët • Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Pol Roger • Brut Vintage 2012 (pinot nero, chardonnay)	85
Ruinart • Blanc de Blancs (chardonnay)	115
Ruinart • Brut (chardonnay, meunier)	85
Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay)	115
Ruppert Leroy • "Les Cognaux" Blanc de Noirs Nature (pinot nero)	92

CHAMPAGNE MAGNUM

Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	160
Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier)	185
Dom Perignon • Brut Vintage 2009 (chardonnay, pinot nero)	600
Ruinart • Blanc de Blancs (chardonnay)	245
Ruinart • Brut (chardonnay, pinot nero)	185
Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay)	245

PROSECCO

Soligo • "Rive di Soligo" Millesimato Dry	25
---	----

SPUMANTI METODO CLASSICO

Bergianti • Lambrusco Rosso Bergianti Brut Nature 2014 (salamino S. Croce, sorbara)	30
Domaine de la Renaldière • Cremant de Jura Brut Nature 2015 (chardonnay)	47
François Pinon • Vouvray Brut Non Dosé 2015 (Chenin Blanc)	47
Moser • Brut Nature 2013 (chardonnay)	55
Maison Vergnes • Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	30

Bianchi Italia

PIEMONTE

Roagna • "Montemarzino" Derthona 2016 (Timorasso)	129
Ca D'Gal • "Vite Vecchia" Moscato d'Asti 2014	83

LOMBARDIA

Ca' del Bosco • Corte del Lupo Bianco 2018 (chardonnay, pinot bianco)	42
Ca' dei Frati • Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	32
Ca' Maiol • Molin 2019 (trebbiano di lugana)	30
Marangona • Lugana "Tre Campane" 2018 (trebbiano di lugana)	31
Olivini • Lugana Doc 2019 (trebbiano di lugana)	28
Perla del Garda • Lugana 2020	30

TRENTINO

Castel Noarna • Nosiola 2017	31
Pojer & Sandri • Palai Dolomiti 2020 (müller thurgau)	28
Foradori • Fontanasanta Manzoni Bianco 2018	39

ALTO ADIGE

Castel Juval • "Windbichel" Riesling 2016	52
Elena Walch • Gewürztraminer 2020	31
Franz Haas • Manna 2018 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	41
Garluder • Veltliner Val d'Isarco 2018 (grüner veltliner)	36
Girland • Indra Sauvignon 2019	33
St. Michael Eppan • Chardonnay Sanct Valentin 2017	42
St. Michael Eppan • Pinot Grigio Sanct Valentin 2018	40
Terlan • Terlaner 2018 (pinot bianco, chardonnay, sauvignon)	32
Terlan • "Voberg" Pinot Bianco 2017	47

VENETO

Filippi • Soave "Vigne della Bra 18 mesi" 2016	36
Musella • "Drago Bianco" 2016 (garganega)	32
Nardello • Soave Classico "Vigna Turbian" 2018	32

LIGURIA

Il Torchio • Vermentino Colli di Luni 2019	35
Walter de Battè • Altrove (vermentino, bosco, roussanne, albarola)	77

EMILIA ROMAGNA

Ancarani • Santa Lusa 2016 (albana di romagna)	39
--	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

I Clivi • "Galea" Friulano 2016	41
Tenuta Pitars • Pinot grigio 2018	30
Jermann • Vintage Tunina 2017 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	70
Jermann • Pinot Grigio 2019	42
Jermann • Vinnæ Ribolla Gialla 2019	39
Livio Felluga • Friulano 2018	40
Ronco del Gelso • "Sottomonte" Sauvignon 2018	37
Venica & Venica • Ronco delle Mele 2019 (sauvignon)	56
Vie di Romans • Vieris Sauvignon Blanc 2017 (sauvignon)	41

TOSCANA

Antinori • Tenuta Guado al Tasso • Bolgheri DOC 2019 (vermentino)	33
Stefano Amerighi • Noè Bianco 2015 (pecorino)	85

UMBRIA

Antinori • Cervaro della Sala 2018 (chardonnay, grechetto)	68
--	----

MARCHE

Fattoria San Lorenzo • "Campo delle Oche" Verdicchio Classico Superiore 2016	37
Fattoria San Lorenzo • "Le Oche"	31
La Distesa • "Terre Silvate" Marche Bianco 2017 (verdicchio, trebbiano, malvasia)	30
La Monacesca • "Mirum" Verdicchio di Matelica 2016	48

ABRUZZO

Cataldi Madonna • "Giulia" Pecorino 2019	31
Valle Reale • Trebbiano d'Abruzzo Vigna di Popoli 2016	48

CAMPANIA

Pietracupa • Greco di tufo 2018	37
Quintodecimo • "Exultet" Fiano di Avellino (fiano)	65
Quintodecimo • Via del Campo (falanghina)	65

SICILIA

Barraco • Grillo 2017	40
Bonavita • Rosato 2018 (nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio)	32
Donnafugata • Anthilia 2019 (catarratto, ansonica)	29
Francesco Guccione • "BC" Bianco di Cerasa 2015 (trebbiano, catarratto)	40
Planeta • Chardonnay 2018	45
Tenute di Fessina • "Erse" Etna Bianco 2018	38
Tenuta delle Terre Nere • Calderara Sottana 2017/2018 (carricante)	70

SARDEGNA

Tenute Dettori • Renosu Bianco (vermentino, moscato di Sennori)	30
---	----

Bianchi Estero

ALSAZIA FRANCIA

Domaine Agapè • Riesling Expression 2017	40
Domaine Agapè • Gewürztraminer Schoenenbourg Grand Cru 2017	55
Turckheim • Gewürztraminer 2018	30

LOIRA FRANCIA

Domaine de Roches-Neuves • "L'insolite" Samour Blanc 2018/2019 (chenin blanc)	54
Domaine de Roches-Neuves • "Clos Roman" Samour Blanc 2014 (chenin blanc)	102
Domaine de La Péprieré • Muscadet Sevre et Maine 2017 (Melon de Bourgogne)	32
Domaine Thomas Labaille • "L'Authentique" Sancerre 2019 (sauvignon)	46
Foreau • Vouvray Sec 2014 (chenin blanc)	54
Michel Chevrè • Clos de l'Ecotard 2017 (chenin blanc)	51
Jonathan Pabiot • "Florilège" Pouilly Fumé 2017 (sauvignon)	53
Pascal Cotat • "Les Monts Damnés" Sancerre 2017 (sauvignon)	79
Sebastian Riffault • "Akmèniné" Sancerre Blanc 2015 (sauvignon)	52

BORDEAUX FRANCIA

Chateau Rioublanc • Bourdeaux 2016 Bio Organic Wine	30
---	----

BORGOGNA FRANCIA

Albert Grivault • Meursault Clos de Murger 2017 (chardonnay)	120
Arnaud Ente • Meursault Village 2018 (chardonnay)	380
Château des Rontets • Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2014 (chardonnay)	76
Château des Rontets • Pouilly-Fuissé Les Birbettes Magnum 2014 (chardonnay)	180
Domaine Bernard-Bonin • Mersault Les Tillets 2016 (Chardonnay)	160
Domaine Berthelemot • Puligny-Montrachet 1er cru La Garenne 2016 (chardonnay)	109
Domaine Gilbert Picq • Chablis 1er Cru Vosgros 2016 (chardonnay)	63
Domaine Grandmougin • Rully 1er Cru Marissou 2015 (chardonnay)	68
Domaine Paul-Thierry Pillot • Bourgogne chardonnay 2017	53
Domaine Sylvain Bzikot • Bourgogne Aligotè 2017	36
Gerard Duplessis • Chablis Village 2018 (chardonnay)	51
Lou Dumont • Bourgogne Blanc "Cuvée Famille" 2018 (chardonnay)	58
Lou Dumont • Marianna Rosè 2017 (chardonnay)	103
Lou Dumont • Mersault 2018 (chardonnay)	141
Lou Dumont • Pernand-Vergelesses 2018 (chardonnay)	83
Robert Denogent • Virè-Clessè "En Châtelaine" 2017 (chardonnay)	58
Vincent Dancer • Chassagne-Montrachet 2016 (chardonnay)	93

JURA FRANCIA

Domaine de La Pinte • Savagnin ouillé 60 mesi 2011	80
Domaine Des Bodines • Vin Jaune 2011 (Savagnin)	140
Domaine Buronfosse • "Les Ammonites" Chardonnay" Melon 2015	48

PROVENZA FRANCIA

Domaine de la Begude • Bandol Rosè 2018 (mouvedre, Grenache, Cinsault)	55
--	----

GERMANIA

Dr. Loosen • Ürziger Würzgarten GG Trocken 2016/2017	74
Dr. Loosen • Erdener Pralat G.G. Riesling Trocken Reserve 2011	300
Fritz Haag • Brauneberger "J" Riesling Trocken 2018	46
Fritz Haag • Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese 2011	60
JJ Prüm • Wehlener Sonnenuhr Spätlese 2011 (riesling)	86
JJ Prüm • Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese 2007	120
Von Der Mark • Riesling Alte Reben 2017	32

SPAGNA

Albamar • 69 Arrobas 2018	60
Albamar • Albamar 2019	38
Dominio del Urogallo • Pésico Blanco 2016 (Albarin Blanco)	48

PORTOGALLO

Barbeito • Madeira Verdelho 10 years old	76
Barbeito • Madeira Boal 10 years old	76
Barbeito • Sercial 10 years old	78
Filipa Pato • Nossa Calcario Branco 2018 (Bical)	49
Luis Saebra • Granito Cru 2016 (Alvarinho)	53
Vale De Capucha • Arinto 2017	49

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay • Sauvignon Blanc 2017	59
Mount Nelson • Sauvignon Blanc Marlborough 2017	36

SUD AFRICA

Testalonga • El Bandito. "Sweet Cheeks" 2018 (Moscato d'Alessandria)	62
--	----

Rossi Italia

PIEMONTE

Altare • Dolcetto di Dogliani 2019	32
Burletto • Barolo 2015 (nebbiolo)	85
Burletto • Nebbiolo 2017	43
Burletto • Verduno Pelaverga 2017	35
Cà del Baio • Dolcetto d'Alba "Lodoli" 2017 (dolcetto)	26
Cascina San Michele • Barbera d'Asti Primevi 2017	32
Cascina Fontana • Barolo 2014 (nebbiolo)	79
Cascina Fontana • Nebbiolo 2018 (nebbiolo)	37
Gaja • Cremes 2016 (dolcetto, pinot nero)	59
Giovanni Rosso • Barolo Vigna Rionda Ester Canale 2014 (nebbiolo)	370
Giovanni Rosso • Barolo di Serralunga d'Alba 2014	60
Giuseppe Mascarello • Barolo Monprivato 2013 (nebbiolo)	250
Giuseppe Rinaldi • Barbera 2018	43
Giuseppe Rinaldi • Barolo "Tre Tine" 2014/2015 (nebbiolo)	320
Giuseppe Rinaldi • Freisa 2016	46
Giuseppe Rinaldi • Langhe Nebbiolo 2017	62
Matunei • "Dru" Freisa 2016	32
Nadia Curto • Langhe Nebbiolo 2017	38
Rizzi • Langhe Nebbiolo 2017	32
Rizzi • Barbaresco "Pajorè" 2016	55
Roagna • Barbaresco "Pajè" 2013 (nebbiolo)	160
Roagna • Barbaresco "Fasèt" 2013 (nebbiolo)	160
Serafino Rivella • Barbaresco "Montestefano" 2015 (nebbiolo)	88
Valfaccenda • Roero Rosso 2017 (nebbiolo)	47
Vicara • Grignolino del Monferrato Casalese 2017	31

LOMBARDIA

Ar.Pe.Pe. • "Il Pettiroso" Valtellina Superiore 2016 (chiavennasca)	50
Ar.Pe.Pe. • "Ultimi Raggi" Sassella Vendemmia Tardiva 2009 (chiavennasca)	97
Barone Pizzini • San Carlo 2015 (cabernet sauvignon, merlot)	50
Ca' del Bosco • Carmenero 2013/2015 (carmènere in purezza)	60
Ca' del Bosco • Corte del Lupo Rosso 2017 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)	38
Ca' del Bosco • Maurizio Zanella 2004 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	85
Ca' dei Frati • Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	34
Cavalleri • "Vigna Tajardino" Curtefranca Rosso 2015	34
Le Gatte • "Elijah" Capriano del Colle 2016 (merlot, sangiovese, marzemino, barbera)	35
Lino Maga • Barbacarlo 2002 (Croatina, Uva Rara, Vespolina)	90
Olivini • Notte a San Martino 2016 (merlot in purezza)	40
Tenute del Garda • "Lucone" Gropello 2015	28
Tenute del Garda • "Vista Lago" Valtenesi Clasico Riserva 2016 (gropello)	54

TRENTINO

Castel Noarna • Romeo 2012 (merlot, cabernet sauvignon)	41
Foradori • Granato 2017 (teroldego)	75
Dorigati • Teroldego Rotaliano 2015 (teroldego)	30

ALTO ADIGE

Elena Walch • Lagrein 2020 (lagrein)	32
Girland • "Trattmann" Pinot Nero Riserva 2017	61
In Der Eben • Roter Malvasier 2013 (Malvasia Rossa)	44
Nusserhof • Lagrein Riserva 2012	54

VENETO

Cesari • Ripasso Bosan 2016 (corvina, rondinella)	34
Masi • Costasera Amarone 2015 (corvina, rondinella, molinara)	60
Monte Dall'Ora • "Stropa" Amarone della Valpolicella Classico 2010 (corvina, 110 corvinone, rondinella, oseleta, molinara)	110
Monte Dall'Ora • "Saseti" Valpolicella Classico 2018 (corvina, corvinone, rondinella)	29
Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2016	60
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	33
Zyme • Kayros 2016	80

FRIULI VENEZIA GIULIA

Bressan • Schioppettino 2013/2015 (ribolla nera)	56
Jermann • Red Angel on the Moonlight 2017 (pinot nero)	37
Livio Felluga • Vertigo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	32
Le Due Terre • Sacrisassi Rosso 2017 (refosco, schioppettino)	

EMILIA ROMAGNA

Ancarani • Centesimino 2017	32
-----------------------------	----

UMBRIA

Arnaldo Caprai • Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2015 (sagrantino)	53
--	----

LAZIO

Ciolfi • "Silene" Cesanese di Olevano Romano 2019 (cesanese d'Affile)	33
---	----

TOSCANA

Aldovrandi • Bolgheri Superiore 2015 (cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot)	62
Ampeleia • Ampeleia 2015 (cabernet franc)	53
Antinori • Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2014 (sangiovese in purezza)	76
Antinori • Tignanello 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	128
Antinori • Tenuta Guado al Tasso "Il Bruciato" 2019 (cabernet sauv, merlot, syrah)	40
Antinori • Tenuta Guado al Tasso Bolgheri 2017 (cabernet sauv, merlot, cabernet franc)	130
Biondi Santi • Brunello di Montalcino 2013 (sangiovese grosso)	200
Castell'in Villa • Chianti Classico Riserva 2008 (sangiovese)	170
Federico Staderini • Cuna 2016 (pinot nero)	63
Le Pupille • Morellino di Scansano 2020 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	30
Monte Bernardi • "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	30
Montenero • "Pampano" Toscana Cilieggiolo 2016	51
Montenero • "Il Presone" Toscana Rosso 2015 (sangiovese, merlot)	27
Ornellaia • Le Volte 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	36
Ornellaia • Le Serre Nuove 2018 (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot)	69
Petra • IGT Toscana Rosso Riserva 2016 (cabernet sauvignon, merlot)	69
Petra • Quercegobbe 2018 (merlot in purezza)	43
Pian dell'Orino • Brunello di Montalcino 2014 (sangiovese grosso)	148
Pian dell'Orino • Rosso di Montalcino 2015 (sangiovese grosso)	78
Stefano Amerighi • Cortona Syrah 2016 (syrah)	44
Stefano Amerighi • Cortona Syrah Rosa 2018 (syrah)	33
Tenuta l'Impostino • Lupo Bianco 2011 (sangiovese, merlot)	39
Tenuta l'Impostino • Montecucco Rosso Riserva 2014 (sangiovese, merlot, syrah, petit verdot)	28
Tenuta San Guido • Sassicaia Bolgheri 2016 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	560
Val delle Corti • Chianti Classico Riserva 2016 (sangiovese)	50

ABRUZZO

Emidio Pepe • Montepulciano d'Abruzzo 2017	65
Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2016	28
Valle Reale • Montepulciano D'Abruzzo Vigneto Sant'Eusanio 2016/2017	40

CAMPANIA

Montevetrano • Montevetrano 2008 (cabernet, sauvignon, merlot, aglianico)	115
---	-----

PUGLIA

Fatalone • Primitivo di Gioia del Colle Riserva 2017	38
Vetrère • Tempio di Giano 2018 (negroamaro)	28

BASILICATA

Grifalco • "Grifalco" Aglianico del Vulture 2014 38

SICILIA

Bonavita • Faro 2017 (nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio) 45
COS • Cerasuolo di Vittoria 2015/2016 (frappato di Vittoria, nero d'Avola) 36
Donnafugata • Mille e una Notte 2013 (nero d'Avola) 85
Donnafugata • Terre Siciliane "Tancredi" 2016 (nero d'Avola, cabernet sauvignon, tannat) 47
Hauner • Hierà 2016 (calabrese, alicante, nocera) 33
Eduardo Torres Acosta • "Versante Nord" Etna Rosso 2018 (nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio) 40
Marabino • Rosso di Contrada 2016 (nero d'Avola) 32
Occhipinti • Il Frappato Sicilia 2017 47
Occhipinti • Terre Siciliane SP68 2018 (Frappato di Vittoria, nero d'Avola) 34
Planeta • La Segreta 2017 (nero d'Avola, merlot, syrah, cabernet franc) 28

ROSSI ITALIA MAGNUM

Antinori • Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso 2017 (cabernet sauvignon, merlot, syrah) 78
Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2016 35
Masi • Campofiorin Rosso del Veronese IGT 2016 (corvina, rondinella, molinara) 57
Val delle Corti • Chianti Classico 2016 (sangiovese, canaiolo) 75
Val delle Corti • Chianti Classico Riserva 2016 (sangiovese) 115

Rossi Estero

BORDEAUX

Chateau Sociando-Mallet • Sociando-Mallet 2011 (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) 95

BORGOGNA

Bruno Clair • Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2014 (pinot nero) 425
 Domaine Berthelemot • Santenay 1er cru La Maladière 2015 (pinot nero) 54
 Domaine Changarnier • Monthelie 1er cru Champs Fulliot 2016 (pinot nero) 78
 Domaine Roche de Bellene • Vosne-Romanee Quartier de Nuits 2015 (pinot nero) 145
 Emmanuel Rouget • Echezeaux 2018 (pinot nero) 900
 Gilbert et Christine Feletig • Chambolle-Musigny 1er cru Les Charmes 2016 (pinot nero) 168
 Lou Dumont • Bourgogne Rouge 2018 (pinot nero) 59
 Lou Dumont • Gevrey-Chambertin "La Brunelle" 2018 (pinot nero) 155
 Michael Gahier • Arbois Trousseau Les Grand Vergers 2015 (trousseau) 78
 Sylvain Pataille • Marsannay 2018 (pinot nero) 70
 Philippe Roty • Gevrey-Chambertin Champ Chenis V.V. 2013 (pinot nero) 116

BEAUJOLAIS

Marcel Lapiere • Vin de France "La cuvée du Chat" 2018 (gamay) 36
 Jules Desjournays • Moulin à Vent 2009 (gamay) 98

LOIRA

Domaine de Roches-Neuves • "La Marginale" Saumur-Champigny 2015 (cabernet franc) 70
 Domaine de Roches-Neuves • "Les Mémoires" Saumur-Champigny 2014 (cabernet franc) 86

VALLE DEL RODANO

Jerome Gradassi • Chateauneuf du Pape Rosso 2015 (grenache noir, mourverdre) 70
 Mickael Bourg • Cornas 2016 (syrah) 67
 Domaine Jamet • Côte-Rôtie 2016 (syrah) 160
 Eric Texier • Chat Fou 2018 (grenache, chinsault, clairette) 33

SAVOIA

Dupasquier • Mondeuse 2017 (mondeuse) 37

GERMANIA

Von Der Mark • Spätburgunder 2017 (pinot nero) 39

SLOVENIA

Marjan Simcic • Merlot "Opoka" 2013 (merlot) 100

SPAGNA

Albamar • O Esteiro 2017 (Caino, Espadeiro, Mencia) 51

Bodegas Bernabeleva • Navaherreros Tinto 2018 (Garnacha) 37

Maldicion • Tinto de Valdilecha 2019 (Mencia, Albarello, Merenzao, Garnacha) 30

Silice Viticultores • Silice Finca Lobeiras 2016 (Mencia, Albarello, Merenzao) 130

PORTOGALLO

Filippa Pato • Territorio Vivo 2016 (Baga) 40

Tiago Teles • Bairrada Maria de Graça 2016 (Alfrocheiro, Bical) 38

CILE

La Mision • Pisador 2017 (Pais) 46

AUSTRALIA

M. Chapoutier Domaine de Tournon • Lady's Lane Vineyard 2014 (shiraz) 67

Gentle Folk • Forest Range 2015 (pinot nero) 67

La Pleiade • Shiraz 2012 160

SUD AFRICA

Testalonga • El Bandito. Monkey gone to heaven 2019 (mourverdre) 60

Vini dolci

PIEMONTE

Ca' d'Gal • "Lumine" Moscato d'Asti 2018	32
Ca' d'Gal • Asti Spumante 2018 (Moscato d'Asti)	32
Ezio Cerruti • "Sol" Passito di Moscato 2013 (375 ml)	44

VENETO

La Stoppa • Vigna del Volta Malvasia Passito 2010 (500 ml)	45
Roccolo Grassi • Recioto di Valpolicella 2015 (375 ml)	65

SICILIA

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2015 (zibibbo)	70
Hauer • Malvasia Delle Lipari Passito • 500 ml (malvasia delle lipari, corinto nero)	40
M. De Bartoli • Vecchio Samperi (Grillo)	75
M. De Bartoli • Vigna La Miccia Marsala Superiore Oro • 5 anni (Grillo)	70
Pellegrino • Passito di Pantelleria 2017 (zibibbo di Pantelleria)	33
Salvatore Murana • "Martingana" Passito di Pantelleria 2008 (zibibbo di Pantelleria)	84

FRANCIA

Château Mémoires • Cadillac Château Mémoires 2016 (sauvignon, sémillon, muscadet)	37
Château Haut-Mayne • Sauternes Haut-Mayne 2015 (sauvignon, sémillon, muscadet)	57
François Peyrot • Cognac alle pere Williams	62

PORTOGALLO

Quinta do Noval • Tawny Port 10 y.o.	55
--------------------------------------	----

USA

Dr. L by Ernst Loosen • Riesling Ice Wine 2013	74
--	----

Vini Dolci e Liquori al bicchiere

PIEMONTE	6
<i>Ca' D'Gal • "Lumine" 2018</i>	
<i>Moscato d'Asti</i>	
<i>Ezio Cerruti • "Sol" 2013</i>	10
<i>Moscato Passito</i>	
VENETO	15
<i>Rocolo Grassi • Recioto di Valpolicella 2015</i>	
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	
SICILIA	9
<i>M. De Bartoli • Vigna La Miccia 5 anni</i>	
<i>Marsala Superiore Oro</i>	
<i>Hauner • Malvasia delle Lipari</i>	8
<i>Malvasia</i>	
<i>Donnafugata • Ben Rye Passito di Pantelleria 2016</i>	10
<i>Zibibbo</i>	
<i>Pellegrino • Passito di Pantelleria 2015</i>	7
<i>Zibibbo</i>	
FRANCIA	7
<i>Château Mémoires • Cadillac Château Mémoires 2016</i>	
<i>Sauvignon, Sémillon, Muscadet</i>	
<i>Château Haut-Mayne • Sauternes Haut-Mayne 2015</i>	9
<i>Sauvignon, Sémillon, Muscadet</i>	
RHUM	10
<i>Matuzalem (Cuba)</i>	10
<i>Diplomatico (Venezuela)</i>	9
<i>Brugal 1888 (Repubblica Domenicana)</i>	10
LIQUORI	7
<i>Cognac alle pere Williams Francois Peyrot</i>	7
<i>Marolo • "Milla" liquore alla camomilla con grappa di Nebbiolo</i>	7

Le nostre birre

ALLA SPINA

Heineken Extracold • piccola 20 cl	3,5
Heineken Extracold • media 40 cl	6
Heineken Extracold • brocca 1,5 lt	20

IN BOTTIGLIA

Ichnusa • non filtrata • 33 cl	6
Lager chiara a bassa fermentazione Sardegna • Gradazione alcolica 5,0% <i>Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale</i>	
Lagunitas • Dogtown Pale Ale • 33 cl	6
American Pale Ale chiara ad alta fermentazione USA California • Gradazione alcolica 6,2% <i>Persistente e caratterizzata da note di frutta tropicale ed agrumi dolci, ottima con primi piatti speziati, esotici o piccanti, verdure, ortaggi, carni bianche anche affumicate</i>	
Blanche de Bruxelles • 75 cl	15
Chiara opalescente rifermentata Belgio • Gradazione alcolica 4,5%	



AREADOCKS LOFT RESTAURANT



MENU 

CARTA VINI

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

Mezze maniche al cacio ed estratto di pepe (1-7)

SECONDO

Pancia di maialino croccante con pesche marinate e lattuga al bbq (6-9-12-13)

DOLCE a scelta tra:

- Pinacolada: mousse al cocco, cuore ananas e lime e streusel al cocco (8)
- Caffè, ricotta, yuzu: biscuit al caffè, cremoso allo yuzu e ganache alla ricotta (3-7)

€ 54 a persona
(esclusi coperto e bevande)

VEGETARIANO

ANTIPASTO

Battuta di pomodoro confit, sorbetto al basilico e lime e cialda di ceci (10-12)

PRIMO

Pappardelle fresche alle olive, zucchine in fiore, stracciatella e piselli mangiatutto (1-3-7)

SECONDO

Uovo cotto a 63° con crema di topinambur e sedano rapa, schiuma di parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero (3)

DOLCE a scelta tra:

- Pinacolada: mousse al cocco, cuore ananas e lime e streusel al cocco (8)
- Caffè, ricotta, yuzu: biscuit al caffè, cremoso allo yuzu e ganache alla ricotta (3-7)

€ 50 a persona
(esclusi coperto e bevande)

MARE

ANTIPASTO

Tonno rosso e panzanella estiva (4-6-9)

PRIMO

Tagliolino di pasta fresca alle alghe con cicale di mare e pomodoro crudo (1-2-3-4-9-12)

SECONDO

Capésante alla plancia con mela verde, rapa rossa e noci pecan (4-8-9-12-14)

DOLCE a scelta tra:

- Pinacolada: mousse al cocco, cuore ananas e lime e streusel al cocco (8)
- Caffè, ricotta, yuzu: biscuit al caffè, cremoso allo yuzu e ganache alla ricotta (3-7)

€ 58 a persona
(esclusi coperto e bevande)

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

ANTIPASTI

CRUDI DAL MARE

Selezione di ostriche (4-14)	cad.	4,5
Selezione di scampi Irlanda (2)	cad.	4,5
Selezione di gamberi rosa (2)	cad.	4,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	5,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-14) • 2 persone scampi, gamberi rosa, gamberi rossi, capesante, ostriche, salmone, salmerino		80
Caviale 10g Royal Syberian Calvisius (1-3-4-7)		20

Le nostre crudità vengono accompagnate da focaccia con stracciatella, peperone pequillo e acciughe del Cantabrico (1-6-7)

Tonno rosso e panzanella estiva (4-6-9)		20
Tataki di spada al sesamo dorato, verdure aromatizzate allo zenzero saltate al wok e croccante di daikon (4-6-9)		17
Uovo cotto a 63° con crema di topinambur e sedano rapa, schiuma di parmigiano Vacche Rosse e tartufo nero (3)		16
Battuta di manzo Mazury, puntarelle, acciuga del Cantabrico e spugna alle castagne (4)		14
Crudo Pio Tosini e Patanegra 44 mesi con pan y tomate e giardiniera (1-12)		19

PRIMI

Risotto al radicchio di Treviso DOP, estratto di noci, formaggio Fatuli e guancetta di manzo croccante (7-8-9-12)		19
Lasagnetta autunnale alla zucca mantovana con scampi e riduzione della loro bisque (1-2-3-9-12)		24
Tagliolini di pasta fresca alle alghe con cicale di mare e pomodoro crudo (1-2-3-4-9-12)		16
Pappardelle fresche alle olive, zucchine in fiore, stracciatella e piselli mangiatutto (1-3-7)		13
Raviolo di pomodoro e stracciatella con crema di melanzane fumé e alici marinate (1-4-7-9)		15
● Mezze maniche al cacio, estratto di pepe e salmerino marinato (1-4-7)		15
● Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano		

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

SECONDI

Capesante alla plancia con mela verde, rapa rossa e noci pecan <i>(4-8-9-12-14)</i>		23
Filetto di baccalà con zucchine e i suoi fiori e salsa ai frutti di mare <i>(3-4-12-14)</i>		22
Piovra arrostita con crema di patata affumicata al thè, stracciatella e chips di topinambur <i>(4)</i>		23
Pancia di maialino croccante con pesche marinate e lattuga al bbq <i>(6-9-12-13)</i>		22
Costata di Angus irlandese alla brace (carne tenera con poco grasso) con verdure di stagione <i>(6)</i>	600g	32
Costata Juvenca alla brace (carne tenera con qualche infiltrazione di grasso) con verdure di stagione <i>(6)</i>	450g 800g	27 45

FORMAGGI

Percorso composto da sei tipologie di formaggi tra Italia, Francia ed Inghilterra con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione <i>(1-7-8-9-12)</i>		16
--	--	----

CONTORNI

Verdura al vapore		6
Insalata mista o verde		6
Verdure di stagione arrostiti		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		3

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.

PARMIGIANO REGGIANO 40 MESI (7)

PROVENIENZA - Italia

STAGIONATURA - 40 mesi

TRATTAMENTO DEL LATTE - latte vaccino

TIPO DI LATTE E INGREDIENTI - latte vaccino, caglio

Possiede un sapore intenso ma equilibrato con un aroma caratteristico e persistente ed una struttura granulosa e friabile.

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

Pinacolada (8) Mousse al cocco, cuore ananas e lime e streusel al cocco	9
Caffè, ricotta, yuzu (3-7) Biscuit al caffè, cremoso allo yuzu e ganache alla ricotta	9
Mandorle, limone, lampone (3-7-8) Mousse al kefir, cake mandorle e limone e gel al lampone e limone	9
Cheesecake 2.0 (3-7-8) Crema cheese, sable extra dark e ganache montata al gianduia e nocciole caramellate	9
Maritozzo (1-3-7-8) Con composta di pesche e zenzero e gelato alla vaniglia e amaretto	9
Degustazione dei nostri 8 cioccolatini artigianali 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
I nostri gelati artigianali a base latte Crema (3-7), pistacchio (7-8), cremino (7-8)	6
I nostri gelati artigianali a base acqua Cioccolato fondente (6), limetta, pera	6

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



CARTA VINI



I GRANDI AL BICCHIERE

BOLLICINE

BIANCHI

ROSSI

VINI DOLCI

BIRRE

COCKTAIL

***Gentile cliente,
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:
tutti i vini che trovate nella nostra carta contengono Anidride solforosa e solfiti superiori
a 10mg/kg, come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili***

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

Tutti i vini che trovate nella nostra carta possono essere acquistati per l'asporto.

I grandi al bicchiere

Federico Staderini • Cuna 2016 (Pinot nero)	9
Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2015 (Corvina, Rondinella, Molinara)	9
Rizzi • Barbaresco "Pajorè" 2016 (Nebbiolo)	9
Val delle Corti • Chianti Classico Riserva 2016 (Sangiovese)	9

Bollicine

FRANCIACORTA

Andrea Arici • DosaggioZero Riserva “Francesco Arici” 70 mesi sui lieviti 2010 (chardonnay)	79
Andrea Arici • DosaggioZero “Zero Uno” (chardonnay, pinot nero)	47
Andrea Arici • DosaggioZero Rosè (pinot nero)	55
Andrea Arici • DosaggioZero Riserva “RS” 2004 (chardonnay)	98
Barone Pizzini • Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Bellavista • Satèn 2015 (chardonnay)	68
Bellavista • Rosè 2015 (pinot nero, chardonnay)	68
Ca' del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Ca' del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2010/2011 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	135
Ca' del Bosco • Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco)	68
Camossi • Extra Brut Blanc de Blancs 2010/2011 (chardonnay)	45
Camossi • Extra Brut Rosè (pinot nero)	39
Castello Bonomi • CruPerdu Brut 2011 (chardonnay, pinot nero)	40
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	44
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	35
Contadi Castaldi • Satèn 2016 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	41
Ferghettina • Satèn Brut DOCG 2014 (chardonnay)	42
Ferghettina • Brut DOCG (chardonnay, pinot nero)	35
Gussalli Beretta • Lo Sparviere Extra Brut Millesimato 2012 (chardonnay)	46
La Montina • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot nero)	33
Monterossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	40
Monterossa • Cabochon Fuoriserie n°022 (chardonnay, pinot nero)	70
Nicola Gatta • Blanc de Noir Nature “70 Lune” (pinot nero)	
Stefano Camillucci • Franciacorta Brut Satèn	
Stefano Camillucci • Franciacorta Brut	
Stefano Camillucci • Franciacorta Brut Rosé	
Uberti • Comarì del Salem Extra Brut 2011 (chardonnay, pinot bianco)	58
Uberti • Magnificentia Brut Satèn 2016 (chardonnay)	55

FRANCIACORTA MAGNUM

Andrea Arici • DosaggioZero Riserva “RS” 2004 (chardonnay)	
Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Ca' del Bosco • Annamaria Clementi 2011 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	290
Ca' del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	85
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	70
Contadi Castaldi • Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	80
Monterossa • Cabochon Fuoriserie n°021 (chardonnay, pinot nero)	140
Monterossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	70
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	80

CHAMPAGNE

Baron Dauvergne • “Fine Fleur de Bouzy” Blanc de Noir Grand Cru (pinot nero)	70
Bérèche et Fils • Brut Réserve (pinot nero, chardonnay, pinot meunier)	76
Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	73
Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier)	84
Cazé-Thibaut • Naturellement 2016 (pinot Meunier)	75
Charles Heidsieck • Brut Réserve (pinot nero, pinot meunier, chardonnay)	70
Dellouvin Nowack • “Sauvage” Pas Dosé (pinot meunier)	90
De Sousa • Cuvée de Caudalies Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru (chardonnay)	150
Dom Perignon • Brut Vintage 2008 (chardonnay, pinot nero)	250
François Secondè • Brut Rosé Grand Cru (pinot nero)	70
Geoffroy • Rosè de Saignée Brut Premier Cru (pinot nero)	89
Jaques Lassaigne • “Le Cotet” Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru (chardonnay)	130
Jean Moreau • Blanc de Noir Extra Brut Grand Cru 2013 (pinot nero)	110
Hubert Soreau • Le Clos l'Abbé Brut (chardonnay)	160
Krug • Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	260
Laherte Frères • Blanc de Blancs Brut Nature (chardonnay)	80
Laurent-Perrier • Brut (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	68
Louis Roederer • Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	295
Marguet • Ambonnay Grand Cru 2013 (pinot nero, chardonnay)	108
Patrick Regnault • Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru (chardonnay)	72
Perrier Jouët • Belle Epoque Cuvée 2012 (pinot nero, chardonnay, meunier)	245
Perrier Jouët • Belle Epoque Rosé 2006/2010 (pinot nero, chardonnay, meunier)	360
Perrier Jouët • Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Pol Roger • Brut Vintage 2012 (pinot nero, chardonnay)	85
Ruinart • Blanc de Blancs (chardonnay)	115
Ruinart • Brut (chardonnay, meunier)	85
Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay)	115
Ruppert Leroy • “Les Cognaux” Blanc de Noirs Nature (pinot nero)	92

CHAMPAGNE MAGNUM

Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	160
Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier)	185
Dom Perignon • Brut Vintage 2009 (chardonnay, pinot nero)	600
Ruinart • Blanc de Blancs (chardonnay)	245
Ruinart • Brut (chardonnay, pinot nero)	185
Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay)	245

PROSECCO

Soligo • "Rive di Soligo" Millesimato Dry	25
---	----

SPUMANTI METODO CLASSICO

Bergianti • Lambrusco Rosso Bergianti Brut Nature 2014 (salamino S. Croce, sorbara)	30
Domaine de la Renaldière • Cremant de Jura Brut Nature 2015 (chardonnay)	47
François Pinon • Vouvray Brut Non Dosé 2015 (Chenin Blanc)	47
Moser • Brut Nature 2013 (chardonnay)	55
Maison Vergnes • Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	30

Bianchi Italia

PIEMONTE

Roagna • “Montemarzino” Derthona 2016 (Timorasso)	129
Ca D’Gal • “Vite Vecchia” Moscato d’Asti 2014	83

LOMBARDIA

Ca' del Bosco • Corte del Lupo Bianco 2018 (chardonnay, pinot bianco)	42
Ca' dei Frati • Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	32
Ca' Maiol • Molin 2019 (trebbiano di lugana)	30
Marangona • Lugana “Tre Campane” 2018 (trebbiano di lugana)	31
Olivini • Lugana Doc 2019 (trebbiano di lugana)	28
Perla del Garda • Lugana 2020	30

TRENTINO

Castel Noarna • Nosiola 2017	31
Pojer & Sandri • Palai Dolomiti 2020 (müller thurgau)	28
Foradori • Fontanasanta Manzoni Bianco 2018	39

ALTO ADIGE

Castel Juval • “Windbichel” Riesling 2016	52
Elena Walch • Gewürztraminer 2020	31
Franz Haas • Manna 2018 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	41
Garluder • Veltliner Val d’Isarco 2018 (grüner veltliner)	36
Girland • Indra Sauvignon 2019	33
St. Michael Eppan • Chardonnay Sanct Valentin 2017	42
St. Michael Eppan • Pinot Grigio Sanct Valentin 2018	40
Terlan • Terlaner 2018 (pinot bianco, chardonnay, sauvignon)	32
Terlan • “Voberg” Pinot Bianco 2017	47

VENETO

Filippi • Soave “Vigne della Bra 18 mesi” 2016	36
Musella • “Drago Bianco” 2016 (garganega)	32
Nardello • Soave Classico “Vigna Turbian” 2018	32

LIGURIA

Il Torchio • Vermentino Colli di Luni 2019	35
Walter de Battè • Altrove (vermentino, bosco, roussanne, albarola)	77

EMILIA ROMAGNA

Ancarani • Santa Lusa 2016 (albana di romagna)	39
--	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

I Clivi • "Galea" Friulano 2016	41
Tenuta Pitars • Pinot grigio 2018	30
Jermann • Vintage Tunina 2017 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	70
Jermann • Pinot Grigio 2019	42
Jermann • Vinnæ Ribolla Gialla 2019	39
Livio Felluga • Friulano 2018	40
Ronco del Gelso • "Sottomonte" Sauvignon 2018	37
Venica & Venica • Ronco delle Mele 2019 (sauvignon)	56
Vie di Romans • Vieris Sauvignon Blanc 2017 (sauvignon)	41

TOSCANA

Antinori • Tenuta Guado al Tasso • Bolgheri DOC 2019 (vermentino)	33
Stefano Amerighi • Noè Bianco 2015 (pecorino)	85

UMBRIA

Antinori • Cervaro della Sala 2018 (chardonnay, grechetto)	68
--	----

MARCHE

Fattoria San Lorenzo • "Campo delle Oche" Verdicchio Classico Superiore 2016	37
Fattoria San Lorenzo • "Le Oche"	31
La Distesa • "Terre Silvate" Marche Bianco 2017 (verdicchio, trebbiano, malvasia)	30
La Monacesca • "Mirum" Verdicchio di Matelica 2016	48

ABRUZZO

Cataldi Madonna • "Giulia" Pecorino 2019	31
Valle Reale • Trebbiano d'Abruzzo Vigna di Popoli 2016	48

CAMPANIA

Pietracupa • Greco di tufo 2018	37
Quintodecimo • "Exultet" Fiano di Avellino (fiano)	65
Quintodecimo • Via del Campo (falanghina)	65

SICILIA

Barraco • Grillo 2017	40
Bonavita • Rosato 2018 (nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio)	32
Donnafugata • Anthilia 2019 (catarratto, ansonica)	29
Francesco Guccione • "BC" Bianco di Cerasa 2015 (trebbiano, catarratto)	40
Planeta • Chardonnay 2018	45
Tenute di Fessina • "Erse" Etna Bianco 2018	38
Tenuta delle Terre Nere • Calderara Sottana 2017/2018 (carricante)	70

SARDEGNA

Tenute Dettori • Renosu Bianco (vermentino, moscato di Sennori)	30
---	----

Bianchi Estero

ALSAZIA FRANCIA

Domaine Agapè • Riesling Expression 2017	40
Domaine Agapè • Gewürztraminer Schoenenbourg Grand Cru 2017	55
Turckheim • Gewürztraminer 2018	30

LOIRA FRANCIA

Domaine de Roches-Neuves • "L'insolite" Samour Blanc 2018/2019 (chenin blanc)	54
Domaine de Roches-Neuves • "Clos Roman" Samour Blanc 2014 (chenin blanc)	102
Domaine de La Péprieré • Muscadet Sevre et Maine 2017 (Melon de Bourgogne)	32
Domaine Thomas Labaille • "L'Authentique" Sancerre 2019 (sauvignon)	46
Foreau • Vouvray Sec 2014 (chenin blanc)	54
Michel Chevrè • Clos de l'Ecotard 2017 (chenin blanc)	51
Jonathan Pabiot • "Florilège" Pouilly Fumé 2017 (sauvignon)	53
Pascal Cotat • "Les Monts Damnés" Sancerre 2017 (sauvignon)	79
Sebastian Riffault • "Akmèniné" Sancerre Blanc 2015 (sauvignon)	52

BORDEAUX FRANCIA

Chateau Rioublanc • Bourdeaux 2016 Bio Organic Wine	30
---	----

BORGOGNA FRANCIA

Albert Grivault • Meursault Clos de Murger 2017 (chardonnay)	120
Arnaud Ente • Meursault Village 2018 (chardonnay)	380
Château des Rontets • Pouilly-Fuissé Les Birbettes 2014 (chardonnay)	76
Château des Rontets • Pouilly-Fuissé Les Birbettes Magnum 2014 (chardonnay)	180
Domaine Bernard-Bonin • Mersault Les Tillets 2016 (Chardonnay)	160
Domaine Berthelemot • Puligny-Montrachet 1er cru La Garenne 2016 (chardonnay)	109
Domaine Gilbert Picq • Chablis 1er Cru Vosgros 2016 (chardonnay)	63
Domaine Grandmougin • Rully 1er Cru Marissou 2015 (chardonnay)	68
Domaine Paul-Thierry Pillot • Bourgogne chardonnay 2017	53
Domaine Sylvain Bzikot • Bourgogne Aligotè 2017	36
Gerard Duplessis • Chablis Village 2018 (chardonnay)	51
Lou Dumont • Bourgogne Blanc "Cuvée Famille" 2018 (chardonnay)	58
Lou Dumont • Marianna Rosè 2017 (chardonnay)	103
Lou Dumont • Mersault 2018 (chardonnay)	141
Lou Dumont • Pernand-Vergelesses 2018 (chardonnay)	83
Robert Denogent • Virè-Clessè "En Châtelaine" 2017 (chardonnay)	58
Vincent Dancer • Chassagne-Montrachet 2016 (chardonnay)	93

JURA FRANCIA

Domaine de La Pinte • Savagnin ouillé 60 mesi 2011	80
Domaine Des Bodines • Vin Jaune 2011 (Savagnin)	140
Domaine Buronfosse • "Les Ammonites" Chardonnay" Melon 2015	48

PROVENZA FRANCIA

Domaine de la Begude • Bandol Rosè 2018 (mouvedre, Grenache, Cinsault)	55
--	----

GERMANIA

Dr. Loosen • Ürziger Würzgarten GG Trocken 2016/2017	74
Dr. Loosen • Erdener Pralat G.G. Riesling Trocken Reserve 2011	300
Fritz Haag • Brauneberger "J" Riesling Trocken 2018	46
Fritz Haag • Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese 2011	60
JJ Prüm • Wehlener Sonnenuhr Spätlese 2011 (riesling)	86
JJ Prüm • Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese 2007	120
Von Der Mark • Riesling Alte Reben 2017	32

SPAGNA

Albamar • 69 Arrobas 2018	60
Albamar • Albamar 2019	38
Dominio del Urogallo • Pésico Blanco 2016 (Albarin Blanco)	48

PORTOGALLO

Barbeito • Madeira Verdelho 10 years old	76
Barbeito • Madeira Boal 10 years old	76
Barbeito • Sercial 10 years old	78
Filipa Pato • Nossa Calcario Branco 2018 (Bical)	49
Luis Saebra • Granito Cru 2016 (Alvarinho)	53
Vale De Capucha • Arinto 2017	49

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay • Sauvignon Blanc 2017	59
Mount Nelson • Sauvignon Blanc Marlborough 2017	36

Rossi Italia

PIEMONTE

Altare • Dolcetto di Dogliani 2019	32
Burletto • Barolo 2015 (nebbiolo)	85
Burletto • Nebbiolo 2017	43
Burletto • Verduno Pelaverga 2017	35
Cà del Baio • Dolcetto d'Alba "Lodoli" 2017 (dolcetto)	26
Cascina San Michele • Barbera d'Asti Primevi 2017	32
Cascina Fontana • Barolo 2014 (nebbiolo)	79
Cascina Fontana • Nebbiolo 2018 (nebbiolo)	37
Gaja • Cremes 2016 (dolcetto, pinot nero)	59
Giovanni Rosso • Barolo Vigna Rionda Ester Canale 2014 (nebbiolo)	370
Giovanni Rosso • Barolo di Serralunga d'Alba 2014	60
Giuseppe Mascarello • Barolo Monprivato 2013 (nebbiolo)	250
Giuseppe Rinaldi • Barbera 2018	43
Giuseppe Rinaldi • Barolo "Tre Tine" 2014/2015 (nebbiolo)	320
Giuseppe Rinaldi • Freisa 2016	46
Giuseppe Rinaldi • Langhe Nebbiolo 2017	62
Matunei • "Dru" Freisa 2016	32
Nadia Curto • Langhe Nebbiolo 2017	38
Rizzi • Langhe Nebbiolo 2017	32
Rizzi • Barbaresco "Pajorè" 2016	55
Roagna • Barbaresco "Pajè" 2013 (nebbiolo)	160
Roagna • Barbaresco "Fasèt" 2013 (nebbiolo)	160
Serafino Rivella • Barbaresco "Montestefano" 2015 (nebbiolo)	88
Valfaccenda • Roero Rosso 2017 (nebbiolo)	47
Vicara • Grignolino del Monferrato Casalese 2017	31

LOMBARDIA

Ar.Pe.Pe. • "Il Pettiroso" Valtellina Superiore 2016 (chiavennasca)	50
Ar.Pe.Pe. • "Ultimi Raggi" Sassella Vendemmia Tardiva 2009 (chiavennasca)	97
Barone Pizzini • San Carlo 2015 (cabernet sauvignon, merlot)	50
Ca' del Bosco • Carmenero 2013/2015 (carmènère in purezza)	60
Ca' del Bosco • Corte del Lupo Rosso 2017 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)	38
Ca' del Bosco • Maurizio Zanella 2004 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	85
Ca' dei Frati • Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	34
Cavalleri • "Vigna Tajardino" Curtefranca Rosso 2015	34
Le Gatte • "Elijah" Capriano del Colle 2016 (merlot, sangiovese, marzemino, barbera)	35
Lino Maga • Barbacarlo 2002 (Croatina, Uva Rara, Vespolina)	90
Olivini • Notte a San Martino 2016 (merlot in purezza)	40
Tenute del Garda • "Lucone" Gropello 2015	28
Tenute del Garda • "Vista Lago" Valtenesi Clasico Riserva 2016 (gropello)	54

TRENTINO

Castel Noarna • Romeo 2012 (merlot, cabernet sauvignon)	41
Foradori • Granato 2017 (teroldego)	75
Dorigati • Teroldego Rotaliano 2015 (teroldego)	30

ALTO ADIGE

Elena Walch • Lagrein 2020 (lagrein)	32
Girlan • "Trattmann" Pinot Nero Riserva 2017	61
In Der Eben • Roter Malvasier 2013 (Malvasia Rossa)	44
Nusserhof • Lagrein Riserva 2012	54

VENETO

Cesari • Ripasso Bosan 2016 (corvina, rondinella)	34
Masi • Costasera Amarone 2015 (corvina, rondinella, molinara)	60
Monte Dall'Ora • "Stropa" Amarone della Valpolicella Classico 2010 (corvina, 110 corvinone, rondinella, oseleta, molinara)	110
Monte Dall'Ora • "Saseti" Valpolicella Classico 2018 (corvina, corvinone, rondinella)	29
Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2016	60
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	33
Zyme • Kayros 2016	80

FRIULI VENEZIA GIULIA

Bressan • Schioppettino 2013/2015 (ribolla nera)	56
Jermann • Red Angel on the Moonlight 2017 (pinot nero)	37
Livio Felluga • Vertigo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	32
Le Due Terre • Sacrisassi Rosso 2017 (refosco, schioppettino)	

EMILIA ROMAGNA

Ancarani • Centesimino 2017	32
-----------------------------	----

UMBRIA

Arnaldo Caprai • Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2015 (sagrantino)	53
--	----

LAZIO

Ciolfi • "Silene" Cesanese di Olevano Romano 2019 (cesanese d'Affile)	33
---	----

TOSCANA

Aldovrandi • Bolgheri Superiore 2015 (cabernet franc, cabernet sauvignon, petit verdot)	62
Ampeleia • Ampeleia 2015 (cabernet franc)	53
Antinori • Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2014 (sangiovese in purezza)	76
Antinori • Tignanello 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	128
Antinori • Tenuta Guado al Tasso "Il Bruciato" 2019 (cabernet sauv, merlot, syrah)	40
Antinori • Tenuta Guado al Tasso Bolgheri 2017 (cabernet sauv, merlot, cabernet franc)	130
Biondi Santi • Brunello di Montalcino 2013 (sangiovese grosso)	200
Castell'in Villa • Chianti Classico Riserva 2008 (sangiovese)	170
Federico Staderini • Cuna 2016 (pinot nero)	63
Le Pupille • Morellino di Scansano 2020 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	30
Monte Bernardi • "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	30
Montenero • "Pampano" Toscana Cilieggiolo 2016	51
Montenero • "Il Presone" Toscana Rosso 2015 (sangiovese, merlot)	27
Ornellaia • Le Volte 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	36
Ornellaia • Le Serre Nuove 2018 (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot)	69
Petra • IGT Toscana Rosso Riserva 2016 (cabernet sauvignon, merlot)	69
Petra • Quercegobbe 2018 (merlot in purezza)	43
Pian dell'Orino • Brunello di Montalcino 2014 (sangiovese grosso)	148
Pian dell'Orino • Rosso di Montalcino 2015 (sangiovese grosso)	78
Stefano Amerighi • Cortona Syrah 2016 (syrah)	44
Stefano Amerighi • Cortona Syrah Rosa 2018 (syrah)	33
Tenuta l'Impostino • Lupo Bianco 2011 (sangiovese, merlot)	39
Tenuta l'Impostino • Montecucco Rosso Riserva 2014 (sangiovese, merlot, syrah, petit verdot)	28
Tenuta San Guido • Sassicaia Bolgheri 2016 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	560
Val delle Corti • Chianti Classico Riserva 2016 (sangiovese)	50

ABRUZZO

Emidio Pepe • Montepulciano d'Abruzzo 2017	65
Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2016	28
Valle Reale • Montepulciano D'Abruzzo Vigneto Sant'Eusanio 2016/2017	40

CAMPANIA

Montevetrano • Montevetrano 2008 (cabernet, sauvignon, merlot, aglianico)	115
---	-----

PUGLIA

Fatalone • Primitivo di Gioia del Colle Riserva 2017	38
Vetrère • Tempio di Giano 2018 (negroamaro)	28

BASILICATA

Grifalco • "Grifalco" Aglianico del Vulture 2014 38

SICILIA

Bonavita • Faro 2017 (nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio) 45
COS • Cerasuolo di Vittoria 2015/2016 (frappato di Vittoria, nero d'Avola) 36
Donnafugata • Mille e una Notte 2013 (nero d'Avola) 85
Donnafugata • Terre Siciliane "Tancredi" 2016 (nero d'Avola, cabernet sauvignon, tannat) 47
Hauner • Hierà 2016 (calabrese, alicante, nocera) 33
Eduardo Torres Acosta • "Versante Nord" Etna Rosso 2018 (nerello mascalese, nocera, nerello cappuccio) 40
Marabino • Rosso di Contrada 2016 (nero d'Avola) 32
Occhipinti • Il Frappato Sicilia 2017 47
Occhipinti • Terre Siciliane SP68 2018 (Frappato di Vittoria, nero d'Avola) 34
Planeta • La Segreta 2017 (nero d'Avola, merlot, syrah, cabernet franc) 28

ROSSI ITALIA MAGNUM

Antinori • Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso 2017 (cabernet sauvignon, merlot, syrah) 78
Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2016 35
Masi • Campofiorin Rosso del Veronese IGT 2016 (corvina, rondinella, molinara) 57
Val delle Corti • Chianti Classico 2016 (sangiovese, canaiolo) 75
Val delle Corti • Chianti Classico Riserva 2016 (sangiovese) 115

Rossi Estero

BORDEAUX

Chateau Sociando-Mallet • Sociando-Mallet 2011 (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) 95

BORGOGNA

Bruno Clair • Chambertin Clos de Bèze Grand Cru 2014 (pinot nero) 425
 Domaine Berthelemot • Santenay 1er cru La Maladière 2015 (pinot nero) 54
 Domaine Changarnier • Monthelie 1er cru Champs Fulliot 2016 (pinot nero) 78
 Domaine Roche de Bellene • Vosne-Romanee Quartier de Nuits 2015 (pinot nero) 145
 Emmanuel Rouget • Echezeaux 2018 (pinot nero) 900
 Gilbert et Christine Feletig • Chambolle-Musigny 1er cru Les Charmes 2016 (pinot nero) 168
 Lou Dumont • Bourgogne Rouge 2018 (pinot nero) 59
 Lou Dumont • Gevrey-Chambertin "La Brunelle" 2018 (pinot nero) 155
 Michael Gahier • Arbois Trousseau Les Grand Vergers 2015 (trousseau) 78
 Sylvain Pataille • Marsannay 2018 (pinot nero) 70
 Philippe Roty • Gevrey-Chambertin Champ Chenis V.V. 2013 (pinot nero) 116

BEAUJOLAIS

Marcel Lapiere • Vin de France "La cuvée du Chat" 2018 (gamay) 36
 Jules Desjournays • Moulin à Vent 2009 (gamay) 98

LOIRA

Domaine de Roches-Neuves • "La Marginale" Saumur-Champigny 2015 (cabernet franc) 70
 Domaine de Roches-Neuves • "Les Mémoires" Saumur-Champigny 2014 (cabernet franc) 86

VALLE DEL RODANO

Jerome Gradassi • Chateauneuf du Pape Rosso 2015 (grenache noir, mourverdre) 70
 Mickael Bourg • Cornas 2016 (syrah) 67
 Domaine Jamet • Côte-Rôtie 2016 (syrah) 160
 Eric Texier • Chat Fou 2018 (grenache, chinsault, clairette) 33

SAVOIA

Dupasquier • Mondeuse 2017 (mondeuse) 37

GERMANIA

Von Der Mark • Spätburgunder 2017 (pinot nero) 39

SLOVENIA

Marjan Simcic • Merlot "Opoka" 2013 (merlot) 100

SPAGNA

Albamar • O Esteiro 2017 (Caino, Espadeiro, Mencia) 51

Bodegas Bernabeleva • Navaherreros Tinto 2018 (Garnacha) 37

Maldicion • Tinto de Valdilecha 2019 (Mencia, Albarello, Merenzao, Garnacha) 30

Silice Viticultores • Silice Finca Lobeiras 2016 (Mencia, Albarello, Merenzao) 130

PORTOGALLO

Filippa Pato • Territorio Vivo 2016 (Baga) 40

Tiago Teles • Bairrada Maria de Graça 2016 (Alfrocheiro, Bical) 38

CILE

La Mision • Pisador 2017 (Pais) 46

AUSTRALIA

M. Chapoutier Domaine de Tournon • Lady's Lane Vineyard 2014 (shiraz) 67

Gentle Folk • Forest Range 2015 (pinot nero) 67

La Pleiade • Shiraz 2012 160

SUD AFRICA

Testalonga • El Bandito. Monkey gone to heaven 2019 (mourverdre) 60

Vini dolci

PIEMONTE

Ca' d'Gal • "Lumine" Moscato d'Asti 2019	30
Ezio Cerruti • "Sol" Passito di Moscato 2013 (375 ml)	42

VENETO

Roccolo Grassi • Recioto di Valpolicella 2015 (375 ml)	64
--	----

SICILIA

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2016 (zibibbo)	68
Hauner • Malvasia Delle Lipari Passito • 500 ml (malvasia delle lipari, corinto nero)	38
M. De Bartoli • Vecchio Samperi (Grillo)	70
Pellegrino • Passito di Pantelleria 2015 (zibibbo di pantelleria)	30

FRANCIA

Château Mémoires • Cadillac Château Mémoires 2016 (sauvignon, sémillon, muscadet)	35
Château Haut-Mayne • Sauternes Haut-Mayne 2015 (sauvignon, sémillon, muscadet)	55

Vini Dolci e Liquori al bicchiere

PIEMONTE	6
<i>Ca' D'Gal • "Lumine" 2018</i>	
<i>Moscato d'Asti</i>	
<i>Ezio Cerruti • "Sol" 2013</i>	10
<i>Moscato Passito</i>	
VENETO	
<i>Rocolo Grassi • Recioto di Valpolicella 2015</i>	15
<i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i>	
SICILIA	
<i>M. De Bartoli • Vigna La Miccia 5 anni</i>	9
<i>Marsala Superiore Oro</i>	
<i>Hauner • Malvasia delle Lipari</i>	8
<i>Malvasia</i>	
<i>Donnafugata • Ben Rye Passito di Pantelleria 2016</i>	10
<i>Zibibbo</i>	
<i>Pellegrino • Passito di Pantelleria 2015</i>	7
<i>Zibibbo</i>	
FRANCIA	
<i>Château Mémoires • Cadillac Château Mémoires 2016</i>	7
<i>Sauvignon, Sémillon, Muscadet</i>	
<i>Château Haut-Mayne • Sauternes Haut-Mayne 2015</i>	9
<i>Sauvignon, Sémillon, Muscadet</i>	
RHUM	
<i>Matuzalem (Cuba)</i>	10
<i>Diplomatico (Venezuela)</i>	9
<i>Brugal 1888 (Repubblica Domenicana)</i>	10
LIQUORI	
<i>Cognac alle pere Williams Francois Peyrot</i>	7
<i>Marolo • "Milla" liquore alla camomilla con grappa di Nebbiolo</i>	7

Le nostre birre

ALLA SPINA

Heineken Extracold • piccola 20 cl	3,5
Heineken Extracold • media 40 cl	6
Heineken Extracold • brocca 1,5 lt	20

IN BOTTIGLIA

Ichnusa • non filtrata • 33 cl	6
Lager chiara a bassa fermentazione Sardegna • Gradazione alcolica 5,0% <i>Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale</i>	
Lagunitas • Dogtown Pale Ale • 33 cl	6
American Pale Ale chiara ad alta fermentazione USA California • Gradazione alcolica 6,2% <i>Persistente e caratterizzata da note di frutta tropicale ed agrumi dolci, ottima con primi piatti speziati, esotici o piccanti, verdure, ortaggi, carni bianche anche affumicate</i>	
Blanche de Bruxelles • 75 cl	15
Chiara opalescente rifermentata Belgio • Gradazione alcolica 4,5%	

COCKTAIL LIST

AREA PUNCH (8) 12

Area Spirits mix, Disaronno,
mango, pesca, spezie,
fiori d'arancio, latte di mandorle

KRAKOOLER (8) 12

Kraken rum, lime, arancia,
sciroppo di zucchero,
Cordial di ananas e cocco, ginger ale

MEXICAN LOFT 12

Tequila, mezcal, fake lime,
soda, peperoncino

PALOMA 10

Tequila, 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

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