



## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



PRANZO



CENA





MENÙ PRANZO

## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*MENU*



*HEALTHY SALAD*



*LISTA ALLERGENI*



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

Free WI-FI clienti: Areadocks

## CREA IL TUO BUSINESS LUNCH

Due piatti salati e un dolce  
a scelta dal nostro menù

**35€**

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

### ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (4-14)	cad.	5,5
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-12-14) - 2 persone		110
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, 2 tipologie di tartare, Julienne di seppia Siciliana, carpaccio di pescato, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60
Caviale Calvisus Royal Syberian - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		30
<i>Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Battutta di manzo Garronese Veneta, con insalatina di zucchine baby, crema di stracciatella, pomodorini gialli e grissini alla curcuma (1-7-12)	1/2 porzione	16 11
Calamaro scottato con brunoise di verdure, ananas marinato, anacardi e salsa cocco e lemongrass (4-6-8-9)		16
Carciofi croccanti con salsa allo zafferano e pepe di Sarawak e veli di pane croccante (1-6)		14
Crudo Canetti 24 mesi con la nostra pizzetta frita al pomodoro di Sardegna, stracciatella e basilico fresco (1-6-7)		16

## PRIMI

- Spaghetti di pasta al grano duro al pomodoro, olio Evo e basilico (1-9) 14
- Risotto De Tacchi Presidio Slow Food con asparagi e robiola di Roccaverano (7-9) 18
- Gnocco al Parmigiano con burro francese alla noce moscata e foglie di salvia croccanti (3-7-9) 18
- Orecchiette al pesto di melanzane leggermente affumicato, burrata e pomodorino confit con gamberi scottati (1-2-7-9-12) 22
- Pacchero con ragù d'anatra e funghi cardoncelli (1-6-9-12) 19
- *Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano*

## SECONDI

- Tagliata di manzo Garronese veneta con insalata ai tre radicchi (6-12) 20
- Arrosto di sedano rapa al forno e glassato con burro, soia ed erbe, ketchup di rapa rossa "homemade", nocciole piemontesi tostate, pere marinate al vino bianco, miele di acacia e cardamomo (6-10-12) 18
- Rombo arrostito in crosta di riso nero con radice di taro croccante, piselli freschi e la loro crema (3-4-9) 24
- Lingotto di vitello con purea di sedano rapa, taccole e patata croccante (9-12) 22

## PIATTI UNICI

- Club sandwich allo zafferano con roast beef di manzo alla brace, provola affumicata, radicchiotti di campo e maionese al basilico (1-3-7) 16
- Hamburger di scottona 200 gr con pane artigianale al sesamo, crema di stracciatella, pomodori cuore di bue semidry, crema di melanzana e insalata lollo (1-3-7-11-12) 22
- Paella di pescato allo zafferano (2-12-14) 18
- Pizza del giorno 15

## FORMAGGI

- Percorso di sei tipologie di formaggi italiani ed esteri con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione (1-7-8-9-12) 16

AREADOCKS  
*Steak Selection*

*Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.  
 Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.*

**MANZARDA AUSTRIACA**

Provenienza: Austria  
 Età: 30 Mesi

costata 8/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 9/hg  
 min. 1,2kg

La Manzarda è una femmina di bovino che non ha mai partorito con una marezzatura molto accentuata ed una copertura di grasso giallo. Viene allevata sui monti dell'Austria con un'alimentazione prevalentemente ad erba (grass feed).

Maturazione ●●●○○  
 Marezzatura / grasso ●●○○○  
 Tenerezza ●●●○○  
 Intensità ●●●○○

**FASSONA PIEMONTESE**

Provenienza: Italia  
 Età: 18 Mesi

costata 8/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 9/hg  
 min. 1,2kg

Carne magra e con poco tessuto connettivo. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

Maturazione ●●●○○  
 Marezzatura / grasso ●●○○○  
 Tenerezza ●●●○○  
 Intensità ●●●○○

**SASHI FINLANDESE MARMORIERT**

Provenienza: Finlandia  
 Età: 66/96 mesi

costata 8,5/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 9,5/hg  
 min. 1,2kg

Carni bovine femmine con una marezzatura di livello superiore. Allevata in Finlandia grass feed (solo ad erba).

Maturazione ●●●●○  
 Marezzatura / grasso ●●●○○  
 Tenerezza ●●●○○  
 Intensità ●●●●○

AREADOCKS  
*Steak Selection*

**SCOTTONA DI GARRONESE VENETA**

Provenienza: Italia  
 Età 14/18 mesi

costata 7,5/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 8,5/hg  
 min. 1,2kg

Le sue carni sono magre e tenere con una discreta presenza di grasso bianco candido.

Maturazione ●●●○○  
 Marezzatura / grasso ●●●○○  
 Tenerezza ●●●●○  
 Intensità ●●●○○

**TOMAHAWK DI ANGUS IRLANDESE - selezione Seconda Classe**

Provenienza: Irlanda  
 Età 18/30 mesi

8/hg  
 min. 900gr

Le sue carni sono dotate di una buona morbidezza data dalla frollatura e da una discreta proporzione tra grasso e fibra.

Maturazione ●●○○○  
 Marezzatura / grasso ●●○○○  
 Tenerezza ●●●○○  
 Intensità ●●●○○

**COSTATA DI JUVENCA**

Provenienza: Polonia  
 Età 26/80 mesi

costata 7,5/hg  
 min 500gr

Le sue carni sono molto tenere e dal sapore tendente al dolce con una buona presenza di grasso.

Maturazione ●●●○○  
 Marezzatura / grasso ●●●○○  
 Tenerezza ●●●●○  
 Intensità ●●○○○

AREADOCKS  
*Steak Selection*

## HAMBURGER SPECIAL SELECTION

*250gr di trita gustosa e succulenta selezionata con le carni dalla nostra vetrina per creare un patty dai sapori unici*

### CLASSIC BURGER

26

Pane al sesamo, American sauce, carne di Sashi 250 gr, insalata, cetriolo in osmosi (1-3-11-12)

### CHEESE BURGER

27

Pane al sesamo, American sauce, carne di Sashi 250 gr, insalata, cetriolo in osmosi, Cheddar cheese (1-3-7-11-12)

## CONTORNI

Verdure al vapore non convenzionali	6
Insalata mista	5
Insalata di 3 radicchi	6
Patate fritte in olio di semi di girasole	6
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: <i>crema (3-7), cremino (7-8)</i>	6
I nostri gelati artigianali a base acqua: <i>mandorla (7-8), cioccolato fondente, pistacchio (7-8), limetta, lampone</i>	6

Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l	3
Caffè al tavolo	2
La nostra selezione di pane e servizio	3

### Birre alla spina

Heineken • piccola • 5% vol.	3,5
Heineken • media • 5% vol.	6

### Birre in bottiglia

Heineken Silver cl. 33 • 4% vol.	6
Ichnusa Non Filtrata cl. 33 • 5% vol.	6
Ichnusa Ambra Limpida cl. 33 • 5% vol.	6
Messina Cristalli di sale cl. 33 • 5% vol.	6
Lagunitas • IPA • 33 cl • 6.2% vol.	6
Heineken 0.0 cl. 33	6



# HEALTHY *menu* SALAD

## SCEGLI LA TUA INSALATA - 15€

### ENERGY SALAD (2-8)

Code di gamberi, avocado, insalata riccia e noci pecan, arancia

### ALICANTE SALAD (1-4-9)

Polipo, mango, mix di germogli, valeriana, sedano bianco, verdure in pinzimonio crostone di hummus alla curcuma

### SICILY SALAD (1-4-9)

Tonno scottato, menta, olive verdi, finocchio a julienne, sedano bianco, origano fresco, verdura in pinzimonio, pane pugliese affettato croccante

### VEGGYE SALAD (7)

Mozzarella di bufala, semi oleosi, germogli mix, misticanza profumata, filetti di arancia, radicchio di Treviso DOP

### PROTEIN SALAD (1-7-8)

Insalata di spinacine, caciocavallo e cocco a fette, petto di pollo grigliato, avocado, semi oleosi, crostone di pane all'hummus

## CONDIMENTI HEALTHY

### SALSA YOGURT (7)

Yogurt magro, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, rafano fresco, cetriolini tritati, erba cipollina

### SALSA TATZIKI (7-12)

Yogurt greco, cetriolo a cubetti piccoli, olio EVO, aneto, aceto di riso, olive nere tritate

### GOMASIO DI ALGHE (11)

Sesamo, sale maldon, Alghe Hijiki

### OMEGA (1-11)

Semi di canapa, lievito secco inattivo, gomasio, germe di grano, semi di chia, semi di lino dorati, crusca d'avena

**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**



MENÙ CENA

## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*MENU*



*COCKTAIL*



*LISTA ALLERGENI*



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

Free WI-FI clienti: Areadocks



## MENÙ DEGUSTAZIONE 2023

### TERRA

#### ANTIPASTO

Battuta di manzo Garronese Veneta, con datterino giallo leggermente affumicato, crema di stracciatella, pesto di basilico gentile e melanzana croccante (3-7)

#### PRIMO

Riso De Tacchi @presidio Slowfood con asparagi di primavera, uovo di quaglia poché, mousse al Saint Maure de Touraine con pepe di Sarawak e gel alla grappa barricata (3-7-9-12)

#### SECONDO

Lingotto di vitello da latte cotto in bassa temperatura con emulsione tiepida di scarola, chutney al rabarbaro e piselli mangiatutto arrostiti (9-12)

#### DOLCE

Mousse al cioccolato Jivara, gel al lime, cremoso al mango profumato all' habanero e sableè salato al cioccolato fondente, spugna al cacao, green tuile e salsa piccante al mango e peperoncino habanero (3-7)

**65€** a persona,  
escluso coperto e bevande

### VEGETARIANO

#### ANTIPASTO

Fiore di zuccina in crosta di riso nero con il suo coulis, ricotta di bufala al profumo di limone, menta e basilico, crema di mandorla salata (3-7-8)

#### PRIMO

Gnocchetto di formaggio al Parmigiano vacche rosse, battuto di funghi cardoncelli arrostiti alle erbe, riduzione di aceto balsamico al profumo di caffè e mandorle tostate (3-8-9-12)

#### SECONDO

Arrosto di sedano rapa al forno e glassato con burro alla soia ed erbe, ketchup di rapa rossa "homemade", nocciole piemontesi tostate, pere marinate al vino bianco, miele di acacia e cardamomo (6-8-9-10-12)

#### DOLCE

Semifreddo alla mandorla su base croccante al profumo di limone accompagnato da caramelle e gel al ribes, cioccolatini ripieni di cremoso alla mandorla e ribes e salsa ai fiori d' arancio (6-8)

**60€** a persona,  
escluso coperto e bevande

### MARE

#### ANTIPASTO

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

#### PRIMO

Pacchero dell'antico pastificio Benedetto Cavalieri, con guazzetto di molluschi, calamaretti, aragosta e polpa di ricci di mare (1-2-4-9-12-14)

#### SECONDO

Branzino dell'Adriatico con piselli freschi al limone e menta, la loro crema, cannolicchi in bassa temperatura e panko croccante al profumo di pequillo (4-14)

#### DOLCE

Mousse leggera al mascarpone con cuore all'amarena accompagnata da una geleè alla ciliegia, crumble, caviale al lampone e una salsa ai frutti di bosco (3-7)

**70€** a persona,  
escluso coperto e bevande

**Il menù degustazione dovrà essere ordinato da tutti i commensali del tavolo scegliendo tra le varie opzioni disponibili**

## ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (4-14)	cad.	6
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-14) - 2 persone		120
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, tartare di pescato, carpaccio di Seppia di Caorle, ricciola, branzino, ombrina, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	65
Caviale Calvisus Oscietra - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		32
<i>Le nostre crudité vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Capesante alla plancia con crema di patata violetta, panna cotta salata alla mozzarella di bufala e zafferano, salicornia croccante e aria al prosecco (7-9-12-14)		24
Calamaro scottato su hummus di ceci con piccoli falafel, feta greca marinata e insalatina di datteri con perle di pequillo (4-7-12)		22
Battuta di manzo Garronese Veneta, con datterino giallo leggermente affumicato, crema di stracciatella, pesto di basilico gentile e melanzana croccante (3-7)		24
Crudo di Langhirano Canetti 24 mesi con la nostra pizzecca frita al pomodoro di Sardegna, bufala cilentana e acciughe del cantabrico (1-4-6-7)		24
Fiore di zuccina in crosta di riso nero con il suo coulis, ricotta di bufala al profumo di limone, menta e basilico, crema di mandorla salata (3-7-8)		20
Patanegra jamón selezione oro Ibesa DOP, croquetas de Iberico, pan y tomate, fichi freschi in osmosi di glassa al Porto e colatura di alici (4-12)		32

## PRIMI

Spaghetti di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi <i>(1-2-4-9)</i>	23
Gnocchetto di formaggio al Parmigiano vacche rosse, battuto di funghi cardoncelli arrostiti alle erbe, riduzione di aceto balsamico al profumo di caffè e mandorle tostate <i>(3-8-9-12)</i>	23
Riso De Tacchi @presidio Slowfood con asparagi di primavera, uovo di quaglia poché, mousse al Saint Maure de Touraine con pepe di Sarawak e gel alla grappa barricata <i>(3-7-9-12)</i>	24
Pacchero dell'antico pastificio Benedetto Cavalieri, con guazzetto di molluschi, calamaretti, aragosta e polpa di ricci di mare <i>(1-2-4-9-12-14)</i>	27
Spaghetti freddo artigianale alla chitarra con emulsione di burro alle zeste di limone biologico, gel all'estratto di erba cipollina, caviale Calvisius Oscietra e fumo al legno di cedro <i>(1-3-4-9)</i>	28

## SECONDI

Pescato del giorno cottura al sale (arrivi da mar Adriatico, Tirreno e Ionio) <i>(4)</i>	all'etto	8
Filetto di Patanegra iberico al pepe di timut, senape di dijon e zeste di pompelmo con taro croccante, piccoli portobello in salsa alle erbe e spuma allo yogurt greco <i>(7-10-12)</i>		26
Branzino dell'Adriatico con piselli freschi al limone e menta, la loro crema, cannolicchi in bassa temperatura e panko croccante al profumo di pequillo <i>(4-14)</i>		28
Arrosto di sedano rapa al forno e glassato con burro alla soia ed erbe, ketchup di rapa rossa "homemade", nocciole piemontesi tostate, pere marinate al vino bianco, miele di acacia e cardamomo <i>(6-8-9-10-12)</i>		20
Hamburger di scottona 200gr con pane artigianale al sesamo, crema di melanzana affumicata, pomodoro cuore di bue semi-dry, provola fresca e maionese al basilico <i>(1-3-7-11-12)</i>		26
Lingotto di vitello da latte cotto in bassa temperatura con emulsione tiepida di scarola, chutney al rabarbaro e taccole arrostiti <i>(9-12)</i>		26

AREADOCKS  
*Steak Selection*

Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.  
 Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.

**MANZARDA AUSTRIACA**

Provenienza: Austria  
 Età: 30 Mesi

costata 8/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 9/hg  
 min. 1,2kg

La Manzarda è una femmina di bovino che non ha mai partorito con una marezzatura molto accentuata ed una copertura di grasso giallo. Viene allevata sui monti dell'Austria con un'alimentazione prevalentemente ad erba (grass feed).

Maturazione ●●●○○  
 Marezzatura / grasso ●●○○○  
 Tenerezza ●●●○○  
 Intensità ●●●○○

**FASSONA PIEMONTESE**

Provenienza: Italia  
 Età: 18 Mesi

costata 8/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 9/hg  
 min. 1,2kg

Carne magra e con poco tessuto connettivo. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

Maturazione ●●●○○  
 Marezzatura / grasso ●●○○○  
 Tenerezza ●●●○○  
 Intensità ●●●○○

**SASHI FINLANDESE MARMORIERT**

Provenienza: Finlandia  
 Età: 66/96 mesi

costata 8,5/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 9,5/hg  
 min. 1,2kg

Carni Bovine Femmine con una marezzatura di livello superiore. Allevata in Finlandia grass feed (solo ad erba).

Maturazione ●●●●○  
 Marezzatura / grasso ●●●○○  
 Tenerezza ●●●○○  
 Intensità ●●●●○

AREADOCKS  
*Steak Selection*

**SCOTTONA DI GARRONESE VENETA**

Provenienza: Italia  
Età 14/18 mesi

costata 7,5/hg  
min. 800gr  
t-bone 8,5/hg  
min. 1,2kg

Le sue carni sono magre e tenere con una discreta presenza di grasso bianco candido.

Maturazione ●●●○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerezza ●●●●○  
Intensità ●●●○○

**TOMAHAWK DI ANGUS IRLANDESE - selezione Seconda Classe**

Provenienza: Irlanda  
Età 18/30 mesi

8/hg  
min. 900gr

Le sue carni sono dotate di una buona morbidezza data dalla frollatura e da una discreta proporzione tra grasso e fibra.

Maturazione ●●○○○  
Marezzatura / grasso ●●○○○  
Tenerezza ●●●○○  
Intensità ●●●○○

**COSTATA DI JUVENCA**

Provenienza: Polonia  
Età 26/80 mesi

costata 7,5/hg  
min 500gr

Le sue carni sono molto tenere e dal sapore tendente al dolce con una buona presenza di grasso.

Maturazione ●●●○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerezza ●●●●○  
Intensità ●●○○○



AREADOCKS  
*Steak Selection*

## HAMBURGER SPECIAL SELECTION

*250gr di trita gustosa e succulenta selezionata con le carni dalla nostra vetrina per creare un patty dai sapori unici*

### CLASSIC BURGER

26

Pane al sesamo, American sauce, carne di Sashi 250 gr, insalata, cetriolo in osmosi (1-3-11-12)

### CHEESE BURGER

27

Pane al sesamo, American sauce, carne di Sashi 250 gr, insalata, cetriolo in osmosi, Cheddar cheese (1-3-7-11-12)

## FORMAGGI

Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani ed esteri (origine e descrizione dei formaggi nella pagina seguente) con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione (1-7-8-9-12) 25

## CONTORNI

Verdure al vapore non convenzionali 7  
 Verdure grigliate 6  
 Radicchietti di campo (Ridici) con barbabietola julienne 6  
 Patate amandine al forno 7  
 Patate fritte 7

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

### Birre alla spina

Heineken • piccola • 5% 3,5  
 Heineken • media • 5% 6

### Birre in bottiglia

Heineken Silver cl. 33 • 4% 6  
 Ichnusa Non Filtrata cl. 33 • 5% 6  
 Heineken 0.0 cl. 33 6  
 Ichnusa Ambra Limpida cl. 33 • 5% 6  
 Messina Cristalli di sale cl. 33 • 5% vol. 6  
 Lagunitas • IPA • 33 cl • 6.2% vol. 6

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

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

### VEZELAY FERMIÉRE

PROVENIENZA - Francia Borgogna  
TIPOLOGIA LATTE - Caprino crudo  
COLORE PASTA - Bianca color latte  
COLORE CROSTA - Bianca con riflessi giallo chiaro  
SAPORE - Dolce, delicatamente acerbo, erbaceo  
STAGIONATURA - 25 giorni

### SOLA

PROVENIENZA - Italia Piemonte Cuneo  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino pastorizzato  
COLORE PASTA - Bianca panna  
COLORE CROSTA - Color pane chiara  
SAPORE - Ricco, delicato con profumo di erba  
STAGIONATURA - Minimo 20 giorni

### MORBIÉRE

PROVENIENZA - Francia Doubs, Jura  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino crudo 2 razze  
COLORE PASTA - Giallo paglierino  
COLORE CROSTA - Giallo intenso  
SAPORE - Sapore intenso, ricco e grasso  
STAGIONATURA - Minimo 45 giorni

### COMTÉ AOP 30 M.

PROVENIENZA - Francia Franche Comté  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino crudo  
COLORE PASTA - Colore giallo zafferano  
COLORE CROSTA - Giallo tendente al marrone  
SAPORE - Erba e fiori dati dall'alimentazione con sapidità e dolcezza  
STAGIONATURA - Minimo 30 mesi

## MATURE CHEDDAR

PROVENIENZA - Inghilterra Somerset Cheddar  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino Pastorizzato  
COLORE PASTA - Giallo chiaro  
COLORE CROSTA- Scura color cuoio  
SAPORE - Sapore intenso, talvolta acidulo, sentori di nocciole  
STAGIONATURA - Minimo 6 mesi

## BASAJO

PROVENIENZA - Italia Veneto Treviso  
TIPOLOGIA LATTE - Ovino crudo  
COLORE PASTA - Erborinato bianco sporco  
COLORE CROSTA - Giallino paglierino  
SAPORE - Sapore unico, cremoso, zuccherino dato dalle uve di passito  
STAGIONATURA - 6 mesi

## DOLCI

Mousse al mascarpone (3-7) Mousse leggera al mascarpone con cuore all'amarena accompagnata da una geleè alla ciliegia, crumble e caviale al lampone. In accompagnamento una salsa ai frutti di bosco	9
Semifreddo alla mandorla (6-8) Semifreddo alla mandorla su base croccante al profumo di limone accompagnato da caramelle e gel al ribes, cioccolatini ripieni di cremoso alla mandorla e ribes e salsa ai fiori d' arancio	9
Mousse al cioccolato Jivara (3-7) Mousse al cioccolato al latte Jivara, gel al lime, cremoso al mango profumato all' habanero e sableè leggermente salato al cioccolato fondente, accompagnato da spugna al cacao, green tuille e salsa piccante al mango e peperoncino habanero	9
Meringa al rabarbaro (3-7) Meringa al rabarbaro, namelaka al cioccolato bianco, yogurt e limone, accompagnata da un semifreddo alla fragola, confit al rabarbaro e marshmellow artigianali alla fragola	9
Cheesecake ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis (3-7)	9
Degustazione di pralineria artigianale: (1-3-6-7-8-11) Pistacchio (7-8), albicocca e fava tonka (6-7), vaniglia (6-7), limone e zenzero (6-7), banana e noce Pecan (6-7-8), ananas, caramello e timo (6), chai latte (6-7), caffè e cioccolato fondente (6)	9
GELATI E SORBETTI:	6
Crema (7)	
Cremino (7)	
Cioccolato fondente (6)	
Pistacchio (base d'acqua) (7-8)	
Limetta (7)	
Lampone	

**Gentile cliente,**  
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:

**i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle  
materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal:  
REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011**

**Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili**

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

**Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala**

## COCKTAIL LIST

---

### FRENCH MOSCOW 12

---

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

---

### NORTH STANDARD 12

---

Bitter, vermouth,  
liquore al chinotto, liquirizia

---

### ROOM 205 12

---

Bourbon whiskey, succo di limone,  
honey mix

---

### ST-GERMAIN HUGO 10

---

St-Germain, prosecco,  
soda, lime, menta

---

### MEXICAN LOFT 12

---

Tequila, mezcal, fake lime,  
soda, peperoncino

---

### AMERICAN LADY 13

---

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

---

### PALOMA 10

---

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

---

### FRENCH 75 12

---

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

---

### MARTINI AMERICANO 12

---

Martini Riserva Speciale Rubino,  
Martini bitter Riserva, soda

---

### APERITIVO A SALÒ 10

---

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

## ANALCOLICI

---

### DIFFERENT MOSCOW 8

---

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

---

### MORE & MORE 8

---

Soda alle more,  
sciropo di frutti rossi, lime

## ORIENTAL EXPERIENCE

---

### KYUSHU (10) 13

---

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

---

### ISHIKAWA 16

---

Zucchero, Japanese Bitters Umami,  
whisky Shinobu Blended

# GIN TONIC

## SAPPHIRE TONIC 10

Bombay Sapphire, Organics Tonic Water

## MALFY TONIC 12

Malfy, Organics Tonic Water

## MONKEY TONIC 13

Monkey, Organics Tonic Water

## PLYMOUTH TONIC 15

Plymouth, Organics Tonic Water

# GIN LIST

### 25014 - 12 €

[IT] - 43%  
Erbaceo

### 25K - 15 €

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

### Adamus - 13 €

[PT] - 44,4%  
Floreale, Hibiscus

### Bobbys - 12 €

[NL] - 42%  
Erbaceo, Lemongrass

### Bombay Bramble - 12 €

[UK] - 37,5%  
Fruttato

### Bombay Sapphire Premiere Cru - 13 €

[UK] - 47% - Dry

### Capriusius - 15 €

[IT] - 43%  
Gin sapido

### Cubical Kiss - 12 €

[ES] - 37,5%  
Dolce fruttato

### Cubical Mango - 12 €

[ES] - 37,5%  
Dolce

### Gin del Professore Madame - 12 €

[IT] - 42,9%  
Complesso speziato

### Gin del Professore Monsieur - 12 €

[IT] - 43,7%  
Speziato

### Gin Arte - 12 €

[IT] - 43,5%  
Erbaceo

### Haymans Old Tom - 12 €

[UK] - 41,4%  
Morbido e dolce

### Hendrick's - 12 €

[SCO] - 44%  
Floreale Dry

### Knut Hansen Dry - 13 €

[DE] - 42%  
Dry fresco

### Malfy - 12 €

[IT] - 40%  
Agrumato

### Malfy Arancia - 12 €

[IT] - 41%  
Agrumato

### Malfy Limone - 12 €

[IT] - 41%  
Agrumato

### Malfy Pompelmo - 12 €

[IT] - 41%  
Agrumato

### Mare - 12 €

[ES] - 42,7%  
Erbaceo

### Monkey 47 - 13 €

[DE] - 47%  
Complesso

### Nordes - 12 €

[ES] - 40%  
Fruttato

### Oslo - 14 €

[NOR] - 45,8%  
Erbaceo balsamico

### Panda - 15 €

[BL] - 40%  
Fruttato, Lychee

### Plymouth Navy - 15 €

[UK] - 57%  
Dry

### Roku - 12 €

[JP] - 43%  
Agrumato

### Sakurao Hamagou - 16 €

[JP] - 47%  
Floreale

### Sipsmith - 12 €

[UK] - 41,6%  
Dry

### Sipsmith Vjop - 15 €

[UK] - 57,7%  
Dry

### Tanqueray Ten - 12 €

[UK] - 47,3%  
Dry

# VODKA LIST

### Grey Goose - 10 €

[FR] - 40%

### Belvedere Smogory - 12 €

[PL] - 40%

### 42 Below - 12 €

[NZ] - 40%

### Beluga - 12 €

[RU] - 40%