



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 |
| Tartare di dentice del mediterraneo con salicornia in tempura, gel di anguria al profumo di sambuco ed emulsione al passion fruit (4) | | 18 |
| Panzanella estiva con verdure in osmosi, cuore di basilico ligure, pane pugliese "cunzato", gel di pomodoro sardo e terra al carbone vegetale (1-9-12) | | 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 pomodoro, olio Evo e basilico (1-9) 14
- Riso Riserva De Tacchi Presidio Slow Food con funghi porcini in 3 consistenze, ristretto al Madeira, croccante di parmigiano e spinacino (7-9-12) 18
- Gnocco al Parmigiano vacche rosse riserva 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) 19
- Spago di semola senatore cappelli lavorato da noi alla chitarra con vongole veraci al profumo di limone e la loro acqua emulsionata al prezzemolo (1-9-12-14) 20
- *Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano*

SECONDI

- Tagliata di manzo Garronese veneta con radicchietto di campo, barbabietola julienne e patate amandine dolci alla paprika (6-12) 19
- 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) 17
- Rombo arrostito in crosta di riso nero con radice di taro, zucchine baby croccanti e la loro crema (3-4) 23
- Galletto allevato con mais, marinato alle spezie, cotto su brace del nostro bbq e servito con patate sauté e chips di verdure croccanti (9) 19
- Picaña - 30 giorni di maturazione Dry Age - cotta a bassa temperatura sulle braci del barbecue con pomodorini black, radicchietto e patate 21

PIATTI UNICI

- Bagel tradizionale con pesto di pistacchi, insalatina croccante, gamberi spadellati, mozzarella di bufala cilentana, pomodorini datterino e gocce di aceto balsamico servito con patate fritte (1-2-7-8-11-12) 18
- Hamburger di scottona 200 gr con pane artigianale al sesamo, crema di stracciatella, pomodori cuore di bue semidry, crema di melanzana e insalata lollo, servito con patate fritte (1-3-7-11-12) 22
- Paella di pescato allo zafferano (2-12-14) 18
- Pizza gourmet del giorno ad alta idratazione con lievito madre (48 ore lievitazione) 15
- Vitello tonnato in bassa temperatura con sedano bianco, cocco fresco, acciughe del Cantabrico, fiori del cappero e servito con la nostra focaccia ad alta idratazione croccante calda (1-4-8-9-12) 18

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

Dalla nostra vetrina Dry Age

HAMBURGER SPECIAL SELECTION

NEW YORK CLASSIC BURGER

26

Carne trita di Fassona piemontese 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi (1-3-11-12)

CHEESE BURGER

27

Carne trita di Fassona piemontese 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi, Cheddar cheese (1-3-7-11-12)

CONTORNI

| | |
|---|---|
| Verdure al vapore non convenzionali | 6 |
| Insalata mista | 5 |
| Radicchietti di campo | 6 |
| Patate fritte in olio di semi di girasole | 6 |
| Verdure grigliate | 6 |
| Patate al forno | 6 |

DOLCI

| | |
|---|---|
| “Dessert dell’Area” a scelta tra i dessert disponibili | 6 |
| Tiramisù in vasetto | 6 |
| Cheesecake ai frutti rossi | 6 |
| Macedonia di frutta stagionale | 5 |
| 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 |

BEVANDE

| | |
|--|---|
| Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l | 3 |
| Birre alla spina | |
| Heineken • piccola • 5% vol. | 4 |
| 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 |
| Coperto, servizio e selezione di pane | 3 |

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

CAESAR SALAD (1-4)

Insalata romana arrostita, pollo croccante, acciughe del Cantabrico, scaglie di parmigiano reggiano vacche rosse, pane croccante e salsa caesar

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, gommasio, 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 Riserva De Tacchi @presidio Slowfood con funghi porcini in tre consistenze, quaglia disossata alle erbe, ristretto al Madeira, mousse di erborinato alle uve di passito e spinacino (7-9-12)

SECONDO

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 (7-10-12)

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

Melanzana in due cotture alla parmigiana con crema di bufala cilentana, emulsione di basilico ligure e datterini semidry (7-6-12)

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

Tartare di dentice del Mediterraneo pescato ad amo con tempura di salicornia, gel di anguria al profumo di sambuco, emulsione di Passion fruit e cialda di mais croccante (4)

PRIMO

Ravioli bicolore con ripieno di crostacei, gel alla carota, datterini caramellati, crocché di granchio ed estrazione di mare al lemon grass (1-2-3-4-9-12)

SECONDO

Rombo mediterraneo con insalatina croccante di zucchine baby, la loro crema, cannolicchi in bassa temperatura, panko croccante e gel 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 Royal Siberian - 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 e la sua cialda, panna cotta allo zafferano, salicornia croccante e aria al prosecco (7-9-12-14) | | 24 |
| Tartare di dentice del Mediterraneo pescato ad amo con tempura di salicornia, gel di anguria al profumo di sambuco, emulsione di Passion fruit e cialda di mais croccante (4) | | 24 |
| Battuta di manzo Garronese Veneta, con datterino giallo leggermente affumicato, crema di stracciatella, pesto di basilico gentile e melanzana croccante (3-7) | | 23 |
| Crudo di Langhirano Canetti 24 mesi con la nostra pizzecca frita al pomodoro di Sardegna, grana padano riserva e acciughe del cantabrico (1-4-6-7) | | 23 |
| Melanzana in due cotture alla parmigiana con crema di bufala cilentana, emulsione di basilico ligure e datterini semidry (7-6-12) | | 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

| | |
|--|----|
| Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi <i>(1-2-3-4-9)</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 Riserva De Tacchi @presidio Slowfood con funghi porcini in tre consistenze, quaglia disossata alle erbe, ristretto al Madeira, mousse di erborinato alle uve di passito e spinacino <i>(7-9-12)</i> | 24 |
| Raviolo bicolore con ripieno di crostacei, gel alla carota, datterini caramellati, croché di granchio ed estrazione di mare al lemon grass <i>(1-2-3-4-9-12)</i> | 27 |
| Spaghetto 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 |
| Rombo mediterraneo con insalatina croccante di zucchine baby, la loro crema, canolicchi in bassa temperatura, panko croccante e gel 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 |
| Galletto disossato, blend di spezie da noi selezionate, cottura lenta su brace di ulivo, servito con insalata romana arrostita, salsa caesar e chips di verdure croccanti <i>(4)</i> | | 22 |

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 |

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

Dalla nostra vetrina Dry Age

HAMBURGER SPECIAL SELECTION

NEW YORK CLASSIC BURGER

26

Carne trita di Fassona piemontese 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi (1-3-11-12)

CHEESE BURGER

27

Carne trita di Fassona piemontese 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi, Cheddar cheese (1-3-7-11-12)

BEVANDE

| | |
|--|---|
| Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l | 3 |
| Birre alla spina | |
| Heineken • piccola • 5% vol. | 4 |
| 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 |
| | |
| Coperto, servizio e selezione di pane | 4 |

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

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)

18

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

ROOM 205 12

Bourbon whiskey, succo di limone,
honey mix

MEXICAN LOFT 12

Tequila, mezcal, fake lime,
soda, peperoncino

PALOMA 10

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

MARTINI AMERICANO 12

Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda

NORTH STANDARD 12

Bitter, vermouth,
liquore al chinotto, liquirizia

ST-GERMAIN HUGO 10

St-Germain, prosecco,
soda, lime, menta

AMERICAN LADY 13

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

FRENCH 75 12

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

APERITIVO A SALÒ 10

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

ANALCOLICI

DIFFERENT MOSCOW 8

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

MORE & MORE 8

Soda alle more,
sciropo di frutti rossi, lime

ORIENTAL EXPERIENCE

KYUSHU (10) 13

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

ISHIKAWA 16

Zucchero, Japanese Bitters Umami,
whisky Shinobu Blended

GIN TONIC

SAPPHIRE TONIC 10

Bombay Sapphire, Organics Tonic Water

MALFY TONIC 12

Malfy, Organics Tonic Water

MONKEY TONIC 13

Monkey, Organics Tonic Water

PLYMOUTH TONIC 15

Plymouth, Organics Tonic Water

GIN LIST

Adamus - 15 €

[PT] - 44,4%
Floreale, Hibiscus

Capriusius - 15 €

[IT] - 43%
Gin sapido

Brockmans - 12 €

[UK] - 40%
Molto aromatico

Gin del Professore Madame - 12 €

[IT] - 42,9%
Complesso speziato

Haymans Old Tom - 12 €

[UK] - 41,4%
Morbido e dolce

Malfy Arancia - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Mare - 12 €

[ES] - 42,7%
Erbaceo

Plymouth Navy - 15 €

[UK] - 57%
Dry

Roku - 12 €

[JP] - 43%
Agrumato

Tanqueray 0.0 - 10 €

[UK] - Gin Analcolico

Butterfly - 15 €

[AUS] - 40%
Floreale, Illusionist color

Bombay Bramble - 12 €

[UK] - 37,5%
Fruttato

Cubical Kiss - 12 €

[ES] - 37,5%
Dolce fruttato

Gunpowder - 15 €

[IRL] - 43%
Complesso

Hendrick's - 12 €

[SCO] - 44%
Floreale Dry

Malfy Limone - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Monkey 47 - 13 €

[DE] - 47%
Complesso

Portofino - 15 €

[IT] - 43%
Morbido, Floreale

Sipsmith - 12 €

[UK] - 41,6%
Dry

Bobbys - 12 €

[NL] - 42%
Erbaceo, Rosé

Bombay Sapphire Premiere Cru - 13 €

[UK] - 47% - Dry

Cubical Mango - 12 €

[ES] - 37,5%
Dolce

Gunpowder Sardinia - 15 €

[IRL] - 43%
Complesso agrumato

Malfy - 12 €

[IT] - 40%
Agrumato

Malfy Pompelmo - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Nordes - 12 €

[ES] - 40%
Fruttato

Poseidon - 15 €

[IT] - 45%
Sapido-mediterraneo

Tanqueray Ten - 12 €

[UK] - 47,3%
Dry

VODKA LIST

Grey Goose - 12 €

[FR] - 40%

Ketel One - 12 €

[NL] - 40%

42 Below - 12 €

[NZ] - 40%

Ciroc - 15 €

[FR] - 40%

Beluga - 15 €

[RU] - 40%

Belvedere - 15 €

[PL] - 40%