



## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*PRANZO*



*CENA*





LUNCH MENU

## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*MENU* 

*POKE*

*LISTA ALLERGENI*

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

Free WI-FI clienti: Areadocks

# CREA IL TUO BUSINESS LUNCH

Due piatti salati e un dolce  
a scelta dal nostro menù

**35€**

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

---

## ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (4-14)	cad.	5,5
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-12-14) - 2 persone		110
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, 2 tipologie di tartare di pescato, carpaccio di gallinella parangale, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60
Caviale Calvisus Royal Syberian - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		30
<i>Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Battuta di Fassona piemontese al coltello con fagiolini baby, uova di quaglia, olive taggiasche, patate allo zafferano e maionese alle acciughe del Cantabrico (3-8-9-11-12)	1/2 porzione	15 10
Tartare di tonno con gel di passion fruit, insalatina novella, pesca in osmosi di menta, aneto e taralli alle alghe di mare (4-12)		17
Piccolo fritto Areadocks al lime e salsa tartara (2-3-4-12)		15
Bagel tostato con pesto di pistacchi, mozzarelline di bufala, pomodoro nero e insalatina al balsamico (1-8-9-12)		13
Patanegra de Bellota 44 mesi con pan tomate (1)		22
Filetto di manzo in carpaccio con foglie di capperi, zucchina gialla marinata, stracciatella, olio al basilico e germogli di pisello (7-12)		17

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

## PRIMI

- Spaghetti al pomodoro, olio Evo e basilico (1-9) 13
- Risotto di zucchine novelle, i suoi fiori alla ricotta di bufala e riduzione la lampone (9-12) 16
- Mezze maniche fresche con salsa cacio e pepe e guancialetto croccante (1-3-6-7-9-10) 17
- Tagliatelle integrali con porcini, scaglie di Bagoss e olio al rosmarino (1-3-7-9-12) 19
- Fusillone "Ducato di Amalfi" con coulis di datterino giallo, olive taggiasche e vongole veraci (1-9) 16
- *Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano*

## SECONDI

- Tagliata di manzo Juvenca con insalata di tre radicchi e semi di girasole tostatati (6-7-9-12) 21
- Classic cheeseburger di manzo marezzato con formaggio cheddar, pane casareccio di nostra produzione, bacon croccante, cetriolo in osmosi, pomodoro fresco, lattuga, maionese alla senape e chips di patate (1-3-6-7-10-11) 19
- Sedano rapa in salsa tamari e timo limonato, crema di carote, cocco e zenzero con riso rosso croccante (6-9-11) 14
- Filetto di rombo con taccole saltate, mandorle e zenzero condito con riduzione di soia e miele di acacia (4-6-8-9-11-12) 23
- Tataki di tonno con insalatina mista, crema di stracciatella e granella di pistacchi (4-6-7-8) 24
- Guancialetto di maialino iberico in bassa temperatura con schiacciata di patata all'olio d'oliva e prezzemolo (9-12) 20

## PIATTI UNICI

- Paella di pescato allo zafferano (2-12-14) 16
- Costata Juvenca alla brace (carne tenera con qualche infiltrazione di grasso) con verdure di stagione (6) 30
- Club sandwich di tacchino alla teriyaki, toma del sebino, insalata Lollo, avocado, pane al carbone nero vegetale, chips alla paprika e maionese allo yogurt e aneto (1-3-6-7-11) 15
- Pizza del giorno 15

## FORMAGGI

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

## CONTORNI

Verdure al vapore non convenzionali 6

Insalata mista 5

Patate fritte in olio di semi di girasole 6

Verdure grigliate 6

## DOLCI

“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, mango, mandorla (8)* 5

Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l 3

Caffè al tavolo 1,5

La nostra selezione di pane e servizio 3

# AREA menu POKE

TORNA AL MENU

## CREA LA TUA BOWL - 15€

### BASE (x1)

- Riso basmati
- Riso rosso
- Insalata

Aggiunta 1,5€

### PROTEINE (x1)

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

Aggiunta 3€

### INGREDIENTI (x4)

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

Aggiunta 2€

### CRUNCHY (x1)

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

Aggiunta 1€

### SALSE (x1)

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

Aggiunta 1€

## AREA BOWL - 15€

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

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

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

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

### POKE VEGGY (6-7-8-13)

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

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

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

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

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

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

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



DINNER MENU

## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*MENU* 

*COCKTAIL*

*LISTA ALLERGENI*

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

Free WI-FI clienti: Areadocks



# MENU DEGUSTAZIONE

## TERRA

### ANTIPASTO

Battuta di Fassona piemontese al coltello con fagiolini baby, uova di quaglia, olive taggiasche, patate allo zafferano e maionese alle acciughe del Cantabrico *(3-8-9-11-12)*

### PRIMO

Risotto di zucchine novelle, i suoi fiori alla ricotta di bufala e Patanegra con riduzione al lampone *(9-12)*

### SECONDO

Tagliata di maialino iberico Patanegra con portobello in salsa asiatica, millefoglie di rapa anguria, cialde croccanti di platano e chimichurri *(6-8-11)*

### DOLCE

Mango, lime e pepe di Sichuan: semifreddo al mango con caviale di lime, gel al pepe di Sichuan e gelato al mango *(1-3-7)*

---

€ 62 a persona  
(escluso coperto e bevande)

## VEGETARIANO

### ANTIPASTO

Gazpacho di pomodoro e fragole con uva in agrodolce, gel di peperone giallo, polpette di quinoa e chips di mais *(3-10-12)*

### PRIMO

Mezze maniche fresche cacio e pepe, fave verdi, gel alla barbabietola rossa e riduzione di Cabernet *(1-3-5-6-7-8-9-10-12-13)*

### SECONDO

Sedano rapa in salsa tamari e timo limonato, crema di carote, cocco e zenzero con riso rosso croccante *(6-9-11)*

### DOLCE

Fragola, basilico e limone: panna cotta profumata al limone con gelee alla fragola, gel al basilico e fragole fresche

---

€ 58 a persona  
(escluso coperto e bevande)

## MARE

### ANTIPASTO

Seppia in tagliatella con zucchine marinate al basilico con verdure wok alle zenzero e anacardi *(4-5-6-8-9-12)*

### PRIMO

Farfalle ai sei colori con capesante scottate, pesto al basilico e limone di Amalfi *(1-3-12-14)*

### SECONDO

Tonno rosso pinna gialla in pane aromatico con insalatina croccante, pesto di rucola, spuma al Grana Padano e battuto di pomodoro essiccato *(4)*

### DOLCE

Passion fruit, cioccolato bianco e fiori d'arancio: mousse al cioccolato bianco e passion fruit, spuma ai fiori d'arancio e croccante al cioccolato *(1-3-7)*

---

€ 66 a persona  
(escluso coperto e bevande)

## 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 (2-4-14) - 2 persone		110
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, 2 tipologie di tartare di pescato, carpaccio di gallinella parangale, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60
Caviale Calvisus Royal Syberian - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		30
<i>Le nostre crudité vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Carpaccio di gamberi di Fano con gel di passion fruit, pesca in osmosi di menta, aneto e chips di tapioca al nero (2-4-12)		22
Gazpacho di pomodoro e fragole con uva in agrodolce, gel di peperone giallo, polpette di quinoa e chips di mais (3-10-12)		16
Battuta di Fassona piemontese al coltello con fagiolini baby, uova di quaglia, olive taggiasche, patate allo zafferano e maionese alle acciughe del Cantabrico (3-8-9-11-12)		22
Crudo Pio Tosini e Cecina di Lèon con olives Arbequina e pan tomate (1-12)		23
Patanegra Jamon Iberico de Bellota Ibesa D.O.P. tagliato in morsa con pan y tomate, formaggio della Estremadura e battuto di fichi (1-7)		30
Seppia in tagliatella con zucchine marinate al basilico e verdure wok allo zenzero e anacardi (4-5-6-8-9-12)		19
Tonno rosso in tartare su misticanza di primavera, gel al melograno, profumo di arancia, fiori di calendula con gelato al mascarpone e lime (4-6-7)		18

## PRIMI

Risotto di zucchine novelle, i suoi fiori alla ricotta di bufala e Patanegra con riduzione al lampone (7-9-12)		20
Raviolo bicolore intrecciato con pomodori disidratati, burrata e basilico, granceola e punte di asparagi (1-2-3-7-9-12)		30
Tagliatella integrale ai semi nobili rimacinati con cime di rapa, confit e gel di datterino giallo, solanacea croccante di Senise IGP, spuma di guanciaie al pepe e formaggio al cacao e rum (1-3-7-9-11-12)		18
Farfalle ai sei colori con capesante scottate, pesto al basilico e limone di Amalfi (1-3-12-14)		26
Mezze maniche fresche cacio e pepe, fave verdi, gel alla barbabietola rossa e riduzione di Cabernet (1-3-5-6-7-8-9-10-12-13)		19
Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi (1-2-4-9)		23

## SECONDI

Rombo del Mediterraneo con crema di patate al crescione, pak-choy alla soia e miele e panella in due consistenze (4-6-9)		26
Filetto di manzo cotto a bassa temperatura e grigliato con chili sauce, falde di cipollotto allo zafferano e spinacino fresco saltato (9)		30
Sedano rapa in salsa tamari e timo limonato, crema di carote, cocco e zenzero con riso rosso croccante (6-9-II)		18
Tonno rosso pinna gialla in pane aromatico con insalatina croccante, pesto di rucola, spuma al Grana Padano e battuto di pomodoro essiccato (4)		25
Tagliata di maialino iberico Patanegra con portobello in salsa asiatica, millefoglie di rapa anguria, cialde croccanti di platano e chimichurri (6-8-II)		23
Hamburger Areadocks di manzetta prussiana (200g) con ventaglio di melanzane alla parmigiana, pesto di basilico, insalata lollo, servito con patate fritte "al pettine" con salsa romesco e maionese all'aneto (1-3-5-6-7-8-10-II-12)		26
Costata Juvenca alla brace (carne tenera con qualche infiltrazione di grasso) con verdure di stagione (6)	450g	30
	800g	50
<b>Carne del mese di Giugno</b> Chuleta Basca de Vaca Clandestina Txogitxu 30+ gg dry aged con verdure di stagione (6)	all'etto	8

## FORMAGGI

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

## CONTORNI

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

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

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

### ROBIOLA DI ROCCAVERANO

PROVENIENZA - Roccaverano, Asti  
TIPOLOGIA LATTE - Latte caprino crudo  
COLORE PASTA - Bianca con riflessi avorio  
COLORE CROSTA- Bianca, morbida e fragile  
SAPORE - Dolce, cremoso al palato ma deciso  
ODORE - Sentori del latte di capra marcati ma non troppo intensi

### LA GIGIA ALLO ZAFFERANO

PROVENIENZA - Italia  
TIPOLOGIA LATTE - Latte vaccino  
COLORE PASTA - Giallo intenso  
COLORE CROSTA- Bianca morbida  
SAPORE - Aromatico, pieno e rotondo, equilibrato  
ODORE - Non troppo marcato, dolce, zafferano

### PARMIGIANO REGGIANO 60 MESI

PROVENIENZA - Italia  
TIPOLOGIA LATTE - Latte vaccino  
COLORE PASTA - Paglierina, minutamente granulosa  
COLORE CROSTA- Paglierino intenso  
SAPORE - Fragrante, saporito  
ODORE - Delicato ma con note marcate del formaggio vaccino stagionato

### PECORINO RONCIONE

PROVENIENZA - Toscana  
TIPOLOGIA LATTE - Latte ovino  
COLORE PASTA - Crema, Avorio accentuato dalla stagionatura  
COLORE CROSTA- Nera  
SAPORE - Aromatico, equilibrato, sapido  
ODORE - Profumi del fieno mescolati alla capra

## NOBILE AL CIOCCOLATO E RUM

PROVENIENZA - Italia

TIPOLOGIA LATTE - Latte caprino crudo

COLORE PASTA - Compatta con venature scure

COLORE Crosta- Sottile di colore marrone

SAPORE - Piccante ed aromatico

ODORE - Profumo di cioccolato

## VENA BLU PICCANTE

PROVENIENZA - Italia

TIPOLOGIA LATTE - Latte caprino

COLORE PASTA - Bianco, grigiastro con evidenti venature

COLORE Crosta- Grigio rosata

SAPORE - Aromatico, gustoso, piccantezza accentuata

ODORE - Caprino pungente

## DOLCI

Mango, lime e pepe di Sichuan (1-3-7) Semifreddo al mango con caviale di lime, gel al pepe di Sichuan e gelato al mango	9
Albicocca, mandorla e caramello (3-7-8) Mousse al caramello e albicocca, soffice biscotto alla fava tonka, albicocca al maraschino e gelato alla mandorla	9
Passion fruit, cioccolato bianco e fiori d'arancio (1-3-7) Mousse al cioccolato bianco e passion fruit, spuma ai fiori d'arancio e croccante al cioccolato	9
Fragola, basilico e limone Panna cotta profumata al limone con gelee alla fragola, gel al basilico e fragole fresche	9
Areadocks cheesecake (3-6-7) Cheesecake ai frutti di bosco, cioccolato fondente e cremoso al ribes nero	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), mango, limetta, mandorla (8)	6

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

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

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

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

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

## COCKTAIL LIST

---

**AREA MOSCOW** **10**

---

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

---

**ROOM 205** **12**

---

Bourbon whiskey, succo di limone,  
honey mix

---

**MEXICAN LOFT** **12**

---

Tequila Espolon, mezcal, fake lime,  
soda, peperoncino

---

**PALOMA** **10**

---

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

---

**NORTH STANDARD** **12**

---

Bitter Campari, vermouth Carpano,  
liquore al chinotto, liquirizia

---

**WHITE RUSSIAN** **12**

---

Liquore al caffè, vodka,  
crema di latte vegetale

---

**AMERICAN LADY** **13**

---

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

---

**FRENCH 75** **12**

---

Gin London Dry, succo di limone,  
sciroppo di zucchero, champagne

## ANALCOLICI

---

**DIFFERENT MOSCOW** **8**

---

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

---

**MORE & MORE** **8**

---

Soda alle more,  
sciroppo di frutti rossi, lime

## 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 LIST

**25014 - 12 €**

[IT] - 43%  
Erbaceo

**Bobbys - 12 €**

[NL] - 42%  
Erbaceo, Lemongrass

**Caprisius - 15 €**

[IT] - 43%  
Gin sapido

**Gin del Professore Madame - 12 €**

[IT] - 42,9%  
Complesso speziato

**Haymans Old Tom - 12 €**

[UK] - 41,4%  
Morbido e dolce

**Malfy - 12 €**

[IT] - 40%  
Agrumato

**Malfy Pompelmo - 12 €**

[IT] - 41%  
Agrumato

**Nordes - 12 €**

[ES] - 40%  
Fruttato

**Plymouth Navy - 15 €**

[UK] - 57%  
Dry

**Sipsmith - 12 €**

[UK] - 41,6%  
Dry

**25K - 15 €**

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

**Bombay Bramble - 12 €**

[UK] - 37,5%  
Fruttato

**Cubical Kiss - 12 €**

[ES] - 37,5%  
Dolce fruttato

**Gin del Professore Monsieur - 12 €**

[IT] - 43,7%  
Speziato

**Hendrick's - 12 €**

[SCO] - 44%  
Floreale Dry

**Malfy Arancia - 12 €**

[IT] - 41%  
Agrumato

**Mare - 12 €**

[ES] - 42,7%  
Erbaceo

**Oslo - 14 €**

[NOR] - 45,8%  
Erbaceo balsamico

**Roku - 12 €**

[JP] - 43%  
Agrumato

**Sipsmith Vjop - 15 €**

[UK] - 57,7%  
Dry

**Adamus - 13 €**

[PT] - 44,4%  
Floreale, Hibiscus

**Bulldog - 12 €**

[UK] - 40%  
Dry

**Cubical Mango - 12 €**

[ES] - 37,5%  
Dolce

**Gin Arte - 12 €**

[IT] - 43,5%  
Erbaceo

**Knut Hansen Dry - 13 €**

[DE] - 42%  
Dry fresco

**Malfy Limone - 12 €**

[IT] - 41%  
Agrumato

**Monkey 47 - 13 €**

[DE] - 47%  
Complesso

**Panda - 15 €**

[BL] - 40%  
Fruttato, Lychee

**Sakurao Hamagou - 16 €**

[JP] - 47%  
Floreale

**Tanqueray Ten - 12 €**

[UK] - 47,3%  
Dry

## VODKA LIST

**Grey Goose - 10 €**

[FR] - 40%

**Beluga - 12 €**

[RU] - 40%

**Belvedere Smogory - 12 €**

[PL] - 40%

**Belvedere Lake - 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. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020; in particolare Protocollo Condiviso 14 marzo 2020, Protocollo 24 aprile 2020 e successive integrazioni e modificazioni
- obbligo di legge: art. 32 Costituzione; art. 2087 c.c.; d.lgs. 81/2008 (in particolare art. 20)

### Finalità del trattamento

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

### Dati Raccolti

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

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

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

### Destinatari

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

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

**Periodo di conservazione**

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

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

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

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

**Modalità di tutela**

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

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

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

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

Email: [dpoprivacy@pec.it](mailto:dpoprivacy@pec.it) Tel. 347/8025776