



AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

ASPORTO E DELIVERY

PRANZO 

CENA



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

LUNCH MENU - ASPORTO E DELIVERY

MENÙ 

POKE

PASTICCERIA

CARTA VINI

LISTA ALLERGENI

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30
7 giorni su 7

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto ad alta idratazione 80% con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore. Lievitazione finale e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari. Stesura rigorosamente a mano.

ACCIUGHE E CAPPERI (1-4)	14
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	
BUFALA (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio al basilico	
BURRATA (1-7)	14
con pomodoro pelato, burrata e pomodori canditi	
PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e zucchine	
PROSCIUTTO CRUDO (1-7)	14
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo	
SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, salsiccia e cime di rapa	

TOAST

AVOCADO SALMONE (1-3-4)	9
con pane casereccio, avocado guacamole, salmone affumicato, uovo poché, salsa yogurt e ceci croccanti	
CROQUE MADAME (1-3-7)	8
con prosciutto cotto, asiago, fontina e uovo all'occhio di bue	
CROQUE MONSIEUR (1-7)	7
con prosciutto cotto, asiago e fontina	
CLUB SANDWICH CLASSICO (1-7-11)	10
con bacon, fesa di tacchino, pomodori, iceberg e maionese	

a richiesta aggiunta di:

- avocado guacamole	2	- salmone marinato	3
- bacon croccante	2	- verdure di stagione	2
- code di gamberi	3		

PIATTI UNICI

TAGLIATA DI MANZO - 200g	18
con verdure di stagione	
TATAKI DI SALMONE - 170g (1-4-11)	17
Salmone in crosta di sesamo bianco e nero con carciofi trifolati alla menta	
TATAKI DI TONNO (1-4-6-8-11)	17
con avocado al sesamo, mousse di caprino con erba cipollina e riduzione di teriyaki all'arancia	
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7)	15
con vela di pane al rosmarino, stracciatella, battuta di olive e capperi e asparago	
GIRELLO DI VITELLO (3-4)	15
con salsa tonnata e capperi in fiori	
ORECCHIETTE AL POMODORO E BASILICO (1)	12
TROFIE AL PESTO (1-3-5-8)	13
HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 170g (1-6-7)	15
con il nostro pane con il lievito madre, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cheddar e patate al forno	

CONTORNI

SELEZIONE DI VERDURE	6
con patate al forno e verdure di stagione	

ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30
7 giorni su 7

FOCACCE FARCITE

- AL COTTO** (1-7) **8**
con prosciutto cotto, iceberg, pomodori,
crescenza, maionese e origano
- AL SALMONE** (1-4) **9**
con salmone marinato, avocado guacamole,
pomodorini confit e iceberg
- AL CRUDO** (1-7) **9**
con prosciutto crudo, stracciatella
e pomodorini confit
- VEGETARIANA** (1-7) **8**
con verdure di stagione, mozzarella,
pomodorini confit e iceberg

EGGS (1-3)

- 2 UOVA A PIACERE** (1-3) **5**
accompagnate da pane tostato
- Scrambled "strapazzate"
- All'occhio di bue

a richiesta aggiunta di:

- avocado guacamole	2	- salmone marinato	3
- bacon croccante	2	- verdure di stagione	2
- code di gamberi	3		

OMELETTE

- CLASSICA** (3-7) **7**
Omelette con prosciutto cotto e fontina
- GUSTOSA** (3-4-7) **7**
Omelette con crescenza, erba cipollina
e salmone marinato
- FUNGHI** (3-7) **7**
Omelette con champignon e asiago

PANCAKES

- SALATO** (1-3-7) **7,5**
con uovo all'occhio di bue, bacon
e pomodori grigliati
- DOLCE** (1-3-7) **6**
con sciroppo d'acero, frutti rossi
e quenelle di gelato

AREABAKERY

- BRIOCHE DAL FORNO**
- vegana (1) 1,6
 - vegana al lampone (1) 1,6
 - veneziana alla crema (1-3-7) 1,7
- 9**
- pain au chocolat (1-3-6-7) 1,6
 - croissant vuoto (1-3-7) 1,6
 - croissant alla crema (1-3-7) 1,7
 - croissant con confettura all'albicocca (1-3-7) 1,6
 - croissant con confettura al lampone (1-3-7) 1,6
 - croissant al pistacchio (1-3-7-8) 1,7
 - saccottino integrale al miele (1) 1,6
 - girella all'uvetta (1-3-7) 1,7
- 8**
- cestino crema cotta e lamponi freschi (1-3-7) 1,7
 - cacao e crema di nocciole bianche (1-3-6-7-8) 1,6

DESSERT E MONOPORZIONI

- VANIGLIA, CAMOMILLA E MORA** (1-3) **6**
Bavarese alla vaniglia e camomilla, gelee
di more di rovo con gel alla camomilla e
crumble di segale
- MANDORLA, LIMONE E BASILICO** (3-8) **6**
Mousse alla mandorla, cremoso al limone
e gel al basilico con sorbetto alla limetta
e polvere di limone
- CARAMELLO, BANANA E SESAMO** (3-7-11) **6**
Mousse al caramello, cremoso alla banana
e frolla al sesamo con gelato alla nocciola
e croccante al sesamo
- CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E MIELE
D'ARANCIO** (3-7) **6**
Mousse al cioccolato bianco e miele
d'arancio, cuore morbido di mango
con estratto al mango, e meringa
- CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI** (3-7) **7**
- TIRAMISÙ** (3-6-7) **6**
- SACHER AL LAMPONE** (3-6-7) **6**
- TARTE TATIN DI MELE CAMELATE** (1-3-7) **6**

AREA POKE

dalle 11.30 alle 15.30
7 giorni su 7



TORNA AL  MENÙ

CREA LA TUA BOWL - 15€

BASE (x1)

- Riso basmati
- Riso venere (1)
- Quinoa (1)
- Spinacino

Aggiunta 1,5€

+

PROTEINE (x1)

- Salmone marinato (4)
- Gamberi cotti (2-4-12)
- Tataki di tonno (4-12)
- Petto di pollo c.b.t.

Aggiunta 3€

+

INGREDIENTI (x4)

- Acciughe del Cantabrico (4)
- Alghè Wakame (11)
- Avocado
- Bacon
- Bufala (7)
- Carote
- Edamame
- Finocchi
- Pomodorini
- Uova sode (3)
- Zenzero candito

Aggiunta 2€

+

CRUNCHY (x2) (8-11)

- Anacardi
- Mandorle
- Semi di girasole
- Sesamo

Aggiunta 1€

+

SALSE (x1)

- Soia (5-6-12)
- Teriyaki (1-6)
- Oriental spicy
- Salsa al sesamo (1-3-6-11)
- Yogurt (7)

Aggiunta 1€

PASTICCERIA

dalle 7.30 alle 2.00
7 giorni su 7

CIOCCOLATINI

- Albicocca e fava tonka (6-7-8)
- Ananas, timo e caramello (6)
- Arachidi e lampone (5-6-7)
- Banana e noci pecan (6-7-8)
- Caffè e cioccolato fondente (6-7)
- Caramello alla vaniglia (7)
- Chai latte (6-7)
- Cocco (6-12)
- Cocco e caramello (7)
- Earl Grey (6-7)
- Lampone (6-7)
- Limone e zenzero (6-7)
- Mandorle e nocciole caramellate (7-8)
- Panna e fragola (6-7)
- Passion fruit e pepe timut (6-7)
- Pistacchio (6-7-8)
- Ribes rosso, ribes nero e violetta (7)
- Rum e pera (6)
- Speculoos (1-6-7)
- Vaniglia (6-7)

Al pezzo	1,2
Scatola da 8 pezzi	9
Scatola da 16 pezzi	18

MIGNON

Piccola pasticceria al pezzo	1,5
------------------------------	-----

MACARONS (3-6-7-8)

- Caramello
- Cioccolato fondente
- Fragole e rosa
- Lampone
- Liquirizia
- Mirtillo e ribes nero
- Nocciola
- Passion fruit
- Pistacchio
- Vaniglia

Al pezzo	1,7
Scatola da 9 pezzi	15

GELATI

BASE LATTE

- Caffè (7)
- Crema (3-7)
- Cremino (3-7-8)
- Cioccolato bianco Valrhona (7)
- Cocco (7)
- Fior di panna (7)
- Liquirizia (7)
- Noce macadamia e caramello salato (3-7-8)
- Meringa (3-7)
- Pistacchio (7-8)
- Proteico biscotto e wafer al cioccolato (1-3-7-8)
- Variiegato all'amarena (7)
- Yogurt (7)

BASE ACQUA

- Chinotto
- Cioccolato fondente (6)
- Fragola
- Lampone
- Limetta
- Mango
- Melone Cantalupo

Piccolo	1,5
Medio	2,5
Grande	3

BON BONS (1)

- Crema ricoperta di cioccolato fondente
- Fior di latte ricoperto al caramello
- Lampone ricoperto di cioccolato fondente (7)
- Mango ricoperto di cioccolato bianco
- Pistacchio ricoperto di pistacchio
- Yogurt ricoperto di fragola

Al pezzo	1
Scatola da 4 pezzi	4
Scatola da 5 pezzi	5

CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 18.00
7 giorni su 7



CAFFÈ

I caffè di singole origini hanno un basso contenuto di caffeina. Per questo motivo, le monoselezioni, vengono estratte solo come doppio e con filtro bottomless.

- Caffè Espresso	1,3
- Caffè Decaffeinato	1,6
- Caffè Americano	2,2
- Caffè Shakerato	3
- Cappuccino	2,2
- Latte macchiato	2,2
- Orzo - piccolo / grande	1,6 / 2,2
- Ginseng - piccolo / grande	1,6 / 2,2
- Cioccolata calda	4

SPREMUTE

- Spremuta all'arancia	4,5
- Spremuta al pompelmo rosa	4,5

SUCCHI

- Albicocca - 150ml	3,5
- Ananas - 150ml	3,5
- Melograno - 150ml	3,5
- Mirtillo - 150ml	3,5
- Pera - 150ml	3,5
- Pesca - 150ml	3,5
- Fragola - 150ml	3,5
- Menta - 150 ml	3,5
- Limonata - 150 ml	3,5
- Mandarino - 150 ml	3,5
- Uva americana - 150 ml	3,5

ACQUA

- Acqua Panna - 125ml	1,3
- Acqua S. Pellegrino - 125ml	1,3
- Acqua Panna - 750ml	2
- Acqua S. Pellegrino - 750ml	2

TISANE E INFUSI

- Aquarosa - Kusmi	3,5
- Turmeric Active Tea - Pukka	3,5
- Detox Tea - Pukka	3,5
- Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	3,5
- Night Time Tea - Pukka	3,5
- Vanilla Chai Tea - Pukka	3,5
- Three Fennel Tea - Pukka	3,5
- Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	3,5
- Ginseng Matcha Green - Pukka	3,5
- Lily Fairy - Flora Tea	5
- Jasmine With Love - Flora Tea	5
- Summer Love - Flora Tea	5

KUSMI TEA

- Detox	3,5
- BB Detox	3,5
- Rose Green Tea	3,5
- Organic Darjeeling N° 37	3,5
- Thè du Matin N° 24	3,5
- English Breakfast	3,5
- Anastasia	3,5
- Ginger lemon green tea	3,5
- Gunpowder Green Tea	3,5

CENTRIFUGHE

SNELLENTI	6
con ananas, mela, prezzemolo, sedano, cetriolo e curcuma	
DETOX	6
con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo	



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

CARTA VINI

BIRRE



BOLLICINE

BIANCHI

ROSSI

VINI DOLCI

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

- Heineken • cl 25 / 50 • 5.0%** 3 / 6
Aspetto: colore oro brillante. La schiuma si presenta candida e fine, compatta e persistente. Olfatto: profumi iniziali di cereale ai quali fanno seguito sentori delicatamente fruttati e floreali.
- La Bianca Moretti • cl 20 / 40 • 5.0%** 3 / 6
Malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento, un lievito ad alta fermentazione che dona un profumo fresco con note speziate e un retrogusto delicato ed elegante a questa birra non filtrata e naturalmente torbida.
- IPA Moretti • cl 20 / 40 • 5.2%** 3 / 6
Birra Moretti IPA è la prima Italian Pale Ale. Luppatura a freddo per esaltare le proprietà aromatiche ed escludere la parte amaricante - non filtrata per mantenera i profumi del luppolo.
- La Rossa Moretti • cl 20 / 40 • 7.2%** 3 / 6
Birra doppio malto prodotta utilizzando ingredienti molto particolari: malto d'orzo al 100% che le dona un gusto pieno e caramellato, un aroma intenso e un colore ambrato, e poi una varietà particolarmente aromatica di luppolo, che le conferisce un retrogusto amaro e un delicato profumo.

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Ichnusa Cruda • cl 33 • 4.9%** 6
Creata per il 100° anniversario, ichnusa cruda, non è solo una birra, ma un'esperienza sensoriale unica capace di far rivivere in ogni sorso lo spirito magico della sardegna. Ichnusa cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso.
- Ichnusa Non filtrata • cl 33 • 5.0%** 5
Nuova nata in casa Ichnusa, una lager non filtrata, a bassa fermentazione, con leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla. La presenza di malto d'orzo chiaro e caramello la rendono una birra corposa ed equilibrata.
- Birra Messina Cristalli di Sale • cl 33 • 5.0%** 5
Lager di puro malto, 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le donano una schiuma compatta e persistente.
- Moretti Grand Cru • cl 75 • 6.8%** 12
Questa birra nasce dalla riscoperta delle antiche coltivazioni di grano S.Pastore, Senatore Cappelli e Pandas, maltati per la prima volta da Birra Moretti in una micromalteria e lavorati per onorarne le qualità uniche e inconfondibili.
- San Biagio Gaudens • cl 75 • 5.2%** 13
Birra dalla schiuma fine. Il colore è chiaro con riflessi dorati, al palato si percepisce una buona frizzantezza, con un corpo leggero e amaro moderato.

BOLLICINE

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon · Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	90
Bollinger · Special Cuvée Brut (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	105
Dom Perignon · Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero)	290
François Secondè · Brut Rosé Grand Cru (pinot nero)	70
Krug · Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	370
Louis Roederer · Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	390
Perrier Jouët · Belle Epoque Cuvée 2012 (pinot nero, chardonnay, meunier)	245
Perrier Jouët · Belle Epoque Rosè 2006/2010 (pinot nero, chardonnay, meunier)	360
Perrier Jouët · Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Pol Roger · Brut Rosè Vintage 2015 (pinot nero, chardonnay)	140
Ruinart · Blanc de Blancs (chardonnay)	150

CHAMPAGNE MAGNUM

Billecart-Salmon · Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	180
Ruinart · Blanc de Blanc (chardonnay)	300
Ruinart · Brut (chardonnay, meunier)	185
Ruinart · Rosè (pinot nero, chardonnay)	300

BLANQUETTE

Maison Vergnes · Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	30
---	----

FRANCIACORTA

Andrea Arici · DosaggioZero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	47
Barone Pizzini · Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Bellavista · Rosè 2015 (pinot nero, chardonnay)	68
Cà del Bosco · Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Cà del Bosco · Cuvée Annamaria Clementi (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	135
Camossi · Extra Brut Rosè (pinot nero)	39
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
Monte Rossa · Cabochon Fuoriserie n.022 (chardonnay, pinot nero)	70
Monte Rossa · Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Monte Rossa · Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	40
Uberti · Magnificentia Brut Satèn 2016 (chardonnay)	55

FRANCIACORTA MAGNUM

Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Contadi Castaldi · Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	80

PROSECCO

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

BIANCHI

LOMBARDIA

Cà del Bosco · Corte di Lupo Bianco 2018 (chardonnay, pinot bianco)	42
Cà dei Frati · Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	32
Marangona · Lugana "Tre Campane" 2018 (trebbiano di lugana)	31
Olivini · Lugana DOC 2020 (trebbiano di lugana)	28

ALTO ADIGE

Elena Walch · Gewürztraminer 2021 (gewürztraminer)	35
St. Michael Eppan · Chardonnay Sanct Valentin 2018 (chardonnay)	42
St. Michael Eppan · Pinot Grigio Sanct Valentin 2018 (pinot grigio)	40

VENETO

Nardello · Soave classico "Vigna Turbian" 2018	32
--	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann · Vintage Tunina 2017 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	70
Livio Felluga · Friulano 2020 (tocai)	40
Venica & Venica · Ronco delle mele 2020 (sauvignon)	56

UMBRIA

Antinori · Cervaro della Sala 2019 (chardonnay, grechetto)	68
--	----

CAMPANIA

Pietracupa · Greco di tufo 2018	37
Quintodecimo · Via Del Campo (falanghina)	65

SICILIA

Donnafugata · Anthilia 2019 (catarratto, ansonica)	29
Planeta · Chardonnay 2018 (chardonnay in purezza)	45

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay · Sauvignon Blanc 2017 (sauvignon)	59
---	----

ROSSI

PIEMONTE

Cascina Fontana · Barolo 2017 (nebbiolo)	79
Gaja · Cremes 2016 (dolcetto, pinot nero)	59

ALTO ADIGE

Elena Walch · Lagrein 2020 (lagrein)	32
Nusserhof · Lagrein Riserva 2012 (lagrein)	54

LOMBARDIA

Barone Pizzini · San Carlo 2015 (cabernet sauvignon, merlot)	50
Cà del Bosco · Corte di Lupo Rosso 2017 (merlot, cabernet sauvignon, carménère, cabernet franc)	38
Cà del Bosco · Carmenero 2015 (carménère in purezza)	60
Cà del Bosco · Maurizio Zanella 2018 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	85
Cà dei Frati · Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	34
Olivini · Notte a San Martino 2016 (merlot in purezza)	40

VENETO

Masi · Costasera Amarone 2015 (corvina, rondinella, molinara)	60
Zenato · Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	33
Zenato · Amarone Classico 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	60

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann · Red Angel on the Moonlight 2018 (pinot nero)	37
Livio Felluga · Vertigo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	32

TOSCANA

Antinori · Tignanello 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	128
Antinori · Tenuta Guado al Tasso Bogleheri "Il Bruciato" 2020 (cabernet sauv, merlot, syrah)	40
Biondi Santi · Brunello di Montalcino 2013 (sangiovese grosso)	200
Le Pupille · Morellino di Scansano 2020 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	30
Monte Bernardi · "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	30
Ornellaia · Le Volte 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	36
Tenuta San Guido · Sassicaia Bolgheri 2016 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	560

ABRUZZO

Masciarelli · "Gianni Masciarelli" Montepulciano D'Abruzzo 2016 (montepulciano)	28
---	----

PUGLIA

Vetrère · Tempio di Giano 2018 (negroamaro)	28
---	----

BASILICATA

Grifalco · "Grifalco" aglianico del Vulture 2017	38
--	----

SICILIA

Donnafugata · Mille e una Notte 2013 (nero d'Avola)	85
Hauer · Hierà 2015 (calabrese, alicante, nocera)	33
Occhipinti · SP68 2018 (frappato, nero d'Avola)	34

VINI DOLCI

PIEMONTE

Cà d'Gal · "Lumine" Moscato d'Asti 2019 32

SICILIA

Donnafugata · Ben Ryè Passito di Pantelleria 2016 (zibibbo) 70

Hauner · Malvasia Delle Lipari Passito · 500ml (malvasia delle lipari, corinto nero) 38

Pellegrino · Passito di Pantelleria 2017 (zibibbo di pantelleria) 30

FRANCIA

Chateau Mémoires · Cadillac 2016 (sauvignon, sémillon) 37

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



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

DINNER MENU - ASPORTO E DELIVERY

MENÙ 

CARTA VINI

COCKTAIL

LISTA ALLERGENI

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

LA NOSTRA FILOSOFIA

Ogni nostra ricetta ed ogni piatto non sono frutto di un'idea pensata e sviluppata solamente per offrire un'esperienza di gusto. Fanno altresì parte di un percorso di sapori in cui per noi è fondamentale la ricerca delle materie prime; la loro qualità e la loro provenienza nel rispetto della freschezza nella stagionalità, nell'utilizzo di ingredienti non modificati derivati da colture biologiche integrate.

Per i condimenti delle pizze vengono impiegati ortaggi e verdure fresche cucinate al momento o prodotti di ricerca attestati dai presidi dello Slow Food, che rispondono ai più alti standard qualitativi possibili. Le farine sono ottenute da grani biologici non modificati privi di micotossine, disinfestanti e conservanti, macinati a pietra in purezza.

Per le nostre pizze realizziamo tre diversi tipi di impasto, privi di grassi animali, grassi idrogenati, additivi o conservanti, che vengono lasciati maturare per almeno 48/72 ore in condizioni di temperatura e umidità controllate, poi cotti in tre differenti tipi di forno per esaltarne le caratteristiche e la diversa lavorazione. Una filosofia che concepisce una cucina "semplice", con materie prime non modificate, leggere e altamente digeribili, facilmente riconoscibili e assimilabili dal nostro organismo. Come dovrebbe essere.

Questo locale è stato progettato e realizzato con il solo utilizzo di materiali naturali ed ecosostenibili, riciclabili al 100%.

“
**Avere la terra e non rovinarla
è la più bella forma d'arte
che si possa desiderare**
”

Andy Warhol

I FORNITORI

Farine - Mulino Valente
Pomodoro - Azienda Agricola Casar
Mozzarella di bufala - Azienda La Cilentana
Mozzarella fiordilatte - Caseificio Giffognello
Formaggi - La fucina dei sapori di Daniele Segala
Salumi - Pio Tosini, Salumificio Angelico, Azienda San Marino
Carne - DAC
Pesce - MINIGEL
Olio - Coppini

Tutta la produzione di forneria e pasticceria
è prodotta dai laboratori di Areadocks North Department

IL FORNO

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto ad alta idratazione 80% con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore. Lievitazione finale e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari. Stesura rigorosamente a mano.

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	13
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	14
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	18
'NDUJA DI SPILINGA (1-7) con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO	16
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	20
PATANEGRA 75% DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fiordilatte, Patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO	21
NORMA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO	17
SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7) con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO	18
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO	18
PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, carciofi e olio EVO	18
PROFUMO VIOLA (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, spadellata di calamari insaporiti alla paprika dolce, burrata, gambero viola di Sicilia, salsa al prezzemolo	23
VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione	17
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca	23

IL FORNO

PIZZA ALLA PALA

Croccante ed alveolata, ottenuta con l'utilizzo di farine di tipo 2 e farro monococco. Impasto indiretto ad alta idratazione (85%). Stesura a mano e cottura su mattoni refrattari.

PER 2 PERSONE - MONOGUSTO O BIGUSTO

MARGHERITA ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	26	13*
BUFALA ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	28	14*
ACCIUGHE E CAPPERI ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	36	18*
'NDUJA DI SPILINGA ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO	32	16*
LANGHIRANO ⁽¹⁻⁷⁾ con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	40	20*
PATANEGRA 75% DE BELLOTA ⁽¹⁻⁷⁾ con mozzarella fiordilatte, Patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO	42	21*
NORMA ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO	34	17*
SALSICCIA E CIME DI RAPA ⁽¹⁻⁷⁾ con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO	36	18*
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO	36	18*
PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, carciofi e olio EVO	36	18*
VERDURE DI STAGIONE ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato e verdure di stagione	34	17*
IL GAMBERO NON SI LAMENTA ⁽¹⁻²⁻⁷⁻¹²⁾ con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca	46	23*

* Il prezzo è riferito a metà pizza della Pizza alla Pala

AGGIUNTE EXTRA - 2 INGREDIENTI A SCELTA:

- Acciughe del Cantabrico	5	- Olive nere	2
- Burrata	3	- Patanegra 75% de Bellota	8
- Crudo Pio Tosini	5	- Prosciutto cotto	3
- 'Nduja di Spilinga	3		

IL FORNO

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto diretto ad alta idratazione (80%) con farina di tipo 0. Stesura rigorosamente a mano. Lievitazione finale in due fasi e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari.

ALTA BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	17
ALTA BURRATA (1-7) con pomodoro pelato, burrata, datterino confit e crumble al pomodoro	17
ALTA FARCITA (1-7-8) con crema di funghi porcini, cardoncelli, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo Pio Tosini	19
ALTA VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione	17
ALTA CONTRO CORRENTE (1-4-7-10) con mozzarella di bufala, oriental mix, salmone affumicato norvegese e dressing allo yogurt con lime e aneto	19
ALTA FIAMBRERA (1-7) con Cecina de Leon, mozzarella fiordilatte, mousse al tartufo nero e bagoss	19

ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

I gusti delle pizze alla Teglia sono disponibili anche con impasto senza glutine ad esclusione della pizza Alta Farcita. È possibile richiedere al personale l'aggiunta di vari ingredienti.

LA CUCINA

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DEI QUATTRO MARI (2-4-12) **30**
Tartare di tonno rosso del Mar Mediterraneo, gamberi rossi del Mar Mediterraneo,
Salmone norvegese marinato, carpaccio di ricciola dell'Atlantico

I nostri condimenti: maionese al passion fruit, zenzero candito, salsa di soia (6)

CRUDITÉS **6**
Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-4-12)

TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12) **17**
Tartare di tonno con avocado, papaya e menta

TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6) **16**
Tartare di salmone con crema di zucchine e germogli freschi

ANTIPASTI DI CARNE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7) **16**
Tartare di Fassona piemontese con vela di pane al rosmarino, straciatella,
battuta di olive e capperi e asparago

SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA E CRUDO PIO TOSINI (1-7-8) **20**
Selezione di Patanegra de Bellota e prosciutto crudo Pio Tosini con pan brioche

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7) **18**
Prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi Pio Tosini, culatello di Zibello,
cuore di prosciutto cotto selezionato da noi e burrata, accompagnati
da focaccia fragrante al forno

LA CUCINA

MAIN COURSES

HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 170g ⁽¹⁻⁷⁾	19
Hamburger di Scottona piemontese con il nostro pane con lievito madre, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cremoso e patate fritte	
CUBEROLL DI MANZO - 250g	25
Cuberoll argentino "Grain Fed" alla piastra con verdure di stagione	
FRITTO MISTO - 380g ⁽²⁻³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾	22
Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini e maionese al pepe rosa e lime	
TATAKI DI TONNO ⁽¹⁻⁴⁻¹¹⁻¹²⁾	18
Tataki di tonno con cime di rapa, crema di carciofi e cereali soffiati	

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	6
PATATE RUSTICHE ⁽³⁾	6
Patate rustiche fritte in olio di girasole	
ACQUA PANNA - 0,75cl	2,5
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl	2,5
CAFFÈ AL TAVOLO	1,5
SERVIZIO	2,5

DESSERT

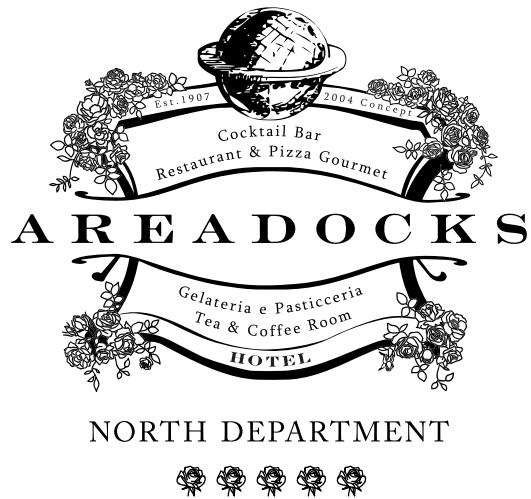
TUTTA LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA, È PRODOTTA ALL'INTERNO DEL LABORATORIO GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

MANDORLA, LIMONE E BASILICO (3-8)	8
Mousse alla mandorla, cremoso al limone e gel al basilico con sorbetto alla limetta e polvere di limone	
VANIGLIA, CAMOMILLA E MORA (1-3)	8
Bavarese alla vaniglia e camomilla, gelee di more di rovo con gel alla camomilla e crumble di segale	
CARAMELLO, BANANA E SESAMO (3-7-11)	8
Mousse al caramello, cremoso alla banana e frolla al sesamo con gelato alla nocciola e croccante al sesamo	
CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E MIELE D'ARANCIO (3-7)	8
Mousse al cioccolato bianco e miele d'arancio, cuore morbido di mango con estratto al mango, e meringa	
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	8
Sacher ai lamponi con gelato al lampone e riduzione di rosa	
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con cremoso al ribes nero e sorbetto alla limetta	
TARTE TATIN DI MELE CAMELLATE (1-3-7)	8
Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla crema	
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7)	8
Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA	6
Chinotto / Cioccolato fondente (6) / Fragola / Lampone / Limetta / Mango / Melone Cantalupo	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE	6
Caffè (7) / Crema (3-7) / Cremino (3-7-8) / Cioccolato bianco Valrhona (7) / Cocco (7) / Fior di panna (7) / Liquirizia (7) / Noce macadamia e caramello salato (3-7-8) / Meringa (3-7) / Pistacchio (7-8) / Proteico biscotto e wafer al cioccolato (1-3-7-8) / Variiegato all'amarena (7) / Yogurt (7)	
I NOSTRI BON BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO	1
Crema ricoperta di cioccolato fondente (1) / Fior di latte ricoperto al caramello (1) / Lampone ricoperto di cioccolato fondente (1-7) / Mango ricoperto di cioccolato fondente (1-7) / Pistacchio ricoperto di pistacchio (1) / Yogurt ricoperto di fragola (1)	
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA	
Al pezzo	1,5
4 pezzi	6
8 pezzi	11
10 pezzi	14
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - 9 PEZZI (3-6-7-8)	13
Al pezzo	1,7

DESSERT

TUTTA LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA, È PRODOTTA ALL'INTERNO DEL LABORATORIO GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 8 PEZZI (6-7) Al pezzo	9 1,2
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 16 PEZZI (6-7)	18
SELEZIONE DEI NOSTRI RUM ACCOMPAGNATI DA CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA	
Rum Caroni 1998 - Isola di Trinidad Prodotto solo con canna da zucchero ed invecchiato in botti ex bourbon per 15 anni	20
Rhum Rhum Blanc Agricole - Isola di Marie Galante Prodotto dal succo integrale della canna da zucchero	15
Rum 1888 Brugal Ron Gran Reserva - Rep. Dominicana Invecchiato in botti ex-bourbon per i primi 8 anni e finito in ex-sherry per gli ultimi 4/6 anni	12
Rum El Dorado 12 Y.O. / Demerara Rum / Blended Rum	10



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

CARTA VINI

BIRRE



BOLLICINE

BIANCHI

ROSSI

VINI DOLCI

COCKTAIL

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

- Heineken • cl 25 / 50 • 5.0%** 3 / 6
Aspetto: colore oro brillante. La schiuma si presenta candida e fine, compatta e persistente.
Olfatto: profumi iniziali di cereale ai quali fanno seguito sentori delicatamente fruttati e floreali.
- La Bianca Moretti • cl 20 / 40 • 5.0%** 3 / 6
Malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento, un lievito ad alta fermentazione che dona un profumo fresco con note speziate e un retrogusto delicato ed elegante a questa birra non filtrata e naturalmente torbida.
- IPA Moretti • cl 20 / 40 • 5.2%** 3 / 6
Birra Moretti IPA è la prima Italian Pale Ale. Luppatura a freddo per esaltare le proprietà aromatiche ed escludere la parte amaricante - non filtrata per mantenera i profumi del luppolo.
- La Rossa Moretti • cl 20 / 40 • 7.2%** 3 / 6
Birra doppio malto prodotta utilizzando ingredienti molto particolari: malto d'orzo al 100% che le dona un gusto pieno e caramellato, un aroma intenso e un colore ambrato, e poi una varietà particolarmente aromatica di luppolo, che le conferisce un retrogusto amaro e un delicato profumo.

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Ichnusa Cruda • cl 33 • 4.9%** 6
Creata per il 100° anniversario, ichnusa cruda, non è solo una birra, ma un'esperienza sensoriale unica capace di far rivivere in ogni sorso lo spirito magico della sardegna. Ichnusa cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso.
- Ichnusa Non filtrata • cl 33 • 5.0%** 5
Nuova nata in casa Ichnusa, una lager non filtrata, a bassa fermentazione, con leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla. La presenza di malto d'orzo chiaro e caramello la rendono una birra corposa ed equilibrata.
- Birra Messina Cristalli di Sale • cl 33 • 5.0%** 5
Lager di puro malto, 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le donano una schiuma compatta e persistente.
- Moretti Grand Cru • cl 75 • 6.8%** 12
Questa birra nasce dalla riscoperta delle antiche coltivazioni di grano S.Pastore, Senatore Cappelli e Pandas, maltati per la prima volta da Birra Moretti in una micromalteria e lavorati per onorarne le qualità uniche e inconfondibili.
- San Biagio Gaudens • cl 75 • 5.2%** 13
Birra dalla schiuma fine. Il colore è chiaro con riflessi dorati, al palato si percepisce una buona frizzantezza, con un corpo leggero e amaro moderato.

BOLLICINE

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon · Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	90
Bollinger · Special Cuvée Brut (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	105
Dom Perignon · Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero)	290
François Secondè · Brut Rosé Grand Cru (pinot nero)	70
Krug · Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	370
Louis Roederer · Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	390
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 Rosé (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Pol Roger · Brut Rosé Vintage 2015 (pinot nero, chardonnay)	140
Ruinart · Blanc de Blancs (chardonnay)	150

CHAMPAGNE MAGNUM

Billecart-Salmon · Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	180
Ruinart · Blanc de Blanc (chardonnay)	300
Ruinart · Brut (chardonnay, meunier)	185
Ruinart · Rosé (pinot nero, chardonnay)	300

BLANQUETTE

Maison Vergnes · Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	30
---	----

FRANCIACORTA

Andrea Arici · DosaggioZero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	47
Barone Pizzini · Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Bellavista · Rosé 2015 (pinot nero, chardonnay)	68
Cà del Bosco · Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Cà del Bosco · Cuvée Annamaria Clementi (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	135
Camossi · Extra Brut Rosé (pinot nero)	39
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
Monte Rossa · Cabochon Fuoriserie n.022 (chardonnay, pinot nero)	70
Monte Rossa · Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Monte Rossa · Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	40
Uberti · Magnificentia Brut Satèn 2016 (chardonnay)	55

FRANCIACORTA MAGNUM

Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Contadi Castaldi · Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	80

PROSECCO

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

BIANCHI

LOMBARDIA

Cà del Bosco · Corte di Lupo Bianco 2018 (chardonnay, pinot bianco)	42
Cà dei Frati · Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	32
Marangona · Lugana "Tre Campane" 2018 (trebbiano di lugana)	31
Olivini · Lugana DOC 2020 (trebbiano di lugana)	28

ALTO ADIGE

Elena Walch · Gewürztraminer 2021 (gewürztraminer)	35
St. Michael Eppan · Chardonnay Sanct Valentin 2018 (chardonnay)	42
St. Michael Eppan · Pinot Grigio Sanct Valentin 2018 (pinot grigio)	40

VENETO

Nardello · Soave classico "Vigna Turbian" 2018	32
--	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann · Vintage Tunina 2017 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	70
Livio Felluga · Friulano 2020 (tocai)	40
Venica & Venica · Ronco delle mele 2020 (sauvignon)	56

UMBRIA

Antinori · Cervaro della Sala 2019 (chardonnay, grechetto)	68
--	----

CAMPANIA

Pietracupa · Greco di tufo 2018	37
Quintodecimo · Via Del Campo (falanghina)	65

SICILIA

Donnafugata · Anthilia 2019 (catarratto, ansonica)	29
Planeta · Chardonnay 2018 (chardonnay in purezza)	45

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay · Sauvignon Blanc 2017 (sauvignon)	59
---	----

ROSSI

PIEMONTE

Cascina Fontana · Barolo 2017 (nebbiolo)	79
Gaja · Cremes 2016 (dolcetto, pinot nero)	59

ALTO ADIGE

Elena Walch · Lagrein 2020 (lagrein)	32
Nusserhof · Lagrein Riserva 2012 (lagrein)	54

LOMBARDIA

Barone Pizzini · San Carlo 2015 (cabernet sauvignon, merlot)	50
Cà del Bosco · Corte di Lupo Rosso 2017 (merlot, cabernet sauvignon, carménère, cabernet franc)	38
Cà del Bosco · Carmenero 2015 (carménère in purezza)	60
Cà del Bosco · Maurizio Zanella 2018 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	85
Cà dei Frati · Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	34
Olivini · Notte a San Martino 2016 (merlot in purezza)	40

VENETO

Masi · Costasera Amarone 2015 (corvina, rondinella, molinara)	60
Zenato · Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	33
Zenato · Amarone Classico 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	60

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann · Red Angel on the Moonlight 2018 (pinot nero)	37
Livio Felluga · Vertigo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	32

TOSCANA

Antinori · Tignanello 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	128
Antinori · Tenuta Guado al Tasso Bogleheri "Il Bruciato" 2020 (cabernet sauv, merlot, syrah)	40
Biondi Santi · Brunello di Montalcino 2013 (sangiovese grosso)	200
Le Pupille · Morellino di Scansano 2020 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	30
Monte Bernardi · "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	30
Ornellaia · Le Volte 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	36
Tenuta San Guido · Sassicaia Bolgheri 2016 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	560

ABRUZZO

Masciarelli · "Gianni Masciarelli" Montepulciano D'Abruzzo 2016 (montepulciano)	28
---	----

PUGLIA

Vetrère · Tempio di Giano 2018 (negroamaro)	28
---	----

BASILICATA

Grifalco · "Grifalco" aglianico del Vulture 2017	38
--	----

SICILIA

Donnafugata · Mille e una Notte 2013 (nero d'Avola)	85
Hauer · Hierà 2015 (calabrese, alicante, nocera)	33
Occhipinti · SP68 2018 (frappato, nero d'Avola)	34

VINI DOLCI

PIEMONTE

Cà d'Gal · "Lumine" Moscato d'Asti 2019 32

SICILIA

Donnafugata · Ben Ryè Passito di Pantelleria 2016 (zibibbo) 70

Hauner · Malvasia Delle Lipari Passito · 500ml (malvasia delle lipari, corinto nero) 38

Pellegrino · Passito di Pantelleria 2017 (zibibbo di pantelleria) 30

FRANCIA

Chateau Mémoires · Cadillac 2016 (sauvignon, sémillon) 37

COCKTAIL

MITO Bitter Campari, vermouth Carpano "Punt e Mes"	10
FRENCH 75 Bombay London Dry Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Billecart-Salmon champagne	12
DARK 'N STORMY Gosling Black Rum, fake lime, Fever-Tree ginger beer	10
PALOMA Espolon Tequila Blanco, fake lime, sciroppo di zucchero, Thomas Henry pink grapefruit soda	10
MIZUWARI Nikka From the Barrel japanese whisky, soda water	12
GODFATHER Wild Turkey bourbon, Remy Martin VSOP cognac, Disaronno	12
VODKATINI Beluga Noble russian vodka, Noilly Prat Dry vermouth	10
NAKED & FAMOUS Aperol, Montelobos mezcal, Yellow Chartreuse, fake lime	10

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