



**AREADOCKS NORTH DEPARTMENT
ALL DAY MENU**



EASY LUNCH 

POKE

PASTICCERIA

CARTA VINI

LISTA ALLERGENI

ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 16
7 giorni su 7



TORNA AL MENU

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)	12
con pomodoro pelato, acciughe del Cantabrico, capperi e olive	
BUFALA (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	
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)	13
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo	
ALLE VERDURE (1)	12
con pomodoro pelato e verdure di stagione	

PIATTI UNICI

TAGLIATA DI MANZO	16
200 gr, con verdure di stagione	
TATAKI DI SALMONE (1-4-6-11-12)	15
170 g, salmone con sesamo bianco e nero, zucchine grigliate e salsa teriyaki	
POLPO SALTATO (4-7)	15
con chorizo e patata schiacciata	
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (3)	14
180 g, con porcini, datterini canditi, robiolino e fieno di porro	
TAGLIATELLA DI SEPPIA (4-9)	14
con insalata di finocchi, sedano, olive taggiasche e pomodorini confit	
INSALATA THAI (4)	14
con riso basmati, salmone marinato, zucchine marinate e avocado	

FOCACCE FARCITE

AL COTTO (1-7)	7
prosciutto cotto, iceberg, pomodori, crescenza, maionese e origano	
AL SALMONE (1-4)	8
salmone marinato, avocado guacamole, pomodorini confit e iceberg	
VEGETARIANA (1)	7
crema di melanzane, mozzarella, pomodorini confit e iceberg	

TOAST

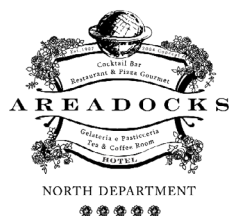
AVOCADO TOAST (1-3)	7
con avocado, guacamole e uovo pochè	
CROQUE MADAME (1-3-7)	7
con prosciutto cotto, asiago, fontina e uovo all'occhio di bue	
CROQUE MONSIEUR (1-7)	7
con prosciutto cotto, asiago e fontina	
CLUB SANDWICH CLASSICO (1-3-6)	10
con bacon, prosciutto cotto, pomodori, iceberg e maionese	

CONTORNI

SELEZIONE DI VERDURE	6
in cotture e consistenze differenti con fiocchi di sale Maldon	

a richiesta aggiunta di:	
- bacon croccante	2
- salmone marinato	2
- code di gamberi	2
- avocado guacamole	2
- verdure di stagione	2

TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA, È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT



1 cereali contenenti glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte · 8 frutta a guscio
9 sedano · 10 senape · 11 semi di sesamo · 12 anidride solforosa · 13 lupini · 14 molluschi

ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 16
7 giorni su 7



TORNA AL MENU



EGGS (1-3)

2 UOVA A PIACERE 5
accompagnate da pane tostato
- scrambled "strapazzate"
- all'occhio di bue
- alla coque "morbide"

a richiesta aggiunta di:

- bacon croccante	1
- salmone	2.5
- code di gamberi	2.5
- avocado guacamole	2
- verdure di stagione	2

AREABAKERY

BRIOCHEs DAL FORNO 1,20 cad.
- vegana (1)
- veneziana alla crema (1-3-7)
- pain au chocolat (1-3-6-7)
- croissant vuoto (1-3-7)
- croissant alla crema (1-3-7)
- croissant con confettura all'albicocca (1-3-7)
- croissant con confettura al lampone (1-3-7-8)
- croissant al pistacchio (1-3-7-8)
- saccottino integrale al miele (1-3-7)
- girella noci pecan e sciroppo d'acero (1-3-7-8)

OMELETTE

CLASSICA (3-7) 6
omelette di uova con prosciutto
cotto e fontina

GUSTOSA (3-4-7) 7
omelette di uova con crescenza,
erba cipollina e salmone marinato

ISPANICA (3-7) 7
omelette di uova con chorizo,
spinacino e chia

DESSERT E MONOPORZIONI

- tartelletta vaniglia, limone e mirtilli (1-3-7)	5
- tartelletta cocco e mandorle caramellate (1-3-7-8)	5
- tartelletta cioccolato fondente e lamponi (1-3-6-7)	5
- cheesecake ai frutti rossi (3-7)	6
- tiramisù (3-6-7)	6
- sacher all'albicocca (3-6-7)	5
- tarte tatin di mele (1-3-7)	3
- brownies (3-6-7)	1.5

BENEDICT EGGS

AL SALMONE (1-3-4-7) 11
con english muffin, salmone e zucchine
grigliate, accompagnate da salsa allo yogurt

AGLI SPINACI (1-3-7) 9
con english muffin, pomodoro confit,
spinacino, accompagnate da salsa allo yogurt

PANCAKES

SALATO (1-3-7) 6
con uovo occhio di bue, bacon e zucchine

DOLCE (1-3-7) 6
con sciroppo d'acero, frutti rossi e quenelle
di gelato

TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT



1 cereali contenenti glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte · 8 frutta a guscio
9 sedano · 10 senape · 11 semi di sesamo · 12 anidride solforosa · 13 lupini · 14 molluschi

AREA POKE MENU

dalle 11.30 alle 15.30
7 giorni su 7

TORNA AL MENU



CREA LA TUA BOWL 13 €

BASE (x1)

- riso basmati
- riso venere (1)
- quinoa (1)
- spinacino

aggiunta extra 1.5€

PROTEINE (x1)

- salmone marinato (4)
- gamberi cotti (2-4-12)
- tataki di tonno (4-12)
- pluma di patanegra

aggiunta extra 3€

+

INGREDIENTI (x4)

- pomodorini
- finocchi
- zucchine grill
- edamame
- alghe wakame (11)
- avocado
- bacon
- carote
- bufala (7)
- zenzero candito
- acciughe del Cantabrico (4)
- barbabietole

aggiunta extra 2€

CRUNCHY (x2) (8-11)

- sesamo
- anacardi
- mix semi
- mandorle

aggiunta extra 1€

+

SALSE (x1)

- soia (6)
- teriyaki (1-6)
- salsa al sesamo (1-3-6-11)
- oriental spicy
- yogurt (7)

aggiunta extra 1€



1 cereali contenenti glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte · 8 frutta a guscio
9 sedano · 10 senape · 11 semi di sesamo · 12 anidride solforosa · 13 lupini · 14 molluschi

PASTICCERIA

dalle 7.30 alle 2am
7 giorni su 7



TORNA AL MENU

CIOCCOLATINI

- pistacchio (6-7-8)
- lampone (6-7)
- arachidi e lampone (5-6-7)
- earl grey (6-7)
- albicocca e fava tonka (6-7-8)
- panna e fragola (6-7)
- vaniglia (6-7)
- limone e zenzero (6-7)
- chai latte (6-7)
- speculoos (6-7)
- rum e pera (6-7)
- passion fruit e pepe timut (6-7)
- ananas, timo e caramello (6)
- caffè e cioccolato fondente (6-7)
- banana e noci pecan (6-7-8)
- cocco (6-12)

Al pezzo	1.2
La scatola da 8 pezzi	9
La scatola da 16 pezzi	18

MACARONS (3-6-7-8)

- cioccolato fondente
- vaniglia
- lampone
- mirtillo e ribes nero
- pistacchio
- nocciola
- liquirizia
- passion fruit
- fragole e rosa
- caramello

Al pezzo	1.7
La scatola da 9 pezzi	15

PASTE

piccola pasticceria al pezzo	1.5
------------------------------	-----

BISCOTTI

spumiglie (3)	3
rose del deserto (1-3-7)	5
cantucci (1-3-8)	5
brutti ma buoni (1-8)	5
sablè salato al cioccolato 200g (1-7-8)	6

GELATI

- mango
- crema (3-7)
- lampone
- pistacchio DOP di bronte (7-8)
- cioccolato fondente (6)
- gusti della settimana
- fiordilatte (7)
- cremino (6-7-8)
- lime
- fragola
- bueno (6-7-8)

DOLCI IN VASETTO

tiramisù (3-6-7)	7
------------------	---

piccolo	1.5
medio	2.5
grande	

TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT



1 cereali contenenti glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte · 8 frutta a guscio
9 sedano · 10 senape · 11 semi di sesamo · 12 anidride solforosa · 13 lupini · 14 molluschi

CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 18
7 giorni su 7



TORNA AL MENU



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
Honduras singola origine "doppio"	3
India singola origine "doppio"	3
Brasile singola origine "doppio"	3
Etiopia singola origine "doppio"	3
decaffeinato	1.5
americano	2
caffè shakerato	1.5
cappuccino	2
latte macchiato	2
orzo piccolo grande	1.5 2
gingseng piccolo grande	1.5 2
cioccolata calda extra fondente	4
cioccolata calda al latte	4

SPREMUTE

spremuta all'arancia	4.5
spremuta al pompelmo rosa	4.5

SUCCHI

pera	confezione 150 ml	3.5
albicocca	"	3.5
pesca	"	3.5
mirtillo	"	3.5
melograno	"	3.5
ananas	"	3.5

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
Gingseng 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	

ACQUA

acqua Panna e S. Pellegrino 125 ml	1.3
acqua Panna e S. Pellegrino 750 ml	2

TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA, È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT



1 cereali contenenti glutine · 2 crostacei · 3 uova · 4 pesce · 5 arachidi · 6 soia · 7 latte · 8 frutta a guscio
9 sedano · 10 senape · 11 semi di sesamo · 12 anidride solforosa · 13 lupini · 14 molluschi



Carta Vini
Areadocks North Department



BIRRE

BOLLICINE

BIANCHI

ROSSI

VINI DOLCI

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

Per ulteriori informazioni, rivolgersi al personale di sala.



Birre



BIRRE ALLA SPINA

Heineken • cl 25 | 50 5.0% vol 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% vol 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% vol 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% vol 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

SILLY BIO • cl.25 5.0% vol 5

Silly Bio Pils è una birra filtrata, bionda, leggera e limpida, più dolce della « sorella » Silly Pils . Il processo di produzione è lo stesso della pils classica; la differenza di sapore dipende dal luppolo e dal malto che sono al 100% da agricoltura biologica.

ICHNUSA CRUDA • cl.33 4.9% vol 6

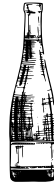
Creata per il 100° anniversario, ichnusa cruda, non è solo una birra, ma un'esperienza sensoriale unica capace di far rivivere in ogni sorso lo spirito magico della sardegna. Ichnusa cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso.

ICHNUSA NON FILTRATA • cl. 33 5.0% vol 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.

BIRRE IN BOTTIGLIA

- BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE • cl.33 5% vol** 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.
- NEWCASTLE BROWN • cl.55 4.7% vol** 7
Birra dal gusto molto aromatico, caramellato, nocciolato e sul finale fruttato, in un mix bilanciato. La consistenza è corposa e il colore varia dal rosso intenso all'ambrato.
- AFFLIGEM BLONDE • cl.75 6.7% vol** 12
Brillante e dai riflessi dorati, con una schiuma densa e compatta. Frizzantezza naturale e aroma bilanciato con sapori di pane fresco, banana, spezie, agrumi con una nota di vaniglia.
- MORETTI GRANI ANTICHI • cl.75 8.0% vol** 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.
- SANBIAGIO GAUDENS • cl.75 5.2% vol** 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

Andrè Roger • Blanc de Blanc Nuance (chardonnay)	59
Baron Dauvergne • "Fine Fleur de Bouzy" Blanc De Noir Grand Cru (pinot nero)	69
Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	73
Billecart-Salmon • Brut Rosè (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	115
Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier)	82
Dom Perignon • Brut Vintage 2008 (chardonnay, pinot nero)	205
François Secondè • Brut Rosè Grand Cru (pinot nero)	65
Krug • Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	260
Louis Roederer • Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	280
Perrier Jouët • Belle Epoque Cuvée • Mill 2012 (pinot nero, chard., meunier)	245
Perrier Jouët • Belle Epoque Rosè • Mill 2006 (pinot nero, chard., meunier)	360
Perrier Jouët • Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Piper Heidsieck • Essentiel Brut	53
Piper Heidsieck • Rare Brut 2002	230
Pol Roger • Brut Rosè Vintage 2009 (pinot nero, chardonnay)	119

MAGNUM

Billecart-Salmon • Brut Réserve	160
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	245
Ruinart • Brut (chardonnay, meunier)	185

BLANQUETTE

Maison Vergnes • Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	29
---	----

FRANCIACORTA

Andrea Arici • DosaggioZero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	44
Barone Pizzini • Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	34
Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	44
Bellavista • Satèn (chardonnay)	65
Bellavista • Rosè (pinot nero, chardonnay)	66
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Cà del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	135
Cà del Bosco • Dosage Zèro (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	65
Camossi • Extra Brut Rosè (pinot nero)	38
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	42
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	34
Contadi Castaldi • Satèn Millesimato (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	39
Ferghettina • Satèn Brut DOCG (chardonnay)	38
Ferghettina • Brut DOCG (chardonnay, pinot nero)	32
Monterossa • Cabochon Brut (chardonnay, pinot nero)	62
Monterossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	35
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	38
Uberti • Francesco I Rosè Brut (chardonnay, pinot nero)	36
Uberti • Magnificentia Brut Satèn Millesimato (chardonnay)	55

MAGNUM

Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	95
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	88
Contadi Castaldi • Satèn Millesimato (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	75

TRENTO DOC

Ferrari • Perlè nero 2010 (pinot nero)	92
Ferrari • Perlè rose 2013 (chardonnay, pinot nero)	56

PROSECCO

Soligo • Extra Dry	30
--------------------	----



Bianchi Italia



LOMBARDIA

Cà del Bosco • Corte di Lupo 2018 (chardonnay, pinot bianco)	42
Cà dei Frati • Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	30
Cascina Belmonte • “Costellazioni” Valtenesi Rosato 2018 (groppello, barbera, sangiovese, marzemino)	28
Marangona • Lugana “Tre Campane” 2017 (trebbiano di lugana)	30
Olivini • Lugana DOC 2018 (trebbiano di lugana)	24

ALTO ADIGE

Elena Walch • Gewürztraminer 2018 (gewürztraminer)	30
Hofstätter • De Vite 2018 (sauvignon, pinot bianco, müller thurgau, riesling)	24
Köfererhof • Kerner 2018 (kerner)	30
Pojer Sandri • Palai Dolomiti 2017 (müller thurgau)	24
St. Michael Eppan • Chardonnay Sanct Valentin 2017/2018 (chardonnay)	39
St. Michael Eppan • Pinot Grigio Sanct Valentin 2015 (pinot grigio)	39

VENETO

Inama • Vulcaia Fumè 2017 (sauvignon blanc)	37
Nardello • Soave classico “Vigna Turbian” 2017	28

FRIULI VENEZIA GIULIA

I Clivi • Ribolla Gialla 2018	32
Jermann • Vintage Tunina 2016 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	70
Livio Felluga • Friulano 2018 (tocai)	35
Venica & Venica • Ronco del Cerò 2018 (sauvignon)	35
Vie di Romans • Chardonnay 2017	46

UMBRIA

Antinori • Cervaro della Sala 2017 (chardonnay, grechetto) 68

CAMPANIA

Pietracupa • Greco di tufo 2017 34

Pietracupa • Fiano di Avellino 2017 36

Quintodecimo • Via Del Campo 2018 (fanghina) 51

SICILIA

Donna Fugata • Anthilia 2018 (catarratto, ansonica) 28

Donna Fugata • Sur Sur 2018 (grillo in purezza) 26

Planeta • Chardonnay 2018 (chardonnay in purezza) 45



Bianchi Estero



BORDEAUX FRANCIA

Chateau Rioublanc • Bordeaux 2016 • Bio organic wine (sauvignon, serillon, colonbard) 28

ALSAZIA FRANCIA

Cave de Turckheim • Gewürztraminer 2017 (gewürztraminer) 26

GERMANIA

Bassermann Jordan • Riesling Troken 2018 37

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay • Sauvignon Blanc 2016 (sauvignon) 53



Rossi Italia



MAGNUM

Antinori • Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso 2018 (cabernet sauvignon, merlot, syrah)	78
Masciarelli • Gianni Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo 2016 (montepulciano)	48

PIEMONTE

Cascina Fontana • Barolo 2014 (nebbiolo)	79
Gaja • Cremes 2017 (dolcetto, pinot nero)	52

ALTO ADIGE

Elena Walch • Lagrein 2018 (lagrein)	32
Nusserhof • Lagrein Riserva 2012 (lagrein)	52

LOMBARDIA VALTELLINA

Barbacan • Rosso di Valtellina 2017 (chiavennasca, rossola, brugnola)	32
---	----

LOMBARDIA GARDA

Cà dei Frati • Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	30
Olivini • Notte a San Martino 2014 (merlot in purezza)	38

LOMBARDIA FRANCIACORTA

Barone Pizzini • San Carlo 2015 (cabernet sauvignon, merlot)	40
Cà del Bosco • Corte di Lupo 2016 (merlot, cabernet sauvignon, carménère, cabernet franc)	36
Cà del Bosco • Carmenero 2008 (carménère in purezza)	55
Cà del Bosco • Maurizio Zanella 2013 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	59

VENETO

Cà la Bionda • Valpolicella Classico Superiore “Casal Vegri” 2016 (corvina, corvinone, rondinella)	35
Masi • Costasera Amarone 2015 (corvina, rondinella, molinara)	56
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	32
Zenato • Amarone Classico 2015 (corvina, rondinella, oseleta)	64

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann • Red Angel on the Moonlight 2015 (pinot nero)	33
Livio Felluga • Vertigo 2017 (cabernet sauvignon, merlot)	32

TOSCANA

Antinori • Rosso di Montalcino Pian delle Vigne 2013 (sangiovese in purezza)	79
Antinori • Tignanello 2016 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	120
Antinori • Il Bruciato • Tenuta Guado al Tasso 2018 (cabernet sauv, merlot, syrah)	38
Biondi Santi • Brunello di Montalcino 2012 (sangiovese grosso)	180
Le Pupille • Morellino di Scansano 2018 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	30
Monte Bernardi • "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	30
Ornellaia • Le Volte 2017 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	35
Tenuta San Guido • Sassicaia Bolgheri 2016 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	250

UMBRIA

Arnaldo Caprai • Montefalco Rosso 2016 (sangiovese, sagrantino, merlot)	30
---	----

ABRUZZO

Masciarelli • “Gianni Masciarelli” Montepulciano D’Abruzzo 2016 (montepulciano)	28
---	----

PUGLIA

Vetrère • Tempio di Giano 2017 (negroamaro) 23

BASILICATA

Grifalco • “Grifalco” aglianico del vulture 2015 34

SICILIA

Donnafugata • Mille e una Notte 2014 (nero d'Avola) 85

Hauner • Hierà 2015 (calabrese, alicante, nocera) 32

Occhipinti • SP68 2018 (frappato, nero d'Avola) 32



Rossi Estero



BORDEAUX FRANCIA

La Fleur du Haut Mayne • Bordeaux Rouge Superior 2014 (cabernet sauvignon/
franc, merlot)

35



Vini Dolci



PIEMONTE

Cà d'Gal • "Lumine" Moscato d'Asti 2018 30

SICILIA • SARDEGNA

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2016 (zibibbo) 68

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

M. De Bartoli • Vigna La Miccia Marsala Superiore Oro • 5 anni (grillo) 61

Pellegrino • Passito di Pantelleria 2016 (zibibbo di pantelleria) 28

FRANCIA

Chateau Mémoires • Cadillac (sauvignon, sémillon) 35

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 10mgkg • 13. Lupini e prodotti a base di lupini • 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Alcuni ingredienti, prodotti da noi, potrebbero essere e surgelati con abbattitore di temperatura o surgelati all'origine per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.