



---

**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 (1-4-6-7-11-12)	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

## 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

## 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

## AREABAKERY

BRIOCHEs DAL FORNO 1,50 cad.  
- vegana (1)  
- vegana al lampone (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)  
- croissant al pistacchio (1-3-7-8)  
- saccottino integrale al miele (1)  
- girella all'uvetta (1-3-7)  
- cestino crema cotta e lamponi freschi (1-3-7)  
- cacao e crema di nocciole bianche (1-3-6-7-8)

## DESSERT E MONOPORZIONI

- malibù: mousse al cocco con cremoso al lime,  
gel al passion fruit e glassa al mango (3-6-7-8) 5  
- oro verde: mousse al pistacchio con granella  
di pistacchi caramellati (3-6-7-8) 5  
- trancetto croccante pere e cioccolato (3-6-8) 5  
- cheesecake ai frutti rossi (3-7) 6  
- tiramisù (3-6-7) 6  
- sacher al lampone (3-6-7) 5  
- monte bianco sandwich (3-6) 5  
- tarte tatin di mele caramellate (1-3-7) 6

## 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 <sup>(1)</sup>
- quinoa <sup>(1)</sup>
- spinacino

aggiunta extra 1.5€

### PROTEINE (x1)

- salmone marinato <sup>(4)</sup>
- gamberi cotti <sup>(2-4-12)</sup>
- tataki di tonno <sup>(4-12)</sup>
- pluma di patanegra

aggiunta extra 3€

+

### INGREDIENTI (x4)

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

aggiunta extra 2€

### CRUNCHY (x2) <sup>(8-11)</sup>

- sesamo
- anacardi
- mix semi
- mandorle

aggiunta extra 1€

+

### SALSE (x1)

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

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 (1-6-7)
- rum e pera (6)
- 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

## PASTE

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

## 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

## GELATI

- liquirizia (7)
- crema (3-7)
- lampone
- pistacchio DOP di bronte (7-8)
- cioccolato fondente (6)
- mandarino
- fiordilatte (7)
- cremino (6-7-8)
- limetta
- pera
- yogurt (7)

piccolo	1.5
medio	
grande	2.5

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 

## 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
ginseng 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	confezione 150 ml	3.5
pesca	confezione 150 ml	3.5
mirtillo	confezione 150 ml	3.5
melograno	confezione 150 ml	3.5
ananas	confezione 150 ml	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
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	

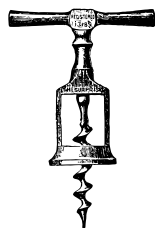
## ACQUA

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

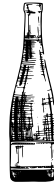
- SILLY BIO • cl.25 5.0% vol** 5  
 Silly Bio Pils è una birra filtrata, bionda, leggera e limpida, più dolce della « sorella » Silly Pils . Il processo di produzione è lo stesso della pils classica; la differenza di sapore dipende dal luppolo e dal malto che sono al 100% da agricoltura biologica.
- 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**

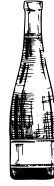
---

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
Hofstatter • 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 (falanghina) 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 10mg/kg • 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.