



---

**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)	14
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)	14
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo	
ALLE VERDURE (1)	12
con pomodoro pelato e verdure di stagione	
SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, salsiccia e cime di rapa	

## 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	
AL CRUDO (1-7)	8
prosciutto crudo, stracciatella e pomodorini confit	

## CONTORNI

SELEZIONE DI VERDURE	6
con zucca arrosto, indivia brasata e patate al forno	

## PIATTI UNICI

TAGLIATA DI MANZO	16
200 g, con verdure di stagione	
TATAKI DI SALMONE (1-4-11)	16
170 g, salmone in crosta di sesamo bianco e nero, caponata di melanzane	
TARTARE DI MANZO (7)	14
180 g, con bagoss, fichi e insalata di finocchi all'arancia	
ROAST BEEF (9)	14
manzo all'inglese tiepido, riso basmati e salsa fondo di cottura	
MERLUZZO IN INSALATA (4)	14
con patate, capperi, olive taggiasche e pomodorini confit	
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA (1-7)	13
HAMBURGER DI MANZO	14
CON PATATE AL FORNO (1-3-7-11)	
200 g, pomodoro a fette, lattuga, cetriolo, maionese e ketchup	

## TOAST

AVOCADO TOAST (1-3)	7,5
con pane casereccio, guacamole e uovo poché	
CROQUE MADAME (1-3-7)	7,5
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, tacchino, pomodori, iceberg e maionese	

a richiesta aggiunta di:	
- bacon croccante	2
- salmone marinato	3
- code di gamberi	3
- avocado guacamole	2
- verdure di stagione	2

# ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 16  
7 giorni su 7



TORNA AL MENU

## EGGS (1-3)

### 2 UOVA A PIACERE

- accompagnate da pane tostato  
- scrambled "strapazzate"  
- all'occhio di bue  
- alla coque "morbide"

5

a richiesta aggiunta di:

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

## OMELETTE

### CLASSICA (3-7)

omelette di uova con prosciutto cotto e fontina

7

### GUSTOSA (3-4-7)

omelette di uova con crescenza, erba cipollina e salmone marinato

7

### ISPANICA (3-7)

omelette di uova con chorizo, spinacino e chia

7

### FUNGHI (3-7)

omelette di uova con champignon e asiago

7

## BENEDICT EGGS

### AL SALMONE (1-3-4-7)

con english muffin, salmone e zucchine grigliate, accompagnate da salsa allo yogurt

11

### AGLI SPINACI (1-3-7)

con english muffin, pomodoro confit, spinacino, accompagnate da salsa allo yogurt

9

## AREABAKERY

### BRIOCHES DAL FORNO

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

## DESSERT E MONOPORZIONI

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

## PANCAKES

### SALATO (1-3-7)

con uovo all'occhio di bue, bacon e pomodori grigliati

7,5

### DOLCE (1-3-7)

con sciroppo d'acero, frutti rossi e quenelle di gelato

6

# 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
- edamame
- alghe wakame <sup>(11)</sup>
- avocado
- rape
- bacon
- carote
- bufala <sup>(7)</sup>
- zenzero candito
- acciughe del Cantabrico <sup>(4)</sup>
- castagne

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€

# 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	2,5
grande	

# 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
decaffeinato	1,6
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

pera - 150 ml	3,5
albicocca - 150 ml	3,5
pesca - 150 ml	3,5
mirtillo - 150 ml	3,5
melograno - 150 ml	3,5
ananas - 150 ml	3,5

## ACQUA

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

## TISANE E INFUSI

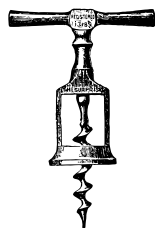
Aquarosa - Kusmi	3,5
Turmeric Active Tea - Pukka	3,5
Detox Tea - Pukka	3,5
Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	3,5
Night Time Tea - Pukka	3,5
Vanilla Chai Tea - Pukka	3,5
Three Fennel Tea - Pukka	3,5
Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	3,5
Gingseng Matcha Green - Pukka	3,5
Lily Fairy - Flora Tea	5
Jasmine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

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



---

---

**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. Luppulatura 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

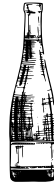
- SILLY BIO • cl.25 5.0% vol** 5  
 Silly Bio Pils è una birra filtrata, bionda, leggera e limpida, più dolce della « sorella » Silly Pils . Il processo di produzione è lo stesso della pils classica; la differenza di sapore dipende dal luppolo e dal malto che sono al 100% da agricoltura biologica.
-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

Baron Dauvergne • “Fine Fleur de Bouzy” Blanc De Noir Grand Cru (pinot nero)	70
Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	73
Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier)	84
Dom Perignon • Brut Vintage 2008 (chardonnay, pinot nero)	250
François Secondè • Brut Rosé Grand Cru (pinot nero)	70
Krug • Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	260
Louis Roederer • Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	295
Perrier Jouët • Belle Epoque Cuvée 2012 (pinot nero, chard., meunier)	245
Perrier Jouët • Belle Epoque Rosè 2006/2010 (pinot nero, chard., meunier)	360
Perrier Jouët • Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Pol Roger • Brut Rosè Vintage 2012 (pinot nero, chardonnay)	85

## 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)	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 • Satèn 2015 (chardonnay)	68
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
Monterossa • Cabochon Fuoriserie n.022 (chardonnay, pinot nero)	70
Monterossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	40
Uberti • Magnificentia Brut Satèn 2016 (chardonnay)	55

**MAGNUM**

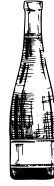
---

Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (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 Italia



## 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 2019 (trebbiano di lugana)	28

## ALTO ADIGE

Elena Walch • Gewürztraminer 2020 (gewürztraminer)	31
St. Michael Eppan • Chardonnay Sanct Valentin 2017 (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 2018 (tocai)	40
Venica & Venica • Ronco delle mele 2019 (sauvignon)	56

## UMBRIA

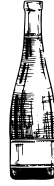
Antinori • Cervaro della Sala 2018 (chardonnay, grechetto)	68
------------------------------------------------------------	----

## 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



---

---

## Bianchi Estero

---

---



### BORDEAUX FRANCIA

---

Chateau Rioublanc • Bordeaux 2016 Bio organic wine (sauvignon, serillon, colonbard) 30

### NUOVA ZELANDA

---

Cloudy Bay • Sauvignon Blanc 2017 (sauvignon) 59



---

---

# Rossi Italia

---

---



## MAGNUM

---

Antinori • Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso 2017 (cabernet sauvignon, merlot, syrah)	78
Masciarelli • Gianni Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo 2016 (montepulciano)	35

## PIEMONTE

---

Cascina Fontana • Barolo 2014 (nebbiolo)	79
Gaja • Cremes 2016 (dolcetto, pinot nero)	59

## ALTO ADIGE

---

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

## LOMBARDIA GARDA

---

Cà dei Frati • Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	34
Olivini • Notte a San Martino 2016 (merlot in purezza)	40

## LOMBARDIA FRANCIACORTA

---

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 2013/2015 (carménère in purezza)	60
Cà del Bosco • Maurizio Zanella 2004 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	85

## 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 2017 (pinot nero)	37
Livio Felluga • Vertigo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	32

**TOSCANA**

---

Antinori • Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2014 (sangiovese in purezza)	76
Antinori • Tignanello 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	128
Antinori • "Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso 2019 (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 2014	38
--------------------------------------------------	----

**SICILIA**

---

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



---

---

## Vini Dolci

---

---



### PIEMONTE

---

Cà d'Gal • "Lumine" Moscato d'Asti 2019 30

### SICILIA • SARDEGNA

---

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

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

Pellegrino • Passito di Pantelleria 2015 (zibibbo di pantelleria) 30

### FRANCIA

---

Chateau Mémoires • Cadillac 2016 (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.