



Est. 1907
AREADOCKS
Concept 2004

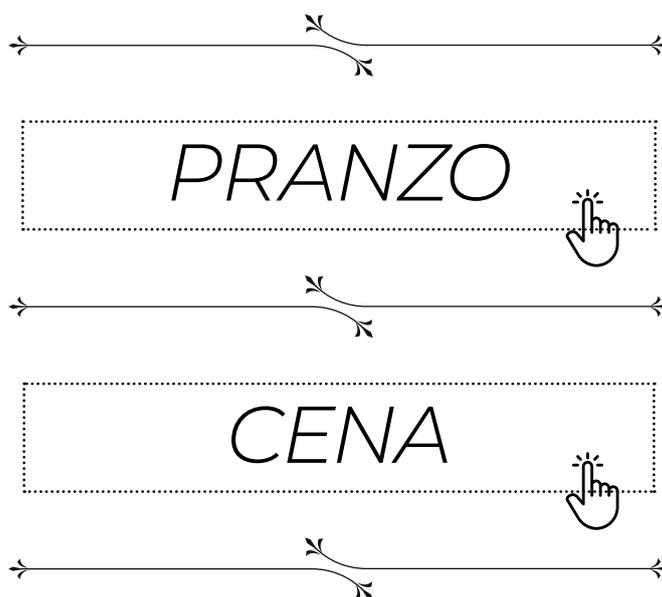
SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS

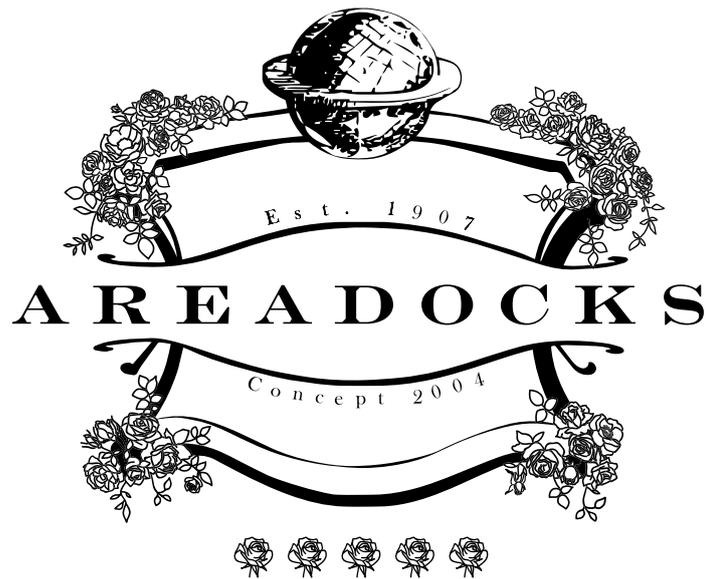


SCORRI PER IL MENU LOFT RESTAURANT



AREADOCKS LOFT RESTAURANT





MENU PRANZO

AREADOCKS LOFT RESTAURANT



LISTA ALLERGENI



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

Free WI-FI clienti: Areadocks

CREA IL TUO BUSINESS LUNCH

Due piatti salati e un dolce a scelta dal nostro menù

35€

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



ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (6-14)	cad.	5,5
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Capesante in ceviche (6-14)	cad.	5,5
Gran crudo di mare - 2 persone (2-4-6-12-14)		110
Scampi dell'Adriatico, mazzancolle di Fano, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, 2 tipologie di tartare, julienne di seppia Caorle, carpaccio di pescato, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60

Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse

Polpo scottato, cime di rapa, aria alla provola affumicata, millefoglie di patate al tartufo (4-6-7)		18
Battuta di manzo servita nel metodo tradizionale con i suoi condimenti in accompagnamento (Prezzemolo, senape, scalogno, tabasco, worchester e tuorlo d'uovo) (3-10)	1/2 porzione	15 10
Variazione di zucca (7-8-11)		15
Crudo di Parma 24 mesi con la nostra pizzetta frita al pomodoro di Sardegna, stracciatella e basilico fresco (1-6-7)		16
Veggie Salad (7-6) Mozzarella di bufala, misticanza, insalata di tre radicchi, mix di germogli, filetti di arancia al vivo e semi oleosi		15

PRIMI

-  * Spaghetti al pomodoro, olio Evo e basilico fresco (1-9) 14
- Riso Riserva San Massimo con crema di zucca e formaggio affumicato in foglia di tabacco (7-9-12) 18
- Gnocco di Parmigiano Vacche Rosse al burro e salvia con ragù di anatra (3-7-9-12) 18
- Mezzo pacchero Benedetto Cavalieri con crema di cacio e pepe e tartufo nero (1-7-9) 20
- o Paella tradizionale di pescato allo zafferano (2-4-9-12-14) 18
- * *Realizzato con pasta secca di grano duro 100% italiano*

SECONDI

- Tagliata di manzo, insalata ai tre radicchi e patate Amandine alla paprika dolce (12) 18
- Tortino di fagioli neri, crema di barbabietola, aioli al dragoncello, rapa gialla e crema di erborinato (7-10-12) 16
- Ombrina del Gargano, scarola, sedano rapa e arancia (4-7-9-12) 22
- Hamburger di carne selezione dry age 200 gr, pane artigianale, radicchio marinato, formaggio Manchego e salsa 'nduja calabrese (1-3-7-11) 20
- Picaña - 30 giorni di maturazione Dry Age - grigliata al bbq, insalata ai tre radicchi e patate Amandine alla paprika dolce (12) 21
- Caesar Salad (1-4-7) 15
- Insalata romana, pollo croccante, acciughe del Cantabrico, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, pane croccante e salsa Caesar



CONTORNI

- Verdure non convenzionali al vapore 6
- Verdure grigliate 6
- Insalata ai tre radicchi (12) 6
- Patate Amandine al forno 7
- Patate fritte 6
- Babaganoush di melanzana, servito con pane pita (1-7-11) 7
- Verdure spadellate d'autunno (9) 7

ORGANIC SOUPS

Menu

*Zuppe Biologiche e presidio slow food.
Tutte le nostre zuppe sono fatte con cereali e legumi
da agricoltura biologica e presidio slowfood*

SCEGLI LA TUA ZUPPA - 15€

CECI E GAMBERI (2-9)

Crema di ceci biologici con code di gambero al limone

IBERICA (9)

Fagioli dell'occhio bianchi e neri con crumble di Patanegra croccante e olio al pimenton

MONTANARA (9-12)

Farro biologico, lenticchie beluga, verdure e cavolo nero toscano

ABBINAMENTI PER LE ZUPPE A SCELTA:

CROSTINI (1-7)

Crostini di pane bianco saltati al burro

CROSTONE (1)

Crostone multicereale con toma di montagna gratinata

FOCACCIA (1)

Focaccia all'olio evo

AREADOCKS

Steak Selection

Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.
Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.

CELTIC IRISH BEEF

Provenienza: Regno Unito
Età: 30 Mesi

costata 7,5/hg
min. 800gr

t-bone 8,5/hg
min. 1,2kg

Selezione di Angus ed Hereford con scottone dalle carni rosso rubino, una marezzatura mediamente accentuata e un sapore deciso

Maturazione ●●●●○
Marezzatura / grasso ●●●○○
Tenerezza ●●●○○
Intensità ●●●○○

MARCHIGIANA IGP DELL'APPENNINO CENTRALE

Provenienza: Italia - Marche
Età: 18 Mesi

costata 7/hg
min. 800gr

t-bone 8/hg
min. 1,2kg

Carne magra caratterizzata da una bassissima percentuale di grasso. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

Maturazione ●●○○○
Marezzatura / grasso ●●○○○
Tenerezza ●●●●○
Intensità ●●●○○

SASHI - SELEZIONE SECONDA CLASSE

Provenienza: Europa Centrale
Età: 66/96 mesi

costata 8/hg
min. 800gr

t-bone 9/hg
min. 1,2kg

Carni bovine femmine con una marezzatura di livello superiore. Allevate in Finlandia, Germania e Polonia solo ad erba.

Maturazione ●●●●○
Marezzatura / grasso ●●●●○
Tenerezza ●●●○○
Intensità ●●●●○

AREADOCKS

Steak Selection

*Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.
Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.*

GRIGIA ALPINA

Provenienza: Italia - Trentino Alto Adige
Età: 14/18 mesi

costata 8,5/hg
min. 800gr

t-bone 9,5/hg
min. 1,2kg

Carne di colore rosso acceso che tende a rivelare un alto tasso di grasso di infiltrazione con un gusto dolce ma saporito.

Maturazione	●●○○○
Marezzatura / grasso	●●○○○
Tenerezza	●●●○○
Intensità	●●●○○

TOMAHAWK

Provenienza: Europa centro orientale
Età: 18/30 mesi

8/hg
min. 900gr

Le sue carni sono dotate di una buona morbidezza data dalla frollatura e da una discreta proporzione tra grasso e fibra.

Maturazione	●●○○○
Marezzatura / grasso	●●●○○
Tenerezza	●●○○○
Intensità	●●●○○

COSTATA DI JUVENCA

Provenienza: Polonia
Età: 26/80 mesi

costata 7/hg
min 500gr

Le sue carni sono molto tenere e dal sapore tendente al dolce con una buona presenza di grasso.

Maturazione	●●●○○
Marezzatura / grasso	●●●○○
Tenerezza	●●●●○
Intensità	●●○○○

TORELLO DI POZNAN

Provenienza: Polonia
Età: 30 mesi

costata 7/hg
min 500gr

Tori selezionati, di età intorno ai 30 mesi.
Le carni hanno una colorazione rosso scuro, sono tenere considerando la tipologia di capo e di provenienza.

Maturazione	●●○○○
Marezzatura / grasso	●●○○○
Tenerezza	●●●○○
Intensità	●●●○○

DOLCI

	La nostra tartatin di mele con gelato alla vaniglia (3-7)	6
	Tiramisù in camice di cioccolato (3-7)	6
	Cheesecake ai frutti rossi (3-7)	6
	Macedonia di frutta di stagione	5
	I nostri gelati artigianali a base latte: <i>crema (3-7), cremino (7-8), Fiordilatte (7), pistacchio (7-8)</i>	6
	I nostri gelati artigianali a base acqua: <i>cioccolato fondente, limetta, lampone</i>	6

BEVANDE

	Acqua Panna naturale e frizzante	3
	Acqua S. Pellegrino 0.75 l naturale e frizzante 	3
	Acqua Lurisia Bolle Stille naturale e frizzante 	3

Birre alla spina

	Heineken • piccola • 5% vol.	4
	Heineken • media • 5% vol.	6

Birre in bottiglia

	Heineken Silver cl. 33 • 4% vol.	6
	Ichnusa Non Filtrata cl. 33 • 5% vol.	6
	Ichnusa Ambra Limpida cl. 33 • 5% vol.	6
	Messina Cristalli di sale cl. 33 • 5% vol.	6
	Lagunitas • IPA • 33 cl • 6.2% vol.	6
	Heineken 0.0 cl. 33	6

	Coperto, servizio e selezione di pane	3
--	--	----------

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

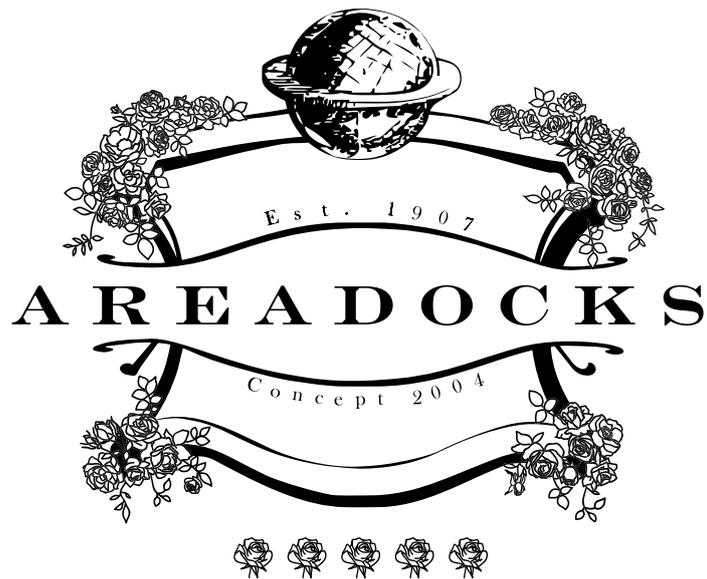
**i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle
materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal:
REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011**

- *Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine*

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



MENU CENA

AREADOCKS LOFT RESTAURANT



LISTA ALLERGENI



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

Free WI-FI clienti: Areadocks

A R E A D O C K S

MENÙ DEGUSTAZIONE 2025

TERRA

ANTIPASTO

Battuta di manzo Juvenca con radicchio tardivo al balsamico, spuma al comté e cialda alle noci pecan (7-8-1)

PRIMO

Gnocco di Parmigiano Vacche Rosse cime di rapa, ragù di anatra, radicchio caramellato e pesto di mandorle (3-7-8-9-12)

SECONDO

Maialino al cacao, spuma di patate e ragù di funghi (7-8-9-12)

DOLCE

Radici contadine (7)
Bavarese al formaggio Bagoss accompagnata dalla pera in diverse consistenze, spuma alla formaggella di Tremosine stagionata e gelato alla ricotta

65€ a persona,
escluso coperto e bevande

MARE

ANTIPASTO

Polpo scottato, cime di rapa, aria alla provola affumicata, millefoglie di patate al tartufo (4-6)

PRIMO

Riso Riserva San Massimo cavolo toscano, capasanta aburi e limone candito (7-9-12-14)

SECONDO

Ombrina del Gargano, scarola, sedano rapa e arancia (4-9-12)

DOLCE

Ricordo di Zante (1-3-7)
Sfera al limone candito con meringa e gelato allo yogurt, namelaka al basilico e profumo di sambuco. Crumble croccante di pane con farina di riso venere e olio d'oliva.

70 € a persona,
escluso coperto e bevande

VEGETARIANO

ANTIPASTO

Variazione di zucca (7-8-11)

PRIMO

Pacchero Benedetto Cavalieri, crema di cacio e pepe, salicornia in tempura, tartufo nero e melograno alla brace (1-7-9)

SECONDO

Croccante di fagioli biologici, salsa al pepe verde e crema di erborinato (7-9-10-12)

DOLCE

L'autunno nel piatto (6-8)
Semifreddo alla mandorla e melograno con streusel vegano al limone, gelatine e cremoso al melograno, arricchito da una salsa ai fiori d'arancio

60€ a persona,
escluso coperto e bevande

Il menù degustazione dovrà essere ordinato da tutti i commensali del tavolo scegliendo tra le varie opzioni disponibili

ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (6-14)	cad.	6
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Capesante in ceviche (6-14)	cad.	5,5
Gran crudo di mare - 2 persone (2-4-6-14)		120
Scampi dell'Adriatico, mazzancolle di Fano, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gillardeau, tartare di pescato, julienne di seppia di Caorle, ricciola, branzino, ombrina, centrofolo viola frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	65
Caviale Royal Caviar - 10g (1-3-4-7)		32
con i nostri blinis, tuorlo ed albume cotto, panna acida e patata schiacciata		
<i>Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Polpo scottato, cime di rapa, aria alla provola affumicata, millefoglie di patate al tartufo (4-6-7)		20
Battuta di manzo Juvenca con radicchio tardivo al balsamico, spuma al comté, e cialda alle noci pecan (7-8-12)		21
Variazione di zucca (7-8-11)		18
Crudo di Parma 24 mesi con soffice di Parmigiano all'aceto balsamico e anacardi (3-7-11-12)		19
Patanegra jamón Maldonado, Queso Manchego e nocciole tostate (1-7-8)		30

PRIMI

Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi (1-2-3-4-9)	23
Raviolo di pasta fresca con salmerino, zucca, formaggio tabaccaio e mandorle sabbiate (1-3-4-7-8-9-12)	22
Pacchero Benedetto Cavalieri, crema di cacio e pepe, salicornia in tempura, tartufo nero, melograno alla brace (1-7-9)	23
Gnocco di Parmigiano Vacche Rosse cime di rapa, ragù di anatra, radicchio caramellato e pesto di mandorle (3-7-8-9-12)	20
Spaghetto alla chitarra tiepido con caviale e burro al limone emulsionato e gel di erba cipollina, in campana al fumo di cedro (1-3-4-7-9)	28
Riso Riserva San Massimo cavolo toscano, capasanta aburi e limone candito (7-9-12-14)	25

SECONDI

Selezione di pesce al sale o alla mediterranea (4) (arrivi giornalieri da Mar Adriatico, Tirreno e Ionio)	all'etto	7,5
Morbido di guancia e coda di manzo, salsa al midollo, barbabietola e rafano (6-7-9-12)		27
Ombrina del Gargano, scarola, sedano rapa e arancia (4-9-12)		26
Croccante di fagioli biologici, salsa al pepe verde e crema di erborinato (7-9-10-12)		20
Hamburger carne selezione dry age 200 gr, pane artigianale, radicchio marinato, formaggio Manchego e salsa 'nduja calabrese (1-3-7-11)		25
Maiolino al cacao, spuma di patate e ragù di funghi (7-8-9-12)		25



CONTORNI

Verdure non convenzionali al vapore	6
Verdure grigliate	6
Verdure spadellate d'autunno (9)	7
Patate amandine al forno	7
Patate fritte	6
Babaganoush di melanzana, servito con pane pita (1-11)	7
insalata ai tre radicchi (12)	6

AREADOCKS

Steak Selection

Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.
Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.

CELTIC IRISH BEEF

Provenienza: Regno Unito
Età: 30 Mesi

costata 7,5/hg
min. 800gr

t-bone 8,5/hg
min. 1,2kg

Selezione di Angus ed Hereford con scottone dalle carni rosso rubino, una marezzatura mediamente accentuata e un sapore deciso

Maturazione ●●●●○
Marezzatura / grasso ●●●○○
Tenerezza ●●●○○
Intensità ●●●○○

MARCHIGIANA IGP DELL'APPENNINO CENTRALE

Provenienza: Italia - Marche
Età: 18 Mesi

costata 7/hg
min. 800gr

t-bone 8/hg
min. 1,2kg

Carne magra caratterizzata da una bassissima percentuale di grasso. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

Maturazione ●●○○○
Marezzatura / grasso ●●○○○
Tenerezza ●●●●○
Intensità ●●●○○

SASHI - SELEZIONE SECONDA CLASSE

Provenienza: Europa Centrale
Età: 66/96 mesi

costata 8/hg
min. 800gr

t-bone 9/hg
min. 1,2kg

Carni bovine femmine con una marezzatura di livello superiore. Allevate in Finlandia, Germania e Polonia solo ad erba.

Maturazione ●●●●○
Marezzatura / grasso ●●●●○
Tenerezza ●●●○○
Intensità ●●●●○

AREADOCKS

Steak Selection

Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.
Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.

GRIGIA ALPINA

Provenienza: Italia - Trentino Alto Adige
Età: 14/18 mesi

costata 8,5/hg
min. 800gr

t-bone 9,5/hg
min. 1,2kg

Carne di colore rosso acceso che tende a rivelare un alto tasso di grasso di infiltrazione con un gusto dolce ma saporito.

Maturazione ●●○○○
Marezzatura / grasso ●●○○○
Tenerezza ●●●○○
Intensità ●●●○○

TOMAHAWK

Provenienza: Europa centro orientale
Età: 18/30 mesi

8/hg
min. 900gr

Le sue carni sono dotate di una buona morbidezza data dalla frollatura e da una discreta proporzione tra grasso e fibra.

Maturazione ●●○○○
Marezzatura / grasso ●●●○○
Tenerezza ●●○○○
Intensità ●●●○○

COSTATA DI JUVENCA

Provenienza: Polonia
Età: 26/80 mesi

costata 7/hg
min 500gr

Le sue carni sono molto tenere e dal sapore tendente al dolce con una buona presenza di grasso.

Maturazione ●●●○○
Marezzatura / grasso ●●●○○
Tenerezza ●●●●○
Intensità ●●○○○

TORELLO DI POZNAN

Provenienza: Polonia
Età: 30 mesi

costata 7/hg
min 500gr

Tori selezionati, di età intorno ai 30 mesi.
Le carni hanno una colorazione rosso scuro, sono tenere considerando la tipologia di capo e di provenienza.

Maturazione ●●○○○
Marezzatura / grasso ●●○○○
Tenerezza ●●●○○
Intensità ●●●○○

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

18

*Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani ed esteri con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione
Origine e descrizione dei formaggi a seguire (1-7-8-9-12)*

PAGLINA IN SCATOLA DI BALSAMICO

PROVENIENZA - Italia, Piemonte
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino
COLORE PASTA - Bianca, color latte
COLORE CROSTA - Bianca rigata
SAPORE - Dolce, panna, sottobosco
STAGIONATURA - 30 giorni

VENTO D'ESTATE

PROVENIENZA - Italia, Veneto
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino
COLORE PASTA - Avorio
COLORE CROSTA - Scura, avvolta dal fieno
SAPORE - Delicato profumo di fiori e fieno
STAGIONATURA - 150 giorni

MANCHEGO

PROVENIENZA - Spagna, Castilla la Mancha
TIPOLOGIA LATTE - Pecora
COLORE PASTA - Giallo paglierino
COLORE CROSTA - Rosso Mattone
SAPORE - Sapore intenso, con punte di piccantezza
STAGIONATURA - 6 mesi

TABACCAIO

PROVENIENZA - Italia, Veneto
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino stagionato
COLORE PASTA - Giallo zafferano
COLORE CROSTA - Giallo tendente al marrone
SAPORE - Gusto forte e persistente dato dalle foglie di tabacco
STAGIONATURA - 24 mesi

PECORINO IN FOGLIE DI NOCE

PROVENIENZA - Italia, Toscana
TIPOLOGIA LATTE - Ovino
COLORE PASTA - Giallo chiaro
COLORE CROSTA - Scura color cuoio
SAPORE - Piacevole, delicato aroma dato dalle foglie di noce
STAGIONATURA - 150 giorni

BLEUET DE CHEVRE

PROVENIENZA - Francia
TIPOLOGIA LATTE - Caprino
COLORE PASTA - Erborinato, bianco sporco
COLORE CROSTA - Bianca
SAPORE - Deciso intenso dato dal latte e l'erborinatura
STAGIONATURA - 20 giorni

DOLCI

Sweet bomb parade (1-3-5-6-7-8-11-12)

Selezione di dessert dal nostro laboratorio di pasticceria Areadocks North Department: mochi, ministecchi, bonbon, la nostra cheesecake ai frutti rossi, tortino al cioccolato con cuore caldo, sfoglia croccante con crema chantilly.

Salse di accompagnamento: crema inglese, cioccolato caldo e mou.

E frutta tropicale e di stagione

Minimo 4 persone

64

Massimo 6 persone

86

Radici contadine (7)

9

Bavarese al formaggio bagoss accompagnata dalla pera in diverse consistenze, spuma alla formaggella di Tremosine stagionata e gelato alla ricotta.

Ricordi di Zante (1-3-7)

9

Sfera al limone candito con meringa e gelato allo yogurt, namelaka al basilico e profumo di sambuco. Completa il piatto un crumble croccante di pane con farina di riso venere e olio d'oliva.

L'autunno nel piatto (6-8)

9

Semifreddo alla mandorla e melograno con streusel vegano al limone, gelatine e cremoso al melograno, arricchito da una salsa ai fiori d'arancio.

Pistacchio Lover (3-8)

9

Semisfera di cioccolato bianco vegano con pralinato al pistacchio, accompagnata da un rocher al pistacchio e la sua namelaka. Completa il piatto un gel leggero al cranberry per rinfrescare il palato.

Areadocks Classic Cheesecake (3-7)

8

ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis

Degustazione di pralineria artigianale (1-3-6-7-8-11)

9

Pistacchio (7-8), albicocca e fava tonka (6-7), vaniglia (6-7), limone e zenzero (6-7), banana e noce Pecan (6-7-8), ananas, caramello e timo (6), chai latte (6-7), caffè e cioccolato fondente (6)

Gelati e sorbetti:

6

Crema (7)

Cremino (7)

Pistacchio (7-8)

a base d'acqua

Cioccolato fondente

Limetta

Lampone

BEVANDE

Acqua Panna naturale e frizzante	3
Acqua S. Pellegrino 0.75 l naturale e frizzante 	3
Acqua Lurisia Bolle Stille naturale e frizzante 	3

Birre alla spina

Heineken • piccola • 5% vol.	4
Heineken • media • 5% vol.	6

Birre in bottiglia

Heineken Silver cl. 33 • 4% vol.	6
Ichnusa Non Filtrata cl. 33 • 5% vol.	6
Ichnusa Ambra Limpida cl. 33 • 5% vol.	6
Messina Cristalli di sale cl. 33 • 5% vol.	6
Lagunitas • IPA • 33 cl • 6.2% vol.	6
Heineken 0.0 cl. 33	6

Coperto, servizio e selezione di pane	4
--	----------

**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**

- *Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine*

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

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

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala

COCKTAIL LIST

FRENCH MOSCOW 12

*Vodka Grey Goose, succo di lime,
sciropo di zucchero, Ginger beer*

PALOMA 12

*Tequila, succo di lime,
sciropo di zucchero, soda al pompelmo*

MARTINI AMERICANO 12

*Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda*

LA MEZCALINA 12

*Mezcal, succo d'arancia, lime
triple sec, sciropo d'agave, tajin*

BOB MANGO 12

*Rum Bumbu, purea di mango,
purea di passion fruit, succo all'ananas*

ST-GERMAIN HUGO 10

*St-Germain, prosecco,
soda, lime, menta*

FRENCH 75 12

*Gin Bombay Sapphire, succo
di limone, sciropo di zucchero,
champagne*

DONKEY MULE 12

liquore mamarita, succo lime, ginger bee

ANALCOLICI

non-alcohol drinks

DIFFERENT MOSCOW 8

*Lime, sciropo di mandorle,
sciropo di passion fruit,
Ginger beer*

PEACH TREE 10

*Tanqueray 0.0, purea di pesca,
soda al pompelmo rosa*

MORE & MORE 8

*Soda alle more,
sciropo di frutti rossi, lime*

GIN LIST

Adamus - 15 €
[PT] - 44,4%
Floreale, Hibiscus

Bombay Bramble - 12 €
[UK] - 37,5%
Fruttato

Bingo e gino may chang - 12 €
[IT] - 45%
Lime e yutzu

Cubical Mango - 12 €
[ES] - 37,5%
Dolce

Dry cat Secco - 12 €
[BR] - 42%
Agrumato, note leggere pepe rosa

Haymans Old Tom - 12 €
[UK] - 41,4%
Morbido e dolce

Malfy - 12 €
[IT] - 40%
Agrumato

Malfy Pompelmo - 12 €
[IT] - 41%
Agrumato

Nordes - 12 €
[ES] - 40%
Fruttato

Plymouth - 15 €
[UK] 41,3%
Profonde note terrose di ginepro

Roku - 12 €
[JP] - 43%
Agrumato

Tanqueray Ten - 12 €
[UK] - 47,3%
Dry

Amuerte (Coca Leaf Red) - 18 €
[BEL] 43%
Fresco Fruttato

Bomaby Sapphire - 12 €
[UK] 40%
Botanico

Bingo e gino red - 12 €
[IT] - 38%
Peperoncino

Dry cat premium - 12 €
[BR] - 45%
Leggermente piccante

Gunpowder - 15 €
[IRL] - 43%
Complesso

Hendrick's - 12 €
[SCO] - 44%
Floreale Dry

Malfy Arancia - 12 €
[IT] - 41%
Agrumato

Mare - 12 €
[ES] - 42,7%
Erbaceo

Panda - 15 €
[BE] 40%
Dolce Fruttato

Portofino - 15 €
[IT] - 43%
Morbido, Floreale

Sipsmith - 12 €
[UK] - 41,6%
Dry

Tanqueray 0.0 - 10 €
[UK] - Gin Analcolico

Bobbys - 12 €
[NL] - 42%
Erbaceo, Rosé

Brockmans - 12 €
[UK] - 40%
Molto aromatico

Cubical Kiss - 12 €
[ES] - 37,5%
Dolce fruttato

Dry cat Dry - 12 €
[BR] - 46%
Agrumato, note di erbe

G'vine - 12 €
[FR] - 40%
Floreale, zenzero e liquirizia

June - 12 €
[FR] - 37,5%
Fruttato, pera e cardamomo

Malfy Limone - 12 €
[IT] - 41%
Agrumato

Monkey 47 - 13 €
[DE] - 47%
Complesso

Plymouth Navy - 15 €
[UK] - 57%
Dry

Roby Marton - 12 €
[IT] 47%
Speziato

Tautus - 12 €
[IT] - 42%
Pepe e zenzero

VODKA LIST

Grey Goose - 12 €
[FR] - 40%

Ketel One - 12 €
[NL] - 40%

42 Below - 12 €
[NZ] - 40%

Ciroc - 15 €
[FR] - 40%

Beluga - 15 €
[RU] - 40%

Belvedere - 15 €
[PL] - 40%