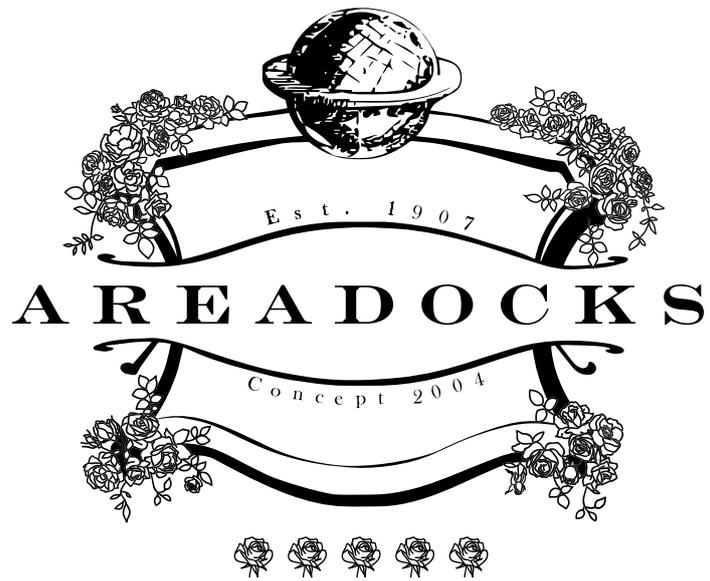


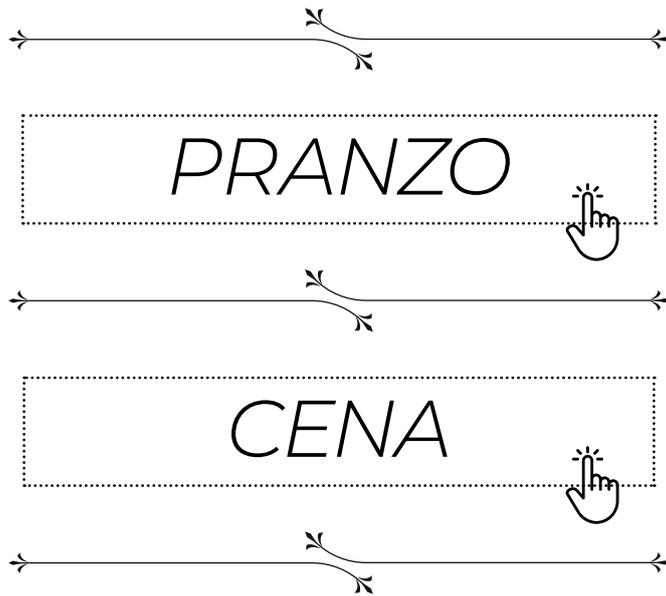
SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS

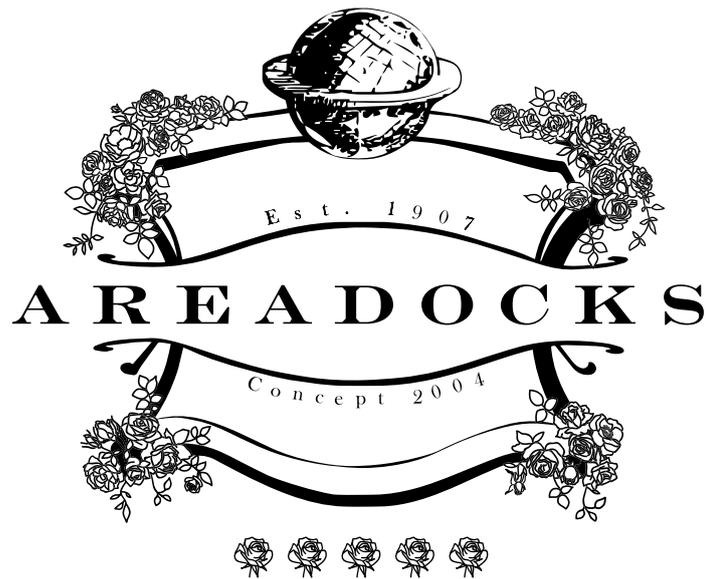


SCORRI PER IL MENU LOFT RESTAURANT



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

Calamaro scottato con carpaccio di fico, valeriana e crumble ai pinoli (4-8-12)		15
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
Piccolo fritto di mare con verdure croccanti e maionese al lime e pepe rosa (1-2-3-4)		18
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

PRIMI

	* Spaghetti al pomodoro, olio Evo e basilico fresco (1-9)	14
	Riso Riserva San Massimo mantecato cacio e pepe con ragù di coda alla vaccinara (7-8-9-12)	18
	Gnocco di carota viola con pesto di noce pecan, e chips di carota (7-8-9)	17
	Tagliatella di pasta fresca homemade con gamberi e porcini freschi (1-2-3-7-9)	20
	Spaghetto di semola alle cime di rapa, limone e pane tostato (1-4-8-9)	18
*	Paella tradizionale di pescato allo zafferano (2-4-9-12-14)	18
*	<i>Realizzato con pasta secca di grano duro 100% italiano</i>	

SECONDI

	Tagliata di manzo, radicchietto verde di campo e patate Amandine alla paprika dolce (12)	18
	Crocante di baby cavolfiore con salsa thailandese e anacardi (3-6-8-11)	16
	Rombo arrostito con spuma di patate e sedano rapa (4-7-9-12)	22
	Hamburger di carne selezione dry age 200 gr, pane artigianale, melanzana marinata, formaggio Manchego e salsa 'nduja calabrese (1-3-7-11)	20
	Picaña - 30 giorni di maturazione Dry Age - grigliata al bbq, radicchietto verde di campo 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
	Radicchietti verdi di campo (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

HEALTHY SALAD

SCEGLI LA TUA INSALATA - 15€

SICILY SALAD (1-4-9)

Tonno scottato, finocchio alla julienne, verdure in pinzimonio, sedano bianco, olive verdi, origano fresco, menta e pane pugliese croccante affettato

ALICANTE SALAD (1-4-9-11)

Polipo al vapore, valeriana, verdure in pinzimonio, sedano bianco, mix di germogli, mango e crostone di hummus alla curcuma

ENERGY SALAD (6-8)

Petto di pollo marinato in salsa di soia, insalata riccia, avocado, filetti di arancia al vivo e noci pecan

VEGGYE SALAD (7)

Mozzarella di bufala, misticanza profumata, radicchietti di campo, germogli mix, filetti di arancia al vivo e semi oleosi

SCEGLI IL TUO CONDIMENTO HEALTHY

GOMASIO DI ALGHE (11)

Sesamo, sale Maldon, alghe Hijiki

OMEGA (1-11)

Semi di canapa, lievito secco inattivo, gommasio, germe di grano, semi di chia, semi di lino dorati, crusca d'avena

SALSA YOGURT (7)

Yogurt magro, olive taggiasche, capperi, prezzemolo, rafano fresco, cetriolini tritati, erba cipollina

SALSA TATZIKI (7-12)

Yogurt greco, cetriolo, olio EVO, aneto, aceto di riso, olive nere tritate

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 e S. Pellegrino 0.75 l	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**

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 2024

TERRA

ANTIPASTO

Battuta di manzo Juvenca con castagne e camembert di bufala (3-7-12)

PRIMO

Riso Riserva San Massimo con porcini freschi e quaglia disossata (7-9-12)

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

VEGETARIANO

ANTIPASTO

Variazione di zucca (7-8-11)

PRIMO

Gnocco di carota viola ripassato alla piastra con noci, zucca e levistico (7-8-9-11-12)

SECONDO

Daikon giapponese marinato e affumicato con purea al frutto della passione e miso con chips croccanti (1-6-10-12)

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

MARE

ANTIPASTO

Calamaro scottato con carpaccio di fico, alga di mare e panure ai pinoli (4-8-12)

PRIMO

Pacchero di Gragnano, ragù di pescatrice, datterino giallo, polvere di olive taggiasche e capperi (1-2-4-9-12)

SECONDO

Rombo chiodato in salsa di mandorle con tatin salata di topinambour e fico agrodolce (4-8-12)

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

A R E A D O C K S

MENÙ TARTUFO 2024

ANTIPASTO

Uovo biologico poché con crema calda di grano saraceno e Bitto (3-7)

16€

Battuta di manzo juvenca con pan brioches tostato (1-3-7-9-12)

18€

PRIMO

Riso riserva San Massimo mantecato al franciacorta
e parmigiano vacche rosse (9-12)

22€

Tagliolini Az. Spinosi con crema al burro di tartufo bianco (1-3-7-9)

22€

SECONDO

Guancia di manzo brasata al vino rosso e spuma di patate alla brace (7-9-12)

24€

80€

*Menu degustazione composto
da tre portate a scelta*

Possibile scegliere un piatto singolo o il menù completo

*Il prezzo finale varia in base alla quantità di tartufo che verrà pesata e servita davanti
al cliente ed alla variazione settimanale di mercato sulla quotazione del tartufo.
Peso minimo in caso di non richiesta di tartufo sarà di 1 grammo.*

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>		
Calamaro scottato con carpaccio di fico, alga di mare e panure ai pinoli (4-8-12-14)		22
Battuta di manzo Juvenca con castagne e camembert di bufala (3-7-12)		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, croquetas de Iberico, Pan de Crystal y tomate, 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 aperto con ragù di coda alla vaccinara (1-3-7-8-9-11+12)	22
Pacchero di Gragnano con ragù di pescatrice, datterino giallo, polvere di olive taggiasche e capperi (1-2-4-6-9-12)	23
Gnocco di carota viola ripassato alla piastra con noci, zucca e levistico (7-8-9-11-12)	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 con porcini freschi e quaglia disossata (7-9-12)	25

SECONDI

Selezione di pesce al sale o alla mediterranea (4) (arrivi giornalieri da Mar Adriatico, Tirreno e Ionio)	all'etto	7,5
Cervo alle mele, sedano rapa e ginepro (8-9-12)		27
Rombo chiodato in salsa di mandorle con tatin salata di topinambour e fico agrodolce (4-7-8-9-12)		26
 Daikon giapponese marinato e affumicato con purea al frutto della passione e miso con chips croccanti (1-6-10-12)		20
Hamburger carne selezione dry age 200 gr, pane artigianale, melanzana marinata, formaggio Manchego e salsa 'nduja calabrese (1-3-7-11)		25
Maialino 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
Croccante di cavolfiore alla thailandese (3-6-11-12)	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)

ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis

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

8

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)

9

Gelati e sorbetti:

Crema (7)

Cremino (7)

Pistacchio (7-8)

6

a base d'acqua

Cioccolato fondente

Limetta

Lampone

BEVANDE

Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l	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**

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

Grey Goose Vodka, lime juice,
sugar syrup, Ginger beer

ROOM 205 12

Bourbon whiskey, lemon juice, honey mix

MARTINI AMERICANO 12

Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda

PALOMA 10

Tequila, lime juice, sugar syrup,
grapefruit soda

LA MEZCALINA 12

Mezcal, cucco d'arancia, lime
triple sec, sciroppo 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, mint

APERITIVO A SALÒ 10

Italicus rosolio di bergamotto, Nepeta,
prosecco, lime, cedrata

FRENCH 75 12

Gin Bombay Sapphire, lemon juice,
sugar syrup, champagne

PROVENCE 12

Gin Malfy all'arancia, liquore alla
violetta, limone zucchero

GIN TONIC

SAPPHIRE TONIC 10

Bombay Sapphire, Organics Tonic Water

MONKEY TONIC 13

Monkey, Organics Tonic Water

MALFY TONIC 12

Malfy, Organics Tonic Water

PLYMOUTH TONIC 15

Plymouth, Organics Tonic Water

ORIENTAL EXPERIENCE

KYUSHU (10) 13

Sake Ozeki Karatamba Honjoso,
polvere di wasabi, mediterranea tonic,
perle di yuzu

ISHIKAWA 16

Zucchero, Japanese Bitters Umami,
whisky Shinobu Blended

ANALCOLICI

DIFFERENT MOSCOW 8

Lime, almond syrup, passion fruit
syrup, Thomas Henry ginger beer

PEACH TREE 16

Tanqueray 0.0, peach puree,
pink grapefruit soda

GIN LIST

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

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

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

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

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

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

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

Mare - 12 €
[ES] - 42,7%
Erbaceo

Panda - 15 €
(BE) 40%
Dolce Fruttato

Roby Marton - 12 €
(IT) 47%
Speziato

Roku - 12 €
[JP] - 43%
Agrumato

Tanqueray 0.0 - 10 €
[UK] - Gin Analcolico

Amuerte (Coca Leaf Black) - 15 €
(BEL) 43%
Fruttato Speziato

Amuerte (Coca Leaf Blue) - 18 €
(BEL) 43%
Fruttato e dolce

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

Caprius - 15 €
[IT] - 43%
Gin sapido

Gin del Professore Madame - 12 €
[IT] - 42,9%
Complesso speziato

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

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

Monkey 47 - 13 €
[DE] - 47%
Complesso

Plymouth Navy - 15 €
[UK] - 57%
Dry

Roby Marton Red Hot Fruits - 12 €
(IT) 38%
Fruttato Piccante

Sipsmith - 12 €
[UK] - 41,6%
Dry

Amuerte (Coca Leaf White) - 15 €
(BEL) 43%
Fresco, Balsamico e speziato

Amuerte (Coca Leaf Green) - 18 €
(BEL) 43%
Morbido e fruttato

Butterfly - 15 €
[AUS] - 40%
Floreale, Illusionist color

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

Gunpowder - 15 €
[IRL] - 43%
Complesso

Malfy - 12 €
[IT] - 40%
Agrumato

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

Nordes - 12 €
[ES] - 40%
Fruttato

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

Roby Marton May Chang - 12 €
(IT) 45%
Erbaceo Tropicale

Tanqueray Ten - 12 €
[UK] - 47,3%
Dry

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%