



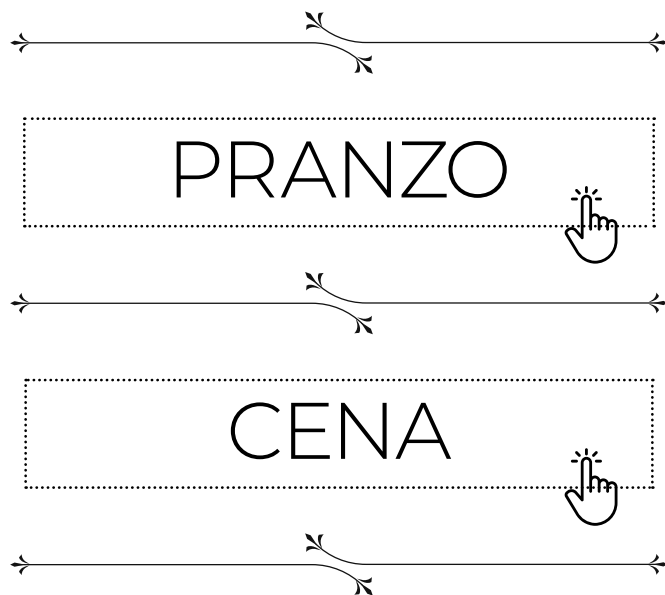
SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS

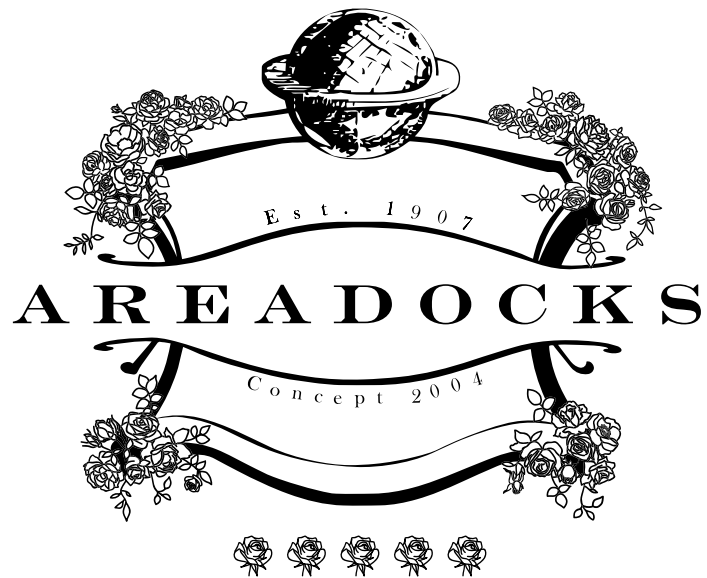


SCORRI PER IL MENU LOFT RESTAURANT



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

35€

Due piatti a scelta tra antipasti primi e secondi e un dolce
incluso coperto, escluse crudità, steak selection, 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)	cad.	110
Scampi dell'Adriatico, mazzancolle di Fano, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gillardeau, due tipologie di tartare, julienne di seppia, carpaccio di pescato, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60

Tutte le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse

Polpo scottato con gazpacho di datterini e fragole, olive disidratate, olio e polvere di pomodoro, basilico (4-9-12-14)	16
Battuta di scottona juvenca, osso di manzo arrostito con il suo midollo, gremolata al limone ed erbe fresche (3-10-12)	14
Parmigiana moderna di melanzane (6-7-8-12)	13
Crudo di Parma 24 mesi con carpaccio di melone in osmosi alla menta (3)	15

PRIMI

	Spaghetto al pomodoro e basilico fresco (1-9)	*	14
	Risotto Riserva San Massimo al limone, vongole veraci, lime e bottarga (4-7-9-12-14)		19
	Fusillone Benedetto Cavalieri alla carbonara romana (1-7-9)		17
	Paella tradizionale di pescato allo zafferano (2-4-9-12-14)	o	18
	Realizzato con pasta secca di grano duro 100% italiano	*	
	Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine	o	

SECONDI

Tagliata di manzo, insalata di radicchietti e pomodori sardi, patate Amandine alla paprika dolce (9-12)	17
Arrosto di sedano rapa con ketchup di barbabietola, insalata di daikon marinato e nocciole (6-8-9-12)	16
Ombrina del Gargano, pesto di melanzane e chorizo, cavolo riccio saltato (4-6-9-12)	21
Hamburger di carne selezione dry aged 200g, pane artigianale, insalata Lollo, fichi glassati, guanciale di Amatrice e salsa olandese (1-3-7-11)	19
Pluma di maialino iberico affumicata, insalata di cavolo cappuccio e senape (3-6-9-10-12)	20
Caesar Salad (1-4-7) Insalata romana, pollo croccante, acciughe del Cantabrico, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, pane croccante e salsa Caesar	15

CONTORNI



Verdure non convenzionali al vapore	6
Verdure grigliate	6
Insalata di radicchietti e pomodori sardi (12)	6
Patate Amandine al forno	6
Patate fritte	6
Babaganoush di melanzana servito con pane pita (1-11)	7

HEALTHY SALAD



Scegli la tua insalata - 15€

Sicily (1-4-9)

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

Alicante (1-4-9-11)

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

Energy (6-8)

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

Veggie (7)

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

Topping per la tua insalata:

Gomasio di alghe (11)

sesamo, sale Maldon, alghe Hijiki

Omega Mix (1-11)

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

Salsa yogurt (7)

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

Costata 7 / hg | min 800g
T-bone 8 / hg | min 1,2kg

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

Provenienza: Regno Unito
Età: 30 mesi

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

MARCHIGIANA
DELL'APPENNINO CENTRALE

Costata 7,5 / hg | min 800g
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

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

Provenienza: Italia, Marche
Età: 18 mesi

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



SASHI - SELEZIONE
SECONDA CLASSE

Costata 7,5 / hg | min 800g
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

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

Provenienza: Europa centrale	Maturazione	●●●●○
Età: 66 / 96 mesi	Marezzatura / grasso	●●●●○
	Tenerezza	●●●○○
	Intensità	●●●●○

TOMAHAWK

Costata 7,5 / hg | min 900g

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

Provenienza: Europa centro orientale	Maturazione	●●○○○
Età: 18-30 mesi	Marezzatura / grasso	●●●○○
	Tenerezza	●●○○○
	Intensità	●●●○○

COSTATA DI JUVENCA

Costata 7 / hg | min 500g

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

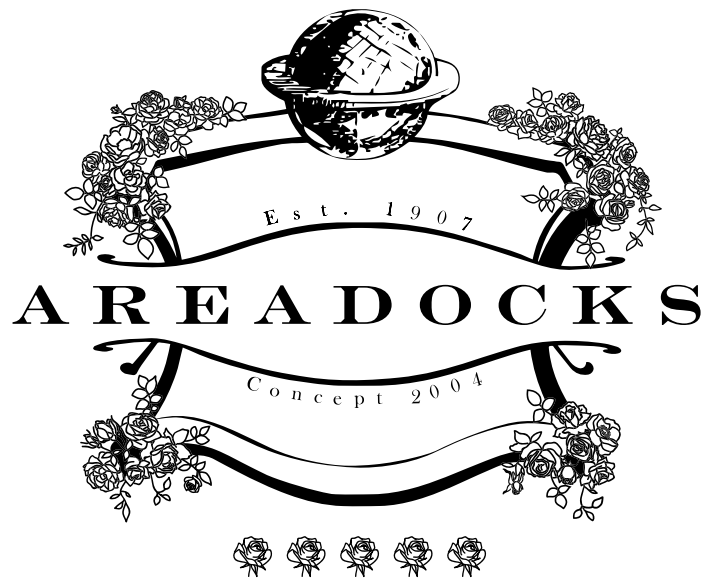
Provenienza: Polonia	Maturazione	●●●○○
Età: 26 / 80 mesi	Marezzatura / grasso	●●●○○
	Tenerezza	●●●●○
	Intensità	●●○○○

DOLCI

Profumo di Provenza pesche e albicocche caramellate alla lavanda, sfoglia croccante, mousse al caramello e sorbetto alla pesca (1)	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: crema (3-7), cremino (7-8), Fiordilatte (7), pistacchio (7-8)	6
✓ I nostri gelati artigianali a base acqua: cioccolato fondente, limetta, lampone	6

BEVANDE

Acqua Panna 0.75 Naturale	3
Acqua S. Pellegrino 0.75 frizzante	3
Acqua Lurisia Bolle Stille 0.75 l Naturale o Frizzante	3
Bibite in bottiglia	5
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



MENU CENA

AREADOCKS LOFT RESTAURANT



LISTA ALLERGENI



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

Free WI-FI clienti: Areadocks

MENÙ DEGUSTAZIONE

TERRA

ANTIPASTO (3-7-10-12)
Battuta di manzo razza Piemontese, spuma di fieno e camomilla, maionese all'aglio nero, peperone corno di Senise IGP alla brace

PRIMO (1-3-7-9-12)
Raviolo di genovese, provolone del Monaco, fave alla brace, pomodoro e finocchietto

SECONDO (7-8-9-12)
Asado di manzo alla birra, parmigiana di melanzana e chorizo

DOLCE (1)
Stout cherry
Cremoso al cioccolato biondo Dulcey con cuore acidulo alla ciliegia, composta di ciliegia e cioccolato con salsa alla birra

65€ a persona
esclusi coperto e bevande

MARE

ANTIPASTO (3-4-9-12-14)
Velo di seppia con crema di piselli, tartare di pesca affumicata e menta

PRIMO (2-4-7-9-12-14)
Riso Riserva San Massimo al limone, selezione di molluschi e pescato, bisque all'aneto, basilico e bottarga

SECONDO (4-6-8-11-12-14)
Ombrina in salsa thai, pak choy glassato alla soia, anacardi, cocco marinato e pop corn di riso

DOLCE (1-3)
Spuntino di mezzanotte
Panna cotta alla camomilla, biscotto con gocce di cioccolato, insalatina di pompelmo, gel alla camomilla e spuma al pompelmo rosa

70€ a persona
esclusi coperto e bevande

VEGETARIANO

ANTIPASTO (6-7-8-12)
Parmigiana moderna di melanzane

PRIMO (7-9-12)
Gnocchi di zucchini con ricotta salata, zucchini alla scapece e fiori di zucca

SECONDO (1-6-8-9-12)
Arrosto di sedano rapa, con ketchup di barbabietola, insalata di daikon marinato e nocciole

DOLCE
Bunny (8-11)
Rivisitazione della classica torta di carote con una mousse alla carota, caramello al timo e salsa cream cheese vegana

60€ a persona
esclusi coperto e bevande

Il menu 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 (2-4-6-12-14)	cad.	120
Scampi dell'Adriatico, mazzancolle di Fano, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gillardeau, due tipologie di tartare, julienne di seppia carpaccio di pescato, 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		
Tutte le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse		
Velo di seppia con crema di piselli, tartare di pesca affumicata e menta (3-4-9-12-14)		19
Battuta di manzo Juvenca, spuma di fieno e camomilla, maionese all'aglio nero, peperone corno di Senise IGP alla brace (3-7-10-12)		20
Parmigiana moderna di melanzane (6-7-8-12)		17
Crudo di Parma 24 mesi con soffice di Parmigiano all'aceto balsamico e anacardi (3-7-11-12)		18
Jamón ibérico Pata Negra Maldonado, pan y tomate, croquetas di jamón (3)		28

PRIMI

Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi (1-2-3-4-9)	23
Raviolo di genovese (antica ricetta a base di carne), provolone del Monaco, fave alla brace, pomodoro e finocchietto (1-3-7-9-12)	20
Gnocchi di zucchine con ricotta salata, zucchine alla scapece e fiori di zucca (7-9-12)	18
Spaghetto alla chitarra tiepido, in campana al fumo di cedro, con caviale, burro al limone emulsionato e gel di erba cipollina (1-3-4-7-9)	28
Riso Riserva San Massimo al limone, selezione di molluschi e pescato, bisque all'aneto, basilico e bottarga (2-4-7-9-12-14)	24

SECONDI

Selezione di pesce pescato al sale o alla mediterranea (4) (arrivi giornalieri da Mar Adriatico, Tirreno e Ionio)	all'etto 7,5
Asado di manzo alla birra, parmigiana di melanzana e chorizo (1-6-7-9-12)	25
Ombrina in salsa thay, pak choy glassato alla soia, anacardi, cocco marinato, e pop corn di riso (4-6-8-11-12-14)	24
 Arrosto di sedano rapa con ketchup di barbabietola, insalata di daikon marinato e nocciole (1-6-8-9-12)	20
Hamburger di carne selezione dry aged 200g, pane artigianale, insalata lollo, fichi glassati, foie gras e salsa olandese (1-3-7-11-12)	25
 Calamaro Thai (3-4-9-14) con salsa lime, pepe verde e zenzero	20

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI18

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 balsa, Vento d'estate, Manchego, Tabaccaio, Pecorino in foglie di noce, Bleuet de chevre.

CONTORNI

Verdure non convenzionali al vapore	6
Verdure grigliate	6
Insalata di radicchietti e pomodori sardi (12)	6
Patate Amandine al forno	6
Patate fritte	6
Babaganoush di melanzana servito con pane pita (1-11)	7

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

Costata 7 / hg | min 800g
T-bone 8 / hg | min 1,2kg

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

Provenienza: Regno Unito
Età: 30 mesi

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

MARCHIGIANA DELL'APPENNINO CENTRALE

Costata 7,5 / hg | min 800g
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

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

Provenienza: Italia, Marche
Età: 18 mesi

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



SASHI - SELEZIONE
SECONDA CLASSE

Costata 7,5 / hg | min 800g
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

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

Provenienza: Europa centrale	Maturazione	●●●●○
Età: 66 / 96 mesi	Marezzatura / grasso	●●●●○
	Tenerezza	●●●○○
	Intensità	●●●●○

TOMAHAWK

Costata 7,5 / hg | min 900g

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

Provenienza: Europa centro orientale	Maturazione	●●○○○
Età: 18-30 mesi	Marezzatura / grasso	●●●○○
	Tenerezza	●●○○○
	Intensità	●●●○○

COSTATA DI JUVENCA

Costata 7 / hg | min 500g

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

Provenienza: Polonia	Maturazione	●●●○○
Età: 26 / 80 mesi	Marezzatura / grasso	●●●○○
	Tenerezza	●●●●○
	Intensità	●●○○○

DOLCI

Sweet bomb parade (1-3-5-6-7-8-11-12)	
Selezione di dessert prodotti dal laboratorio di pasticceria Areadocks North Department: frutta tropicale e di stagione, 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.	
Minimo 4 persone	64
Massimo 6 persone	86
Stout cherry (1)	9
Cremoso al cioccolato biondo Dulcey con cuore acidulo alla ciliegia, composta di ciliegia e cioccolato con salsa alla birra	
Spuntino di mezzanotte (1-3)	9
Panna cotta alla camomilla, biscotto con gocce di cioccolato, insalatina di pompelmo, gel alla camomilla e spuma al pompelmo rosa	
Bunny (8-11)	9
Rivisitazione della classica torta di carote con una mousse alla carota, caramello al timo e salsa cream cheese vegana	
Spring bloom (1-3-6-7)	9
Semifreddo alla fragola, cremoso al miele, cialda allo zafferano, salsa all'ibisco e fragole sciroppate	
Areadocks Classic Cheesecake (3-7)	9
ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis	
Selezione di bon bon by Areadock North Department (1-3-7-8)	8
creme e frutta	
Gelati e sorbetti (7-8)	6
Crema - Cremino - Pistacchio	
 Gelati e sorbetti a base d'acqua (6)	6
Cioccolato fondente - Limetta - Lampone	

BEVANDE

Acqua Panna 0.75 Naturale	3
Acqua S. Pellegrino 0.75 l Frizzante	3
Acqua Lurisia Bolle Stille 0.75 l Naturale o Frizzante	3
Bibite in bottiglia	5
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