SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS

SCORRI PER IL MENU LOFT RESTAURANT

Est. 1907

AREADOCKS

Concept 2004

AREADOCKS LOFT RESTAURANT

PRANZO

CENA

TORNA ALLA HOME

Est. 1907

AREADOCKS

Concept 2004

MENU PRANZO

AREADOCKS LOFT RESTAURANT

LISTA ALLERGENI

Avvisare il vostro cameriere
per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

TORNA ALLA HOME

AREADOCKS

MENU Tartufo

Antipasti

Uovo al tegamino con burro francese e scaglie di Bagoss (3,7)
12

Battuta di manzo Juvenca con spicchio croccante al mais (1,3,7,9,12)
18

Primi

Riso riserva San Massimo mantecato al Franciacorta
e Parmigiano Vacche Rosse (9,12)
22

Tagliolini all'uovo con crema al burro di tartufo bianco (1,3,7,9,12)
22

Secondi

Filetto di manzo spadellato e spuma di patate al latte (7,9,12)
24

Il prezzo finale varia in base alla quantità di tartufo che verrà pesata e servita davanti al cliente

CREA IL TUO BUSINESS LUNCH

35€

Due piatti a scelta tra antipasti primi e secondi e un dolce

incluso coperto, escluse cruditè, 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) 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	cad. 1/2 porzione	**110** **60**

Tutte le nostre cruditè vengono accompagnate da condimenti e salse

Polpo cotto al Josper, con spaghetto di sedano rapa affumicato, patate alla catalana e salsa bravas (3,4,8,9,12)	**16**
Battuta di scottona juvenca, osso di manzo arrostito con il suo midollo, gremolada al limone ed erbe fresche (3,10,12)	**14**
Portobello alla romana con tuorlo croccante, crema cacio e pepe e crostini (1,3,6,7)	**13**
Crudo di Parma 24 mesi con pizzetta fritta allo squacquerone e fichi caramellati (1,7)	**15**
Fritto di calamari e gamberi con verdure e maionese al lime (2,3,4)	**14**

PRIMI

Spaghetto al pomodoro e basilico fresco (1,9)	**14**
Risotto Riserva San Massimo con crema di spinaci e ragù di funghi (7,9,12)	**19**
Mezzo pacchero con ragù di anatra e crema al formaggio affumicato (1,7,8,9,12)	**17**
Paella tradizionale di pescato allo zafferano (2,4,9,12,14)	**18**
Gnocchi di zucca con radicchio rosso stufato e crema di erborinato (3,7,8,9,12)	**16**

Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine

SECONDI

Ricciola dell'adriatico con spuma di patate viola e fondente di porro (4,9,12)	**20**
Tagliata di manzo con insalata ai 3 radicchi e patate novelle al forno (9,12)	**18**
Doppio smash burger di manzo dry-aged 200 gr con insalata, cheddar, pomodoro, cetriolo marinato e salsa burger Areadocks (1,3,7,9,11,12)	**19**
Filetto di manzo con porcini saltati e spuma di patate (7,9,12)	**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**
Cotoletta di zucca con le sue chips croccanti, misticanza e maionese affumicata (3,7,12)	**16**

CONTORNI

Verdure non convenzionali al vapore	**6**
Verdure grigliate	**6**
Insalata 3 radicchi (12)	**6**
Patate Amandine al forno	**6**
Patate fritte	**6**
Babaganoush di melanzana servito con pane pita (1,11)	**7**

HEALTHY SALAD menu

Sicily (1,4,9) 15

Tonno scottato con finocchio e pomodori secchi alla julienne, sedano bianco, olive verdi, origano fresco, menta e pane pugliese croccante affettato

Alicante (1,4,9,11) 15

Polipo al vapore, valeriana, puntarelle romane, sedano bianco, mix di germogli, mango e crostone di hummus alla curcuma

Energy (6,8) 15

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

Veggie (7) 15

Mozzarella di bufala, misticanza profumata, radicchio di Treviso, 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, gommasio, 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.

RED DANE (DANNEBROG)

Costata 7,50 / hg | min 800g
T-bone 8,50 / hg | min 1,2kg

Razza selezionata per eccellenza.
Celebre per la sua succulenta marezzatura, che garantisce tenerezza e un sapore ricco e burroso. Grazie a un disciplinare rigoroso e un'alimentazione controllata, offre un'esperienza di gusto impeccabile e indimenticabile.

Provenienza: Danimarca
Età: 30 mesi

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

CHIANINA IGP

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

Pura razza Chianina certificata contraddistinta dalle carni chiare e magre che non necessitano di lunghe frollature

Provenienza: Italia, Marche
Età: 18 mesi

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

CARNE BOEMA (ČESTR)

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

Razza pura Czech Red.
Carne magra e compatta, dal sapore intenso e autentico. L'allevamento tradizionale e l'alimentazione a base di cereali e foraggi locali ne esaltano la qualità superiore e il profilo aromatico unico. Una scelta per i palati più raffinati.

Provenienza: Repubblica Ceca
Età: 24/30 mesi

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

AREADOCKS
Steak Selection

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
Età: 66 / 96 mesi

Maturazione	●●●●○
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
Età: 18-30 mesi

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

MANZETTA JUVENCA

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

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

Provenienza: Polonia
Età: 26 / 80 mesi

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

SCOTTONA IRLANDESE

Costata 7 / hg | min 500g

Un incrocio di razze prettamente irlandesi che ha portato al risultato di scottone dalle carni morbide, saporite e con un infiltrazione in presenza minore rispetto ad altre razze.

Provenienza: Irlanda
Età: 26 / 60 mesi

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

DOLCI

Tarte tatin di mele tiepida con gelato alla crema (1,3)	**6**
Tiramisù in camicia di cioccolato (3,7)	**6**
Cheesecake ai frutti rossi (3,7)	**6**
Macedonia di frutta di stagione	**5**
I nostri gelati artigianali:	**6**

Base latte: crema (3,7), cremino (7,8), fiordilatte (7), pistacchio (7,8)
Base acqua: cioccolato fondente, cocco, passion fruit

BEVANDE

Acqua Lurisia stille 0.75 | naturale	**3**
Acqua Panna 0.75 | naturale	**3**
Acqua Lurisia bolle 0.75 l frizzante	**3**
Acqua S. Pellegrino 0.75 l 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 **3**

TORNA ALLA HOME

Est. 1907

AREADOCKS

Concept 2004

MENU CENA

AREADOCKS LOFT RESTAURANT

LISTA ALLERGENI

Avvisare il vostro cameriere
per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

TORNA ALLA HOME

AREADOCKS

MENU Tartufo

Antipasti

Uovo al tegamino con burro francese e scaglie di Bagoss (3,7)
12

Battuta di manzo Juvenca con spicchio croccante al mais (1,3,7,9,12)
18

Primi

Riso riserva San Massimo mantecato al Franciacorta
e Parmigiano Vacche Rosse (9,12)
22

Tagliolini all'uovo con crema al burro di tartufo bianco (1,3,7,9,12)
22

Secondi

Filetto di manzo spadellato e spuma di patate al latte (7,9,12)
24

Il prezzo finale varia in base alla quantità di tartufo che verrà pesata e servita davanti al cliente

MENÙ DEGUSTAZIONE

TERRA

ANTIPASTO (7,8,12)
Battuta di manzo Juvenca, con variazione di castagne e fonduta alla toma in foglie di tabacco

PRIMO (3,8,9,12)
Gnocchi di zucca, ragù di anatra e mandorle

SECONDO (7,8,9,12)
Guancia di maialino Duroc ripiena con prugne umeboshi e millefoglie di patate e cardoncelli

DOLCE (1,3,7,8)
Cremoso al gianduja al latte accompagnato da una mousse al pralinato nocciola
e mandorla con gelatina alla pera

65€ a persona
esclusi coperto e bevande

MARE

ANTIPASTO (1,2,3,4,7,12)
Toast di scampi, con salsa beurre blanc al dragoncello, insalata di puntarelle e melograno

PRIMO (1,3,4,7,9,12)
Raviolo di baccalà mantecato, spuma di latte affumicato, patata alla brace

SECONDO (4,8,12)
Ricciola dell'Adriatico con spuma di patata viola, mandorle e gel al limone

DOLCE (1,3,7)
Mousse al cassis con cuore di mirtilli accompagnata da una quenelle di mele spadellate
e crumble al profumo di cannella

70€ a persona
esclusi coperto e bevande

VEGETARIANO

ANTIPASTO (3-6-7-8)
Portobello alla romana con tuorlo croccante e salsa cacio e pepe

PRIMO (7,9,12)
Riso Riserva San Massimo con topinambour, radicchio rosso brasato e formaggio erborinato

SECONDO (3,12)
Cotoletta di zucca con misticanza, semi nobili e salsa tartara

DOLCE (5,6,8)
Panna cotta al pop corn caramellato, mousse alle arachidi con salsa al cioccolato, crumble al cacao, cremino alle arachidi e pop corn caramellati

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) 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	cad. 1/2 porzione	**120** **65**
Caviale Royal Caviar - 10g (1,3,4,7) con i nostri blinis, tuorlo ed albume cotto, panna acida e patata schiacciata		**32**

Tutte le nostre cruditè vengono accompagnate da condimenti e salse

Toast di scampi, con salsa beurre blanc al dragoncello, insalata di puntarelle e melograno (1,2,3,4,7,12)	**18**
Battuta di manzo Juvenca, con variazione di castagne e fonduta alla toma in foglie di tabacco (7,8,12)	**19**
Portobello alla romana con tuorlo croccante e salsa cacio e pepe (3,6,7,8)	**17**
Culatello della bassa parmense affinato in vino bianco con pizzetta fritta allo squacquerone e fichi caramellati (1,7,12)	**22**
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 baccalà mantecato, spuma di latte affumicato, patata alla brace (1,3,4,7,9,12)	**23**
Gnocchi di zucca al ragù di anatra, finocchio e mandorle con la loro crema (3,8,9,12)	**22**
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**
Pacchero di grano duro con ragù di funghi e animelle alla milanese (1,3,7,9,12)	**21**
Riso Riserva San Massimo con topinambour, radicchio rosso brasato e formaggio erborinato (7,9,12)	**20**

SECONDI

Selezione di pesce pescato al sale o alla mediterranea (4) (arrivi giornalieri da Mar Adriatico, Tirreno e Ionio)	all'etto **7,5**
Ricciola dell'Adriatico con Spuma di patata viola, mandorle e gel al limone (4,8,12)	**24**
Calamaro Thai con salsa lime, pepe verde e zenzero (3,4,9,14)	**21**
Guancia di maialino Duroc ripiena con prugne umeboshi e millefoglie di patate e cardoncelli (7,8,9,12)	**24**
Cervo, cottura al Josper con fondente di porro, essenza di pino mugo, misticanza altotesina con lamponi e fondo al ginepro (7,9,12)	**24**
Hamburger di carne selezione dry aged 200g, pane artigianale, brie cremoso, porcini saltati, rosti di patata croccante e cipolla rossa stufata (1,3,7,11,12)	**24**
Cotoletta di zucca con misticanza, semi nobili e salsa tartara (3,12)	**20**

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

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)	**18**

Le Brebiou dei Pirenei - Rubinium affinato al Lagrein -
Testun di grotta - Gusthofer di capra - Formai de Mut - Blu Caraibico

CONTORNI

Verdure non convenzionali al vapore	**6**
Verdure grigliate	**6**
Patate Amandine al forno	**6**
Patate fritte	**6**
Patate alla catalana con salsa Bravas	**6**
Insalata 3 radicchi (12)	**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.

RED DANE (DANNEBROG)

Costata 7,50 / hg | min 800g
T-bone 8,50 / hg | min 1,2kg

Razza selezionata per eccellenza.
Celebre per la sua succulenta marezzatura, che garantisce tenerezza e un sapore ricco e burroso. Grazie a un disciplinare rigoroso e un'alimentazione controllata, offre un'esperienza di gusto impeccabile e indimenticabile.

Provenienza: Danimarca
Età: 30 mesi

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

CHIANINA IGP

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

Pura razza Chianina certificata contraddistinta dalle carni chiare e magre che non necessitano di lunghe frollature

Provenienza: Italia, Marche
Età: 18 mesi

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

CARNE BOEMA (ČESTR)

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

Razza pura Czech Red.
Carne magra e compatta, dal sapore intenso e autentico. L'allevamento tradizionale e l'alimentazione a base di cereali e foraggi locali ne esaltano la qualità superiore e il profilo aromatico unico. Una scelta per i palati più raffinati.

Provenienza: Repubblica Ceca
Età: 24/30 mesi

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

AREADOCKS
Steak Selection

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
Età: 66 / 96 mesi

Maturazione	●●●●○
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
Età: 18-30 mesi

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

MANZETTA JUVENCA

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

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

Provenienza: Polonia
Età: 26 / 80 mesi

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

SCOTTONA IRLANDESE

Costata 7 / hg | min 500g

Un incrocio di razze prettamente irlandesi che ha portato al risultato di scottone dalle carni morbide, saporite e con un infiltrazione in presenza minore rispetto ad altre razze.

Provenienza: Irlanda
Età: 26 / 60 mesi

Maturazione	●●●○○
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**

Pralineè (1, 3, 7, 8) **9**
Cremoso al gianduja al latte accompagnato da una mousse al pralinato nocciola e mandorla abbinato a una gelatina alla pera

Saturno contro (1,3,7) **9**
Mousse al cassis con cuore di mirtilli accompagnata da una quenelle di mele spadellate e crumble al profumo di cannella

Movie night (5,6,8) **9**
Panna cotta al pop corn caramellato, mousse alle arachidi con salsa al cioccolato, crumble al cacao, cremino alle arachidi e pop corn caramellati

Profumo di montagna (3, 7) **9**
Bavarese al cioccolato fondente affumicato con cuore di confettura all'albicocca accompagnata da un cremoso al cioccolato al latte affumicato e uno zabaione allo hierbas

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

I nostri gelati artigianali: **6**

Base latte: crema (3,7), cremino (7,8), fiordilatte (7), pistacchio (7,8)
Base acqua: cioccolato fondente, cocco, passion fruit

BEVANDE

Acqua Lurisia stille 0.75 | naturale	**3**
Acqua Panna 0.75 | naturale	**3**
Acqua Lurisia bolle 0.75 l frizzante	**3**
Acqua S. Pellegrino 0.75 l 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**

TORNA ALLA HOME

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