



## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



PRANZO



CENA





MENÙ PRANZO

## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*MENU*



*HEALTHY SALAD*



*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 (4-14)	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 capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-12-14) - 2 persone		110
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, 2 tipologie di tartare, Julienne di seppia Siciliana, carpaccio di pescato, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60
Caviale Calvisus Royal Syberian - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		30
<i>Le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Battutta di manzo Garronese Veneta, carciofi dorati, mosse di pecorino e crumble di nocciole piemontesi	1/2 porzione	16 11
Tartare di tonno, crema di zucca al sake, i suoi semi salati, soncino all'aceto di lamponi, con pan brioche caldo (1-3-4-12)		18
Carciofo in bassa temperatura con le sue chips croccanti, salsa al latte di riso e pistilli di zafferano, veli di pane alla semola e olio profumato al limone di Amalfi (1)		14
Crudo Canetti 24 mesi con la nostra pizzetta frita al pomodoro di Sardegna, stracciatella e basilico fresco (1-6-7)		16

## PRIMI

- Spaghetti di pasta al pomodoro, olio Evo e basilico (1-9) 14
- Riso Riserva De Tacchi Presidio Slow Food con funghi porcini in 3 consistenze, ristretto al Madeira, croccante di parmigiano e spinacino (7-9-12) 18
- Gnocco al Parmigiano vacche rosse riserva con burro francese alla noce moscata e foglie di salvia croccanti (3-7-9) 18
- Tagliatella al ragù di vitello e funghi cardoncelli al profumo di mirto sardo (1-3-9-12) 19
- Spaghetto di semola trafileato ad oro Verrigni con vongole veraci al profumo di limone e la loro acqua emulsionata al prezzemolo (1-9-12-14) 20
- *Realizzato con la nostra pasta secca di grano duro 100% italiano*

## SECONDI

- Tagliata di manzo Garronese veneta con insalatina ai 3 radicchi di treviso, rosa di Gorizia e capuli e patate amandine alla paprika dolce (6-12) 19
- Cotoletta di topinambur con le sue chips croccanti, insalata di finocchi e arance a vivo con maionese al lime (3-12) 17
- Rombo dell'Adriatico alla Mugnaia con capperi di Pantelleria e limoni del Garda, patate nagaimo e cicorietta saltata (4-9) 23
- Pancia di maialino iberico con Finocchi e mele marinati al moscato passati sulla piastra con la sua emulsione (6-9-12) 19
- Picaña - 30 giorni di maturazione Dry Age - cotta a bassa temperatura sulle braci del barbecue con insalatina ai 3 radicchi di treviso, rosa di Gorizia e capuli e patate amandine alla paprika dolce (12) 21

## PIATTI UNICI

- Club sandwich con pane di nostra produzione allo zafferano con rostbeef di Picaña, radicchio di Treviso marinato e crema di montasio fresco (1-2-7-12) 18
- Hamburger di scottona 200 gr con pane artigianale al sesamo, insalata lollo, bacon croccante, cheddar, uovo in piastra al tartufo (1-3-7-11-12) 21
- Paella di pescato allo zafferano (2-12-14) 18
- Pizza gourmet del giorno ad alta idratazione con lievito madre (48 ore lievitazione) 15
- Vitello tonnato in bassa temperatura con sedano bianco, cocco fresco, acciughe del Cantabrico, fiori del capperi e servito con la nostra focaccia ad alta idratazione croccante calda (1-4-8-9-12) 18

## FORMAGGI

- Percorso di sei tipologie di formaggi italiani ed esteri con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione (1-7-8-9-12) 16

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.*

**FRISONA PARMENSE**

Provenienza: Italia - Emilia Romagna  
 Età: 30 Mesi

costata 7,5/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 8,5/hg  
 min. 1,2kg

La Frisona è una razza che deve il suo nome alla regione di provenienza: La Frisia è una razza dalla pezzatura imponente che viene allevata sia per la produzione di latte che per le sue carni discretamente marezzate dal sapore definito

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

**FASSONA PIEMONTESE**

Provenienza: Italia  
 Età: 18 Mesi

costata 7/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 8/hg  
 min. 1,2kg

Carne magra e con poco tessuto connettivo. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

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

**SASHI FINLANDESE MARMORIERT**

Provenienza: Finlandia  
 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. Allevata in Finlandia grass feed (solo ad erba).

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

AREADOCKS  
*Steak Selection*

CHIANINA UMBRA CERTIFICATA

Provenienza: Italia - Umbria  
Età 14/18 mesi

costata 8,5/hg  
*min. 800gr*  
t-bone 9,5/hg  
*min. 1,2kg*

Le sue carni sono magre e tenere con una discreta presenza di grasso bianco candido.

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

TOMAHAWK DI ANGUS IRLANDESE - selezione Seconda Classe

Provenienza: Irlanda  
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 ●●○○○

AREADOCKS  
*Steak Selection*

*Dalla nostra vetrina Dry Age*

**HAMBURGER SPECIAL SELECTION**

**NEW YORK CLASSIC BURGER**

25

Carne trita di Fassona piemontese maturata 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi (1-3-11-12)

**CHEESE BURGER**

26

Carne trita di Fassona piemontese maturata 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi, Cheddar cheese (1-3-7-11-12)

## CONTORNI

Verdure al vapore non convenzionali	6
Insalata mista	5
Radicchietti di campo	6
Patate fritte in olio di semi di girasole	6
Verdure grigliate	6
Patate al forno	6

## DOLCI

“Dessert dell’Area” a scelta tra i dessert disponibili	6
Tiramisù in vasetto	6
Cheesecake ai frutti rossi	6
Macedonia di frutta stagionale	5
I nostri gelati artigianali a base latte: <i>crema (3-7), cremino (7-8)</i>	6
I nostri gelati artigianali a base acqua: <i>mandorla (7-8), cioccolato fondente, pistacchio (7-8), limetta, lampone</i>	6

## BEVANDE

Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l	3
<b>Birre alla spina</b>	
Heineken • piccola • 5% vol.	4
Heineken • media • 5% vol.	6
<b>Birre in bottiglia</b>	
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



# HEALTHY SALAD

## SCEGLI LA TUA INSALATA - 15€

### CAESAR SALAD SPECIAL (1-4)

Insalata romana arrostita, pollo croccante, acciughe del Cantabrico, scaglie di parmigiano reggiano vacche rosse, pane croccante e salsa caesar

### SICILY SALAD (1-4-9)

Tonno scottato, menta, olive verdi, finocchio a julienne, sedano bianco, origano fresco, verdura in pinzimonio, pane pugliese affettato croccante

### ALICANTE SALAD (1-4-9)

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

### ENERGY SALAD (2-8)

Code di gamberi, avocado, insalata riccia e noci pecan, arancia

### VEGGYE SALAD (7)

Mozzarella di bufala, semi oleosi, germogli mix, misticanza profumata, filetti di arancia, radicchio di Treviso DOP

## SCEGLI IL TUO CONDIMENTO HEALTHY

### GOMASIO DI ALGHE (11)

Sesamo, sale malton, Alghe Hijiki

### SALSA YOGURT (7)

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

### SALSA TATZIKI (7-12)

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

### OMEGA (1-11)

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

**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**



MENÙ CENA

## AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*MENU*



*COCKTAIL*



*LISTA ALLERGENI*



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

Free WI-FI clienti: Areadocks



## MENÙ DEGUSTAZIONE 2023

### TERRA

*Entrée di Benvenuto*

#### ANTIPASTO

Battuta di manzo Garronese Veneta, con finferli spadellati, terra al profumo di fungo, spuma al pecorino, pesto e spugna alle noci pecan (3-7-8)

#### PRIMO

Fusillo di Gragnano Benedetto Cavalieri con ragù di vitella ala coltello, mousse di radicchio tardivo e tartufo nero pregiato (1-7-9-12)

#### SECONDO

Filetto di manzo irlandese arrostito con il suo fondo alle spugne, castagne e riduzione di porto ruby servito su letto di patata Naganuma giapponese (7-8-9-12)

#### DOLCE

Cre moso al cioccolato fondente abbinato a due bon bon al caffè avvolti da una croccante copertura sempre al cioccolato fondente, accompagnato da un gel, un biscuit al caffè, un croccantino al cioccolato e fave di cacao e cremini mignon alla mandorla e caffè (1-3-7-8)

**75€** a persona,  
escluso coperto e bevande

### VEGETARIANO

*Entrée di Benvenuto*

#### ANTIPASTO

Carciofo in bassa temperatura con le sue chips croccanti, salsa al latte di riso e pistilli di zafferano, veli di pane alla semola e olio profumato al limone di Amalfi (1)

#### PRIMO

Raviolo contemporaneo al grano saraceno, ripieno di patat liquida in estrazione di salvia, olio alla bieta e crema al bitto (1-3-7-9)

#### SECONDO

Cotoletta di topinambur con le sue chips croccanti, insalata mizuna, salsa allo zenzero di mela rossa stark e le sue perle (3-12)

#### DOLCE

Semifreddo alla mandorla su base croccante al profumo di limone accompagnato da caramelle e gel al ribes, cioccolatini ripieni di cremoso alla mandorla e ribes e salsa ai fiori d' arancio (6-8)

**70€** a persona,  
escluso coperto e bevande

### MARE

*Entrée di Benvenuto*

#### ANTIPASTO

Calamaro scottato su hummus di ceci con piccoli falafel, feta greca marinata e insalatina di datteri con perle di pequillo (4-7-12)

#### PRIMO

Pacchero di semola pastificio d'Abruzzo Verrigni con crema alle cime di rapa, fonduta al cacio podolico e pep di sarawak e sarda di Montisola presidio Slowfood da noi leggermente affumicata al legno di cedro (1-2-7-9)

#### SECONDO

Polpo scottato alla piastra con fondente di zucca al Saké e mirin, polvere di olive taggiasche, chorizo iberico e puntarelle croccanti (2-7-12)

#### DOLCE

Passione caraibica: semifreddo al cocco su un letto di crumble al cocco salato e gel al passion fruit, accompagnato da una spuma al latte di cocco, da un cremoso al cioccolato fondente aromatizzato al rum Bumbu e una meringa bicolore al passion fruit (3)

**80€** 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 (4-14)	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 capesante in ceviche (4-14)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Gran crudo di mare (2-4-14) - 2 persone		120
Scampi Adriatico, mazzancolle Sicilia, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gilardeau, tartare di pescato, carpaccio di Seppia di Caorle, ricciola, branzino, ombrina, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	65
Caviale Royal Siberian Calvisius - 10g (1-3-4-7) con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata		32
<i>Le nostre crudité vengono accompagnate da condimenti e salse</i>		
Calamaro scottato con hummus di ceci, piccoli falafel, dattero marinato, feta greca al nero e perle di pequillo (11-12)		24
Tataki di tonno pinna gialla al sesamo tostato con alga dolce, scaglie di katsuobushi, salsa al latte di cocco e melograno (4-6-11-12)		24
Battuta di manzo Garronese Veneta, con finferli spadellati, terra al profumo di fungo, spuma al pecorino, pesto e spugna alle noci pecan (3-7-8)		23
Carciofo in bassa temperatura con le sue chips croccanti, salsa al latte di riso e pistilli di zafferano, veli di pane alla semola e olio profumato al limone di Amalfi (1)		20
Crudo di Langhirano Canetti 24 mesi con frittelle di grano saraceno al formaggio Dobbiaco e pere leggermente senapate al profumo di lime kaffir (1-7-10-12)		23
Patanegra jamón selezione oro Ibesa DOP, croquetas de Iberico, pan y tomate, fichi freschi in osmosi di glassa al Porto e colatura di alici (4-12)		32
Torcion de foie gras in gel di uva nera con insalatina di mela verde al Calvados, le sue perle, brioches al burro salato e salsa saba (1-3-7-12)		28

## PRIMI

Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi <i>(1-2-3-4-9)</i>	23
Raviolo contemporaneo al grano saraceno, ripieno di patata liquida in estrazione di salvia, olio alla bieta e crema al bitto <i>(1-3-7-9)</i>	21
Fusillo di Gragnano Benedetto Cavalieri con ragù di vitella al coltello, mousse di radicchio tardivo, e tartufo nero pregiato <i>(1-7-9-12)</i>	23
Pacchero di semola pastificio d'Abruzzo Verrigni con crema alle cime di rapa, fonduta al cacio podolico e pepe di sarawak e sarda di Montisola presidio Slowfood da noi leggermete affumicata al legno di cedro <i>(1-4-7-9)</i>	25
Spaghetto freddo artigianale alla chitarra con emulsione di burro alle zeste di limone biologico, gel all'estratto di erba cipollina, caviale Calvisius Oscietra e fumo al legno di cedro <i>(1-3-4-9)</i>	28
Riso Riserva San Massimo con carciofo violetto, cremoso e croccante, mousse al foie grass e gel al Sauternes <i>(7-9-12)</i>	26

## SECONDI

Pescato del giorno cottura al sale (arrivi da mar Adriatico, Tirreno e Ionio) <i>(4)</i>	all'etto	8
Filetto di manzo irlandese arrostito con il suo fondo alle spugnone, castagne e riduzione di porto ruby servito su letto di patata Naganuma giapponese <i>(7-8-9-12)</i>		28
Polpo scottato alla piastra con fondente di zucca al Saké e mirin, polvere di olive taggiasche, chorizo iberico e puntarelle croccanti <i>(2-7-12)</i>		28
Cotoletta di topinambur con le sue chips croccanti, insalata mizuna, salsa allo zenzero di mela rossa stark e le sue perle <i>(3-12)</i>		20
Hamburger di scottona 200gr con pane artigianale al sesamo, crema di carciofi cotti nella cenere, pesto di pomodori secchi e fonduta di raclette ai fiori di camomilla <i>(1-3-7-8-11)</i>		25
Duetto di maialino, da latte e abanico di patanegra iberico in marinatura di Burbon Whiskey, composta di cranberries, baby finocchio croccante, la sua crema al latte di avena e liquerizia <i>(10-12)</i>		21

## CONTORNI

Verdure non convenzionali al vapore	6
Verdure grigliate	6
Insalatina ai 3 radicchi di Treviso, rosa di Gorizia e capulì	6
Patate amandine al forno	7
Patate fritte	7
Radicchio brasato al forno	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.*

**FRISONA PARMENSE**

Provenienza: Italia - Emilia Romagna  
 Età: 30 Mesi

costata 7,5/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 8,5/hg  
 min. 1,2kg

La Frisona è una razza che deve il suo nome alla regione di provenienza: La Frisia è una razza dalla pezzatura imponente che viene allevata sia per la produzione di latte che per le sue carni discretamente marezzate dal sapore definito

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

**FASSONA PIEMONTESE**

Provenienza: Italia  
 Età: 18 Mesi

costata 7,5/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 8,5/hg  
 min. 1,2kg

Carne magra e con poco tessuto connettivo. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

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

**SASHI FINLANDESE MARMORIERT**

Provenienza: Finlandia  
 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. Allevata in Finlandia grass feed (solo ad erba).

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

AREADOCKS  
*Steak Selection*

CHIANINA UMBRA CERTIFICATA

Provenienza: Italia - Umbria  
 Età 14/18 mesi

costata 8,5/hg  
 min. 800gr  
 t-bone 9,5/hg  
 min. 1,2kg

Le sue carni sono magre e tenere con una discreta presenza di grasso bianco candido.

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

TOMAHAWK DI ANGUS IRLANDESE - selezione Seconda Classe

Provenienza: Irlanda  
 Età 18/30 mesi

7,5/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 ●●○○○



AREADOCKS  
*Steak Selection*

*Dalla nostra vetrina Dry Age*

**HAMBURGER SPECIAL SELECTION**

**NEW YORK CLASSIC BURGER**

25

Carne trita di Fassona piemontese maturata 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi (1-3-11-12)

**CHEESE BURGER**

26

Carne trita di Fassona piemontese maturata 250gr, 40 giorni di maturazione nel Dry Age, pane al sesamo del nostro forno, homemade american sauce, insalata e cetriolo in osmosi, Cheddar cheese (1-3-7-11-12)

## BEVANDE

Acqua Panna e S. Pellegrino 0.75 l	3
<b>Birre alla spina</b>	
Heineken • piccola • 5% vol.	4
Heineken • media • 5% vol.	6
<b>Birre in bottiglia</b>	
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

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

### FORMAGGI

Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani ed esteri  
(origine e descrizione dei formaggi nella pagina seguente)  
con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione (1-7-8-9-12)

18

Areadocks ringrazia per la selezione il Caseificio Latini di Grumello del Monte (BG)

#### VEZELAY FERMIÉRE

PROVENIENZA - Francia Borgogna  
TIPOLOGIA LATTE - Caprino crudo  
COLORE PASTA - Bianca color latte  
COLORE CROSTA - Bianca con riflessi giallo chiaro  
SAPORE - Dolce, delicatamente acerbo, erbaceo  
STAGIONATURA - 25 giorni

#### SOLA

PROVENIENZA - Italia Piemonte Cuneo  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino pastorizzato  
COLORE PASTA - Bianca panna  
COLORE CROSTA - Color pane chiara  
SAPORE - Ricco, delicato con profumo di erba  
STAGIONATURA - Minimo 20 giorni

#### MORBIÉRE

PROVENIENZA - Francia Doubs, Jura  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino crudo 2 razze  
COLORE PASTA - Giallo paglierino  
COLORE CROSTA - Giallo intenso  
SAPORE - Sapore intenso, ricco e grasso  
STAGIONATURA - Minimo 45 giorni

#### COMTÉ AOP 30 M.

PROVENIENZA - Francia Franche Comté  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino crudo  
COLORE PASTA - Colore giallo zafferano  
COLORE CROSTA - Giallo tendente al marrone  
SAPORE - Erba e fiori dati dall'alimentazione con sapidità e dolcezza  
STAGIONATURA - Minimo 30 mesi

## MATURE CHEDDAR

PROVENIENZA - Inghilterra Somerset Cheddar  
TIPOLOGIA LATTE - Vaccino Pastorizzato  
COLORE PASTA - Giallo chiaro  
COLORE CROSTA - Scura color cuoio  
SAPORE - Sapore intenso, talvolta acidulo, sentori di nocciole  
STAGIONATURA - Minimo 6 mesi

## BASAJO

PROVENIENZA - Italia Veneto Treviso  
TIPOLOGIA LATTE - Ovino crudo  
COLORE PASTA - Erborinato bianco sporco  
COLORE CROSTA - Giallino paglierino  
SAPORE - Sapore unico, cremoso, zuccherino dato dalle uve di passito  
STAGIONATURA - 6 mesi

## DOLCI

### SWEET BOMB PARADE (1-3-5-6-7-8-11-12)

Selezione dei nostri iconici dessert prodotti dal laboratorio di pasticceria Areadocks North Department, servito con composizione di frutta tropicale e di stagione, gelato, la nostra cheesecake, tortino al cioccolato con cuore caldo, chantilly con sfoglia croccante, salse di accompagnamento inglese, cioccolato e mou.

Minimo 4 persone 64  
 Massimo 6 persone 86

Passione caraibica (3) 9  
 Semifreddo al cocco su un letto di crumble al cocco salato e gel al passion fruit, accompagnato da una spuma leggera al latte di cocco, da un cremoso al cioccolato fondente biologico "Oriado" aromatizzato al rum Bumbu. A dare croccantezza una meringa bicolore al passion fruit.

Semifreddo alla mandorla (6-8) 9  
 Semifreddo alla mandorla su base croccante al profumo di limone accompagnato da caramelle e gel al ribes, cioccolatini ripieni di cremoso alla mandorla e ribes e salsa ai fiori d' arancio

What else (1-3-7-8) 9  
 cremoso al cioccolato fondente 66% "Caraibe" abbinato a due bon bon al caffè avvolti da una croccante copertura sempre al cioccolato fondente.  
 Il tutto accompagnato da un gel, un biscuit al caffè e un croccantino al cioccolato e fave di cacao. A completare il dessert dei cremini mignon alla mandorla e caffè

Pomeriggio di Settembre (3-7-8) 9  
 Morbida mousse alla noce di Sorrento in abbinamento a una dadolata di prugne gialle goccia d'oro e prugne rosse sangue di drago.  
 Il tutto accompagnato da una daquoise alla mandorla, un gel e un cremoso alla prugna mirabelle e una spugna alla cannella. A completare noci pralinate

Cheesecake ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis (3-7) 9

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)  
 Cioccolato fondente (6)  
 Pistacchio (base d'acqua) (7-8)  
 Limetta (7)  
 Lampone

**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

---

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

---

### ROOM 205 12

---

Bourbon whiskey, succo di limone,  
honey mix

---

### MEXICAN LOFT 12

---

Tequila, mezcal, fake lime,  
soda, peperoncino

---

### PALOMA 10

---

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

---

### MARTINI AMERICANO 12

---

Martini Riserva Speciale Rubino,  
Martini bitter Riserva, soda

---

### NORTH STANDARD 12

---

Bitter, vermouth,  
liquore al chinotto, liquirizia

---

### ST-GERMAIN HUGO 10

---

St-Germain, prosecco,  
soda, lime, menta

---

### AMERICAN LADY 13

---

Bitter infuso con purea di lamponi,  
vermouth Carpano Antica Formula,  
Framboise liquore, bollicine

---

### FRENCH 75 12

---

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

---

### APERITIVO A SALÒ 10

---

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

## ANALCOLICI

---

### DIFFERENT MOSCOW 8

---

Lime, sciropo di mandorle,  
sciropo di passion fruit,  
Ginger beer Thomas Henry

---

### MORE & MORE 8

---

Soda alle more,  
sciropo di frutti rossi, lime

## ORIENTAL EXPERIENCE

---

### KYUSHU (10) 13

---

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

---

### ISHIKAWA 16

---

Zucchero, Japanese Bitters Umami,  
whisky Shinobu Blended

# GIN TONIC

## SAPPHIRE TONIC 10

Bombay Sapphire, Organics Tonic Water

## MALFY TONIC 12

Malfy, Organics Tonic Water

## MONKEY TONIC 13

Monkey, Organics Tonic Water

## PLYMOUTH TONIC 15

Plymouth, Organics Tonic Water

# GIN LIST

### Adamus - 15 €

[PT] - 44,4%  
Floreale, Hibiscus

### Capriusius - 15 €

[IT] - 43%  
Gin sapido

### Brockmans - 12 €

[UK] - 40%  
Molto aromatico

### Gin del Professore Madame - 12 €

[IT] - 42,9%  
Complesso speziato

### Haymans Old Tom - 12 €

[UK] - 41,4%  
Morbido e dolce

### Malfy Arancia - 12 €

[IT] - 41%  
Agrumato

### Mare - 12 €

[ES] - 42,7%  
Erbaceo

### Plymouth Navy - 15 €

[UK] - 57%  
Dry

### Roku - 12 €

[JP] - 43%  
Agrumato

### Tanqueray 0.0 - 10 €

[UK] - Gin Analcolico

### Butterfly - 15 €

[AUS] - 40%  
Floreale, Illusionist color

### Bombay Bramble - 12 €

[UK] - 37,5%  
Fruttato

### Cubical Kiss - 12 €

[ES] - 37,5%  
Dolce fruttato

### Gunpowder - 15 €

[IRL] - 43%  
Complesso

### Hendrick's - 12 €

[SCO] - 44%  
Floreale Dry

### Malfy Limone - 12 €

[IT] - 41%  
Agrumato

### Monkey 47 - 13 €

[DE] - 47%  
Complesso

### Portofino - 15 €

[IT] - 43%  
Morbido, Floreale

### Sipsmith - 12 €

[UK] - 41,6%  
Dry

### Bobbys - 12 €

[NL] - 42%  
Erbaceo, Rosé

### Bombay Sapphire Premiere Cru - 13 €

[UK] - 47% - Dry

### Cubical Mango - 12 €

[ES] - 37,5%  
Dolce

### Gunpowder Sardinia - 15 €

[IRL] - 43%  
Complesso agrumato

### Malfy - 12 €

[IT] - 40%  
Agrumato

### Malfy Pompelmo - 12 €

[IT] - 41%  
Agrumato

### Nordes - 12 €

[ES] - 40%  
Fruttato

### Poseidon - 15 €

[IT] - 45%  
Sapido-mediterraneo

### 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%