



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

COCKTAIL



PICCOLO MENÙ

little menu



CARTA VINI

wine list



Gentile cliente, al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che tutti i vini che trovate nella nostra carta contengono anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg, come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili. Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

Dear Customer, in order to your safety, we inform you that: all the wines in our lists contains Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg / kg as substances that could generate allergy to sensitive persons.
For more information ask our dining room staff.



Cocktail

DARK 'N STORMY Zacapa 23, Angostura Bitter, Succo di Lime, Ginger Beer <i>Zacapa 23, Angostura Bitter, Lime Juice, Ginger Beer</i>	12
FLUFFY GARIBALDI Bitter Campari, Succo d'Arancia, Essenza all'Arancia Amara <i>Bitter Campari, Orange Juice, Bitter Orange Essence</i>	12
GIMLET Tanqueray N. Ten, "00" Cordial	12
PALOMA Casamigos Blanco, Sciroppo d'Agave, Succo di Lime, Soda al Pompelmo Rosa <i>Casamigos Blanco, Agave Syrup, Lime Juice, Pink Grapefruit Soda</i>	12
SCOTCH HIGBALL J.W. Black Label, Bitter alla Vaniglia, Soda <i>J.W. Black Label, Vanilla Bitter, Soda</i>	12
U.S. SAZERAC Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Absinthe, Sciroppo di Zucchero, Peychaud's Bitter <i>Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Absinthe, Sugar Syrup, Peychaud's Bitter</i>	12
VODKATINI Ketel One Vodka, Bitter al Sedano, Cetriolino in Agrodolce <i>Ketel One Vodka, Celery Bitter, Sweet and Sour Gherkin</i>	12
COCKTAIL CLASSICI <i>CLASSIC COCKTAIL</i>	A partire da € 10 <i>Starting from € 10</i>



Gin

Adamus - € 15

Bombay Sapphire Premiere Cru - € 12

Cubical Kiss - € 12

Hayman's Gently Rested - € 12

Ki No Tea - € 20

Malfy Limone - € 12

Mare - € 12

Okinawa - € 15

Plymouth - € 12

Sipsmith London Dry - € 12

Tanqueray 0.0 - € 10

Bareksten Navy Strength - € 15

Bombay Sapphire - € 12

Hayman's London Dry - € 12

Hendrick's - € 12

Malfy Arancia - € 12

Malfy Pompelmo Rosa - € 12

Monkey 47 - € 15

Opihr - € 12

Plymouth Navy Strength - € 15

Sipsmith V.J.O.P. - € 15

Tanqueray Ten - € 12

Bobby's - € 12

Bombay Sunset - € 12

Hayman's Old Tom - € 12

Ki No Bi Dry - € 15

Malfy Dry - € 12

Martin Miller's - € 12

Nikka Coffey - € 15

Oxley - € 15

Portofino - € 15

Tanqueray - € 12

Villa Ascenti - € 15

Vodka

Absolut Elyx - € 15

Grey Goose - € 12

Beluga - € 15

Ketel One - € 12

Ciroc - € 15

Elit Stolichnaya - € 15



Distillati

con cioccolatini artigianali

Ron Zacapa 23 Centenario Solera Gran Reserva

Prodotto solo con succo di canna da zucchero del Guatemala e invecchiato in botti di ex Bourbon e Sherry fino a 23 anni;

Servito con cioccolatini **Ananas, Timo e Caramello - Passion Fruit e Pepe Timut**

Produced only with sugar cane juice from Guatemala and aged in ex Bourbon and Sherry barrels up to 23 years;

*Served with **Pineapple, Thyme and Caramel chocolates - Passion Fruit and Pepe Timut***

€ 18

Rum Santa Teresa 1796

Distillato elegante e raffinato, ottenuto da un blend di Ron Venezuelani con un invecchiamento compreso tra i 4 ed i 35 anni;

Servito con cioccolatini **Albicocca e Fava Tonka - Banana e Noci Pecan**

Elegant and refined distillate, obtained from a blend of Ron Venezuelans aged between 4 and 35 years;

*Served with **Apricot and Tonka Bean Chocolates - Banana and Pecan Nuts***

€ 12

Bulleit Bourbon Frontier Whiskey

Esclusivamente distillato in "Small-Batch" per poi essere invecchiato almeno 6 anni in botti di Quercia Bianca Americana;

Servito con cioccolatini **Mandorle e Noci Caramellate - Ribes e Violetta**

Exclusively distilled in "Small-Batch" and then aged for at least 6 years in American White Oak barrels;

*Served with **Almonds and Caramelized Walnuts chocolates - Currants and Violet***

€ 12

Lagavulin 8 Islay Single Malt Scotch Whisky

Ottenuto attraverso la doppia distillazione in Alambicchi di Rame "Pot Still" e fatto maturare 8 anni in botti di Rovere;

Servito con cioccolatini **Chai Latte - Limone e Zenzero**

Obtained through double distillation in "Pot Still" copper stills and aged for 8 years in oak barrels;

*Served with **Chai Latte Chocolates - Lemon and Ginger***

€ 16

Tequila Casamigos Reposado

Distillato artigianale prodotto nella regione di Jalisco con 100% Agave Azul e lasciato riposare per 7 mesi in botti di Rovere Bianco;

Servito con cioccolatini **Caffè e Cioccolato Fondente - Cocco e Caramello**

Craft distillate produced in the Jalisco region with 100% Agave Azul and left to rest for 7 months in White Oak barrels;

*Served with **Coffee and Dark Chocolate - Coconut and Caramel chocolates***

€ 18



Distillati

Spirits

Rum Zacapa XO Centenario Solera Gran Reserva Especial	€ 25
Rum La Hechicera Solera 21	€ 15
Tequila Patrón Reposado	€ 15
Johnnie Walker Black Label 12 Blended Scotch Whisky	€ 12
Chivas Regal Gold Signature 18 Blended Scotch Whisky	€ 16
Jameson Irish Whiskey Black Barrel	€ 12
Talisker Skye Single Malt Scotch Whisky	€ 15
Oban 14 Single Malt Scotch Whisky	€ 15



Piccolo menù

little menu

Piccolo fritto di calamari e gamberi (2-4) <i>Small fried with squids and prawns</i>	€ 11
Stick di pollo con maionese al lime e pepe rosa (1-3-10) <i>Chicken stick and lime and pink pepper mayonnaise</i>	€ 11
Guacamole fresco con tortillas di mais <i>Fresh guacamole with corn tortillas</i>	€ 7
Hummus di ceci con pane tostato (1-11) <i>Chickpea humus with toasted bread</i>	€ 7
Pata Negra 100% bellota 40 mesi con pan y tomate • 50gr (1-7-8) <i>Pata Negra 100% bellota 48 months with pan y tomate • 50gr</i>	€ 12
Crudo di Langhirano Pio Tosini 24 mesi con pacarrè e marmellata di fichi • 60gr (1) <i>Langhirano Pio Tosini Raw 24 months with white bread and figs jam • 60gr</i>	€ 10

**È possibile ordinare anche le pizze e le crudità di mare presenti nel menù
Areadocks North Department**

*It is also possible to order pizzas and sea crudites from our
Areadocks North Department menu*

“Ho dei gusti semplicissimi. Mi accontento sempre del meglio,,

“I have very simple tastes, I am always satisfied with the very best.,

Oscar Wilde

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

Dear Customer,

in order to safeguard your security we inform you that:

the dishes administered may contain traces or parts of the raw materials listed below which are recognized by:
EC REGULATION n. 1169/2011 of 25 October 2011.

As substances that could generate allergies to sensitive individuals

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Seeds and products based on sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg
13. Lupins and products based on lupins
14. Shellfish and shellfish products

For more information ask our dining room staff



AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

CARTA VINI
wine list

BIRRE
beers



BOLLICINE
sparkling wines



BIANCHI
white wines



ROSSI
red wines



VINI DOLCI
sweet wines



Gentile cliente, al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che tutti i vini che trovate nella nostra carta contengono anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg, come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili. Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

Dear Customer, in order to your safety, we inform you that: all the wines in our lists contains Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg / kg as substances that could generate allergy to sensitive persons. For more information ask our dining room staff.



Birre

beers

BIRRE ALLA SPINA

draft beers

Heineken • cl 25 / 40 • 5.0% 3,5 / 6

Aspetto: colore oro brillante. La schiuma si presenta candida e fine, compatta e persistente.
Olfatto: profumi iniziali di cereale ai quali fanno seguito sentori delicatamente fruttati e floreali.

La Bianca Moretti • cl 20 / 40 • 5.0% 3,5 / 6

Malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento, un lievito ad alta fermentazione che dona un profumo fresco con note speziate e un retrogusto delicato ed elegante a questa birra non filtrata e naturalmente torbida.

IPA Moretti • cl 20 / 40 • 5.2% 3,5 / 6

Birra Moretti IPA è la prima Italian Pale Ale. Luppatura a freddo per esaltare le proprietà aromatiche ed escludere la parte amaricante - non filtrata per mantenera i profumi del luppolo.

La Rossa Moretti • cl 20 / 40 • 7.2% 3,5 / 6

Birra doppio malto prodotta utilizzando ingredienti molto particolari: malto d'orzo al 100% che le dona un gusto pieno e caramellato, un aroma intenso e un colore ambrato, e poi una varietà particolarmente aromatica di luppolo, che le conferisce un retrogusto amaro e un delicato profumo.

BIRRE IN BOTTIGLIA

bottled beers

Ichnusa Cruda • cl 33 • 4.9% 6

Creata per il 100° anniversario, ichnusa cruda, non è solo una birra, ma un'esperienza sensoriale unica capace di far rivivere in ogni sorso lo spirito magico della sardegna. Ichnusa cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso.

Ichnusa Non filtrata • cl 33 • 5.0% 5

Nuova nata in casa Ichnusa, una lager non filtrata, a bassa fermentazione, con leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla. La presenza di malto d'orzo chiaro e caramello la rendono una birra corposa ed equilibrata.

Birra Messina Cristalli di Sale • cl 33 • 5.0% 5

Lager di puro malto, 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le donano una schiuma compatta e persistente.

Moretti Grand Cru • cl 75 • 6.8% 12

Questa birra nasce dalla riscoperta delle antiche coltivazioni di grano S.Pastore, Senatore Cappelli e Pandas, maltati per la prima volta da Birra Moretti in una micromalateria e lavorati per onorarne le qualità uniche e inconfondibili.

San Biagio Gaudens • cl 75 • 5.2% 13

Birra dalla schiuma fine. Il colore è chiaro con riflessi dorati, al palato si percepisce una buona frizzantezza, con un corpo leggero e amaro moderato.



Bollicine sparkling wines

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon · Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	96
Billecart-salmon · Brut rosè (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	138
Bollinger · Special Cuvée Brut (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	104
Dom Perignon · Brut Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero)	336
Dom Perignon · Brut Vintage 2013 (Chardonnay, Pinot nero)	319
Drappier · Brut Carte d'Or	69
Krug · Grand Cuvée 171 èmè edition (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	324
Laurent Perrier · Brut (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	69
Perrier Jouët · Belle Epoque Cuvée 2014 (pinot nero, chardonnay, meunier)	339
Perrier Jouët · Belle Epoque Rosè 2013 (pinot nero, chardonnay, meunier)	465
Perrier Jouët · Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	170
Perrier Jouët · Grand Brut (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	98
Pol Roger · Brut (pinot nero, chardonnay)	80
Ruinart · Blanc de Blancs (chardonnay)	148
Ruinart · Brut (chardonnay, meunier)	98
Ruinart · Rosè (pinot nero, chardonnay)	148

CHAMPAGNE MAGNUM

Ruinart · Blanc de Blanc (chardonnay)	300
Ruinart · Brut (chardonnay, meunier)	184
Ruinart · Rosè (pinot nero, chardonnay)	300
Billecart-Salmon · Brut Réserve (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero)	217
Bollinger · Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, Pinot meunier)	211

BLANQUETTE

Maison Vergnes · Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	30
---	----

FRANCIACORTA

Andrea Arici · DosaggioZero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	50
Barone Pizzini · Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	56
Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	54
Bellavista · Satèn 2017 (chardonnay)	74
Bellavista · Rosè 2017 (pinot nero, chardonnay)	81
Cà del Bosco · Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	55
Camossi · Extra Brut Rosè (pinot nero)	49
Cavalleri · Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	50
Contadi Castaldi · Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	39
Contadi Castaldi · Satèn 2019 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	46
Ferghettina · Satèn Brut DOCG 2019 (chardonnay)	49
Ferghettina · Brut DOCG (chardonnay, pinot nero)	42
Monte Rossa · Cabochon Fuoriserie n.022 (chardonnay, pinot nero)	83
Monte Rossa · Flamingo Brut Rosè (chardonnay, pinot nero)	48
Monte Rossa · P.R. Brut Blanc de Blanc (chardonnay)	48
Monte Rossa · Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	48
Uberti · Magnificentia Brut Satèn 2018 (chardonnay)	59

FRANCIACORTA MAGNUM

Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	107
Contadi Castaldi · Satèn 2018 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	88
Cavalleri · Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	100
Monterossa · Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	100

PROSECCO

Soligo · "Solicum" Millesimato Dry	36
------------------------------------	----



Bianchi

white wines

LOMBARDIA

Famiglia Olivini · Lugana DOC 2022 (trebbiano di lugana)	31
Montonale · Montunal Lugana 2020 (trebbiano di lugana)	32
Cà Maiol · Molin 2021 (trebbiano di lugana)	37
Cà Maiol · Prestige Lugana DOP 2022 (trebbiano di lugana)	33
Perla del Garda · Lugana 2023	28
Perla del Garda · Lugana Riserva	39
Perla del Garda · Valtenesi Chiaretto 2022	34

PIEMONTE

Ceretto · Blangè 2022 (Arneis)	43
--------------------------------	----

ALTO ADIGE

Elena Walch · Gewürztraminer 2022 (gewürztraminer)	37
Franz Haas · Manna 2021 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	52
St. Michael Eppan · Chardonnay Sanct Valentin 202 (chardonnay)	51
St. Michael Eppan · Pinot Grigio Sanct Valentin 2020 (pinot grigio)	57
St. Michael Eppan · Sauvignon Sanct Valentin 2022 (Sauvignon)	57

VENETO

Nardello · Soave classico "Vigna Turbian" 2020	34
--	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann · Pinot grigio 2023	45
Jermann · Vintage Tunina 2019 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	82
Castello di Buttrio · ribolla gialla 2021 (ribolla gialla)	37
Venica & Venica · Ronco delle Mele 2022 (sauvignon)	68
Vie di Romans · Vieris Sauvignon Blanc 2021 (sauvignon)	48

UMBRIA

Antinori · Cervaro della Sala 2020 (chardonnay, grechetto)	80
--	----

CAMPANIA

Pietracupa · Greco di tufo 2020	45
Quintodecimo · Via Del Campo (falanghina)	68

SICILIA

Donna Fugata · Anthilia 2022 (catarratto, ansonica)	31
Planeta · Chardonnay 2020 (chardonnay in purezza)	56

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay · Sauvignon Blanc 2021 (sauvignon)	56
---	----

FRANCIA ALSAZIA

Domaine Agapè · Gewürztraminer Schoenenbourg Grand Cru 2017	55
Turckheim · Gewürztraminer 2020	32

GERMANIA

Fritz Haag · Brauneberger "J" Riesling Trocken 2021	48
---	----



Rossi

red wines

PIEMONTE

Cascina San Michele · Barbera d'Asti Primevì 2020	35
Rizzi · Langhe Nebbiolo 2020	37

ALTO ADIGE

Elena Walch · Lagrein 2021 (lagrein)	38
--------------------------------------	----

LOMBARDIA

Barone Pizzini · San Carlo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	55
Cà dei Frati · Ronchedone 2020 (marzemino, sangiovese, cabernet)	39
Famiglia Olivini · Notte a San Martino 2018 (merlot in purezza)	46

VENETO

Cesari · Ripasso Bosan 2018 (corvina, rondinella)	38
Masi · Costasera Amarone 2018 (corvina, rondinella, molinara)	60
Masi · Campofiorin 2019 (corvina, rondinella, molinara)	37
Zenato · Ripasso Valpolicella Superiore 2019 (corvina, rondinella, oseleta)	40
Zenato · Amarone Classico 2018 (corvina, rondinella, oseleta)	70

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann · Red Angel on the Moonlight 2020 (pinot nero)	48
Venica · Merlot 2020 (Merlot)	41

TOSCANA

Antinori · Tignanello 2020 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	186
Antinori · Tenuta Guado al Tasso Bolgheri "Il Bruciato" 2021 (cabernet sauv, merlot, syrah)	47
Avignonesi · Rosso di Montepulciano 2019 (sangiovese)	33
Le Pupille · Morellino di Scansano 2021 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	31
Monte Bernardi · "Retromarcia" Chianti Classico 2020 (sangiovese)	34
Ornellaia · Le Volte (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	47
Tenuta San Guido · Sassicaia Bolgheri 2020 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	440
Ornellaia · Le Serre Nuove 2020 (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot)	80
Petra · Hebo 2021 (Cabernet Sauvignon, Merlot, sangiovese)	30
Petra · Quercegobbe 2019 (merlot) 2018	46
Tenuta L'Impostino · Montecucco Rosso Riserva 2016 (sangiovese,merlot,syrah,petit vedon)	34

ABRUZZO

Masciarelli · "Gianni Masciarelli" Montepulciano D'Abruzzo 2019 (montepulciano)	30
---	----

PUGLIA

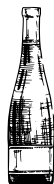
Vetrère · Tempio di Giano 2021 (negroamaro)	33
Vallone · Versante Negroamaro 2020 (Negroamaro)	32

SICILIA

Donnafugata · Mille e una Notte 2018 (nero d'Avola)	98
Hauer · Hierà 2019 (calabrese, alicante, nocera)	36
Occhipinti · SP68 2021 (frappato, nero d'Avola)	43

FRANCIA BORDEAUX

La Fleur du Haut Mayne · Bordeaux Rouge Supérieur 2019 (Merlot)	34
---	----



Vini dolci

sweet wines

SICILIA

Donnafugata · Ben Ryè Passito di Pantelleria 2020 (zibibbo)	81
Hauner · Malvasia Delle Lipari Passito 2016 · 500ml (malvasia delle lipari, corinto nero)	45
Pellegrino · Passito di Pantelleria 2021 (zibibbo di pantelleria)	40

FRANCIA

Chateau Mémoires · Cadillac Château Mémoires 2016 (sauvignon, sémillon)	42
---	----