

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-
Domenica 19:30 -
22:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 04/07/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/areadocks-gyoza-areas-ristorante>

Area Gyoza al Vapore

Box Gyoza Misto - 10 Pezzi	€ 24,00
1 amatriciana, 1 baccalà, 1 brasato, 1 cacio e pepe, 1 gambero e asparagi, 1 manzo all'olio, 1 milanese, 1 norma, 1 pizzocchero, 1 seppia e piselli. Consigliato per 2 persone	
Gyoza Amatriciana - 2 Pezzi	€ 5,00
Pomodoro, guanciale, pecorino romano	
Gyoza Baccalà - 2 Pezzi	€ 4,00
Baccalà sfogliato, patate e prezzemolo	
Gyoza Brasato - 2 Pezzi	€ 5,50
Stracotto di manzo al vino rosso	
Gyoza Cacio e Pepe - 2 Pezzi	€ 4,00
Pecorino romano, pecorino sardo, pepe di Sarawak	
Gyoza Gambero e Asparagi - 2 Pezzi	€ 7,00
Gamberi argentini, asparagi e zeste di limone	
Gyoza Milanese - 2 Pezzi	€ 5,00
Risotto allo zafferano, stinco di vitello, parmigiano reggiano	
Gyoza Norma - 2 Pezzi	€ 5,00
Melanzane fritte, pomodoro, ricotta affumicata, basilico	
Gyoza Pizzocchero - 2 Pezzi	€ 4,50
Formaggi di montagna, biette, verza e patate	

Gyoza Seppia e Piselli - 2 Pezzi

€ 6,00

Seppia al vapore, crema di piselli e fiori di zuccina

Menù Tapas

Anchoas, Selección Especial del Golfo de Vizcaya en aove

€ 7,00

Acciughe di selezione speciale del Golfo di Biscaglia sott'olio evo, servite con pane nero e burro

Croqueta de Pulpo y Chorizo

€ 7,00

4 crocchetta di polpo e chorizo con salsa teriyaki

Focaccia Rellena de Tartate de Salmón, Tomate y Aguacate

€ 7,00

Focaccia farcita con tartare di salmone, pomodoro piccante e avocado

Gilda

€ 2,50

2 piccoli spiedini di olive, piparras e acciuga del Cantabrico

Matas de Calamares Fritos con Mayonesa de Cítricos

€ 6,50

Ciuffi di calamari fritti con maionese agli agrumi

Pan de Cristal con Tomate

€ 4,00

Pane cristallo con pomodoro, sale, olio evo

Tapa de Paella de Mar

€ 6,50

Tapa di paella con frutti di mare

Tapas Mixta

€ 25,00

5 tapas miste composte da: 2 gilda, focaccia con tartare di salmone e avocado, tapa de Paella, nachos di patate con pomodoro piccante, salsa cheddar, mojo e prezzemolo, selección de embutidos

Tapas de Verduras

Nachos di Patate con Queso, Tomate y Salsa Mojo

€ 4,50

Patate croccanti con salsa al formaggio, pomodoro piccante e prezzemolo

Selección de Ibéricos

Jamón Ibérico 100% Bellota "La Finojosa" DO Guijuelo

€ 24,00

80 g di Patanegra 44 mesi

Pan con Tomate

€ 4,00

Pane cristallo con pomodoro, evo e sale

Selección de Embutidos Ibéricos: Chorizo, Lomito, Lomo alto

€ 10,00

Salumi Ibérici affettati: chorizo, pluma ibérica stagionata, coppa ibérica. 90 g

Platos Fuertes

Pulpo Asado

€ 23,00

Polpo con crema di fave e guazzetto di verdure

Menù Ristorante Antipasti

"Come una Melanzana alla Parmigiana"

€ 14,00

Melanzana arrostita, crema di bufala e pomdori confit

Battuta di Manzo e Pomodori Confit

€ 14,00

130g di battuta di Manzo e pomodoro con crema di acciughe ed olive taggiasche, cracker di patata

Crudo Pio Tosini con Pan Brioche

€ 12,00

Ristorante Primi

Kit Carbonara di Gamberi Rossi x 2

€ 26,00

500g di spaghetti di grano 100% italiano (da cuocere a casa), 2 tartare di gamberi rossi, brodo di Gamberi rossi, quinoa croccante e olio al lime. Video tutorial sulla pagina instagram food.areadocks

Lasagnetta di Pasta Verde con Verdure di Stagione e Crudità di Pomodori

€ 13,00

Ristorante Paste secche e Grissini

1kg Grissini Integrali

€ 10,00

5 Cereali - segale, soia, orzo, mais, avena, semi di girasole, semi di lino e di sesamo

Mezze Maniche 500gr

€ 4,00

Pasta secca artigianale 100% grano italiano. Cottura 11 minuti

Penne Rigate 500g

€ 4,00

Penne rigate di grano 100% italiano. Cottura 10 minuti

Spaghetti 500g

€ 4,00

Pasta secca artigianale 100% grano italiano. Cottura 12 minuti

Condimenti

Amatriciana 150g Condimento pronto	€ 4,00
Cacio e Pepe Condimento pronto	€ 4,00
Guazzetto di Pesce Condimento pronto (consigliato con gli gnocchetti di carote)	€ 6,00

Ristorante Secondi e Contorni

Capesante Arrostitite, Mela Verde, Rapa Rossa e Noci Pecan	€ 23,00
Filetto di Baccalà con Zucchine, Fiori di Zucchine e Salsa ai Frutti di Mare 150 g	€ 22,00
Fish Burger di Salmone e Gamberi Con guacamole, pane al nero di seppia, verdure croccanti e chips di patate	€ 17,00
Hamburger di Manzo Marezzato Con crema di formaggi al tartufo, pane alla quinoa, zucchine grigliate e chips di patate	€ 15,00
Pancia di Maialino Croccante e Pesche Marinate Maialino al BBE con pesche marinate e baby lattuga grigliata	€ 22,00
Patate Caserecce al Forno	€ 5,00
Patate Fritte in Olio di Girasole	€ 4,00
Selezione di Formaggi Sei tipologie di formaggi italiani e francesi con pan brioche e le nostre marmellate	€ 16,00
Verdure alla Griglia	€ 5,00

Ristorante Carni alla Griglia con patate al forno(incluse)

Costata di Angus Irlandese con Patate al Forno 600g € 32,00

Carne tenera con poco grasso, scottata pronta da terminare a casa in pochi minuti

Costata Juvenca con Patate al Forno 450g € 27,00

Carne marezzata con osso, tenera e gustosa, scottata pronta da terminare a casa in pochi minuti

Filetto di Manzo con Patate al Forno 220g € 24,00

Carni allevate nei grandi pascoli irlandesi, scottato e pronto da terminare a casa in pochi minuti

Box aperitivo

Box Aperitivo € 18,00

2 cocktail a scelta con 6 stuzzichini dalla cucina (consigliato per 2 persone)

Dolci e Gelato

Coffee, Cheese and Yuzu € 6,00

Biscuit al caffè, mousse di ricotta, cremoso allo yuzu

Maritozzo con Panna e Crema Pasticcera € 6,00

Tiramisù con Croccante al Cioccolato € 6,00

Birre

Ichnusa Non Filtrata 33cl € 4,00

Messina Cristalli di Sale 33cl € 4,00

Cocktails

Americano € 7,00

Gin Tonic € 7,00

Moscow Mule € 7,00

Negroni € 7,00

Spritz Aperol € 6,00

Spritz Campari € 6,00

Vodka Tonic € 7,00

Vini Bollicine

Barone Pizzini • Animante € 23,00

Chardonnay, pinot nero, pinot bianco

Castello Bonomi • CruPerdu Brut 2011 € 27,00

Chardonnay, pinot nero

Ca' del bosco • Brut Cuvée Prestige € 32,00

Chardonnay, pinot nero, pinot bianco

Contadi Castaldi • Saten 2015 € 28,00

Chardonnay, pinot bianco, pinot nero

Ferghettina • Saten Brut DOCG 2015 € 25,00

Chardonnay

Monterossa • Sanseve Saten Brut € 26,00

Chardonnay

Vini Bianchi

Ca' dei Frati • Brolettino 2018 € 18,00

Trebbiano di Lugana

Elena Walch • Gewurztraminer 2019 € 18,00

Franz Haas • Manna 2018 € 28,00

Riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner

Olivini • Lugana Doc 2018 € 14,00

Trebbiano di Lugana

Pietracupa • Greco di Tufo 2018 € 25,00

Vini Rossi

Gaja • Cremes 2018 Dolcetto, pinot nero	€ 40,00
Jermann • Red Angel on the Moonlight • 2016	€ 23,00
Monte Bernardi • "Retromarcia" Chianti classico 2017 Sangiovese	€ 15,00
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 Corvina, rondinella, oseleta	€ 22,00

Bevande

Acqua Frizzante 25cl	€ 1,50
Acqua Naturale 25cl	€ 1,50
Acqua Tonica 20cl	€ 3,00
Aranciata San Pellegrino 33cl	€ 3,00
Coca Cola 33cl	€ 3,00
Coca Cola Zero 33cl	€ 3,00
Crodino 10cl	€ 3,00
Ginger Beer 20cl	€ 3,00
San Bitter 10cl	€ 3,00
Sprite 33cl	€ 3,00
Succo di Pomodoro 20cl	€ 3,50