

AZOTEA
RESTAURANT À COCKTAILS

—
Gérant du bar Matteo Fornaro Chef Alexander
Robles

LE CONCEPT

Le Pérou et le Japon sont séparés par plus de 15 000 km à vol d'oiseau. Deux mondes séparés, différents, éloignés, qui se rencontrent aujourd'hui entre les murs d'Azotea, à Turin.

Depuis toujours, notre projet est centré sur une idée bien précise : mettre en valeur le monde nikkei, fait de contaminations nippo-péruviennes, dans ses mille et une nuances.

La cuisine d'Azotea est l'une des plus émotionnelles et libres qui puisse être réalisée dans les vastes limites du monde nikkei. De nombreux stimuli gastronomiques découlent de la rencontre entre le Pérou et le Japon, et de nombreux goûts et parfums en font partie.

Si les recettes péruviennes se caractérisent par leur intensité gustative, l'art culinaire japonais se distingue par sa pureté stylistique. L'équilibre parfait est ce que nous recherchons constamment dans nos plats et dans les accords avec les cocktails.

Les cocktails sont en effet le parfait accompagnement des plats du Chef Robles et partagent avec eux la mise en valeur des ingrédients sud-américains et asiatiques au sein de la même recette.

LISTE DE COCKTAILS





VERMOUTH ET SODA

Twist aromatique sur le classique V&S

Vermouth Carpano Classico, Punt e Mes, verjus, menthe



WATERLOO

Léger, fruité

Bitter Fusetti, pastèque, citron, fraise



BARBA

Végétal, doux, umami

Mezcal Vida Del Maguey, Antica Formula, vin rouge cuit avec betterave, vinaigre de betterave, muscovado, beurre



IMBRUTTITO

Agrumé, doux, amer

Cynar, Bitter Fusetti, soda au citron



CULTIVAR

Agrumé, frais, savoureux

Gin Beefeater, olives Taggiasca, Rose de Pamplemousse



GARY BALDI

Désaltérant, agrumé, notes amères

Fusetti amer, Sorbole, paprika fumé, orange, carottes



OYSTER MARTINI

Savoureux, marin, notes végétales, haute teneur en alcool

Gin Beefeater, Carpano Dry, redistillé à partir d'huîtres - **16 euros**

cocktail 14 euros



AMERICANO ALLO YUZU

Twist aux agrumes sur l'américain

Fusetti Bitter, Vermouth Carpano Classique, Point e Mes, saké, yuzu



SALTY CITRUS

Aromatique, finale mémorable

Vermouth Dry Carpano, Antica Formula, agrumes salés, pomme, bitters au chocolat



GIMLET

Agrumes, notes florales et épicées, sec

Gin Beefeater, piment de la Jamaïque, cardamome, mélange de fleurs comestibles, citron



HEMINGWAY SPECIAL

Frais, citronné, direct

Rhum de La Havane, Rhum Agricole, Maraschino, citron vert, pamplemousse



TAMARINDO

Fruité, piquant

Bitter Fusetti, Kombucha au thé blanc, pulpe de tamarin



BRINE AND STONE

Gastronomique, savoureux,

Gin Beefeater, prunes séchées, Vermouth Antica Formula, Saké vieilli Edo Genshu, cître fermentée au vinaigre doux



cocktail 14 euros



NOBODY BLOODY

Gastronomique, ce n'est pas un bloody Mary
Vermouth Carpano Classico, Gin Beefeater, vinaigre de tomate, gingembre, citron, zestes de pamplemousse



MANGO SPICY

Fruité, épicé, intense
Liqueur épicée Azotea, Vermouth Carpano, Fusetti amer, Mangue



CACTUS Y MANZANILLA

Floral, amer, légèrement épicé
Fusetti Messico, Azotea liqueur épicée, litchi, soda à la camomille



CYNARA

Fumé, agrumes, légèrement épicé
Tequila Altos, Cynar, Mezcal Vida Del Maguey, Curaçao sec Pierre Ferrand, citron vert, rose pamplemousse, sirop d'agave, bitter Azotea



cocktail 14 euros



TAMASHI

Fruité, doux, aromatique

Tequila Altos, sherry, fruits rouges, bitters au poivre de Sichuan, yaourt à la fraise, citron



AZOTEA CALLING

Twist sur le London Calling, sec, aromatique, agrumé

Gin Beefeater, sherry, orange, fève de cacao, fleurs de lavande



INCA NEGRONI

Fidèle à la note amère du Negroni, smoky Rhubarbe, Punt e Mes,

Mezcal Vida Del Maguey, citron cuit, Vinaigre balsamique de Modène IGP



BATTERFLY EFFECT

Entrée douce, finale amer Twist sur le Boulevardier

Whisky Bourbon, Fusetti Bitter, Vermouth Carpano Classico, fenugrec, caramel salé



CAFE DE OLLA

Aromatique, intense, crémeux

Tequila au grué de cacao, crème de lait, Café de olla Paranubes, espresso



TOBACCO ROAD

Fumé, intense, forte teneur en alcool, à déguster après le dîner, « lavé » dans des grains de café

Mezcal Vida Del Maguey, Cynar, Sangue Morlacco, Bitters de Peychaud.

cocktail 14 euros



FRUIT PISCO SOUR

Doux, velouté, aromatique

Pisco Portón, thé vert et jasmin, goyave, fruit du dragon, citron, blanc d'œuf pasteurisé



WOWCATAY

Frais, enveloppant, citronné

Rhum Havana, sucre muscovado, huacatay, pomme, beurre, citron



STRAWBERRY MARGARITA

Aigre, fruité, aromatique

Altos Tequila, Dry Curaçao Pierre Ferrand, fraise, thym, citron



BLANCO

Fruité, velouté, tropical

Whisky bourbon, melon, lait de coco, feuilles de curry vert



ASIAN MARY

Twist sur le bloody mary, umami

Absolut Vodka, saké, tomate, wasabi, soja, gingembre, miel, citron



IBO-SHIN

Frais, agrumé, végétal, léger

Gin Beefeater, fleurs de sureau, extrait de pomme, soda au shiso

cocktail 14 euros

SANS ALCOOL



SANS ALCOOL



SALTY CITRUS ZÉRO

Aromatique, finale mémorable

Vermouth désalcoolisé, agrumes salés, pomme, bitters au chocolat



GARY BALDI ZÉRO

Désaltérant, agrumé, notes amères

Bitter zéro, paprika fumée, orange, carotte



KOKO

Agrume, frais, notes fermentées

Kombucha de thé blanc, soda au pamplemousse



BLANC ZÉRO

Fruité, velouté, tropical.

Melon, lait de coco, feuilles de curry vert japonais



GIMLET ZÉRO

Agrumé, sec

Gin Beefeater 0.0, citron, infusion de fleurs, cardamome, piment



TAMARINDO ZÉRO

Fruité, piquant

Bitter Zero, kombucha au thé blanc, extrait de tamarin

sans alcool 12 euros

SANS ALCOOL



POTEVO ESSERE UN AMERICANO

Agréablement amer, vanillé, gazeux

Punt e Mes désalcoolisé, Sanbitter rouge, bitters au citron, angostura, Jefferson Bitters



PANELA ZÉRO

Fruité, sucré, agrumé

Panela, lime, anis étoilé, fruit de la passion



CHICHA MORADA

Fruité, épicé, sucré et frais

Maïs violet, pomme, ananas, camomille, fruit de la passion



KEIPA ZÉRO

Savoureux, sec, notes végétales

Beefeater 0.0 à la tomate, fruit de la passion, extrait de câprier



WOWCATAY ZÉRO

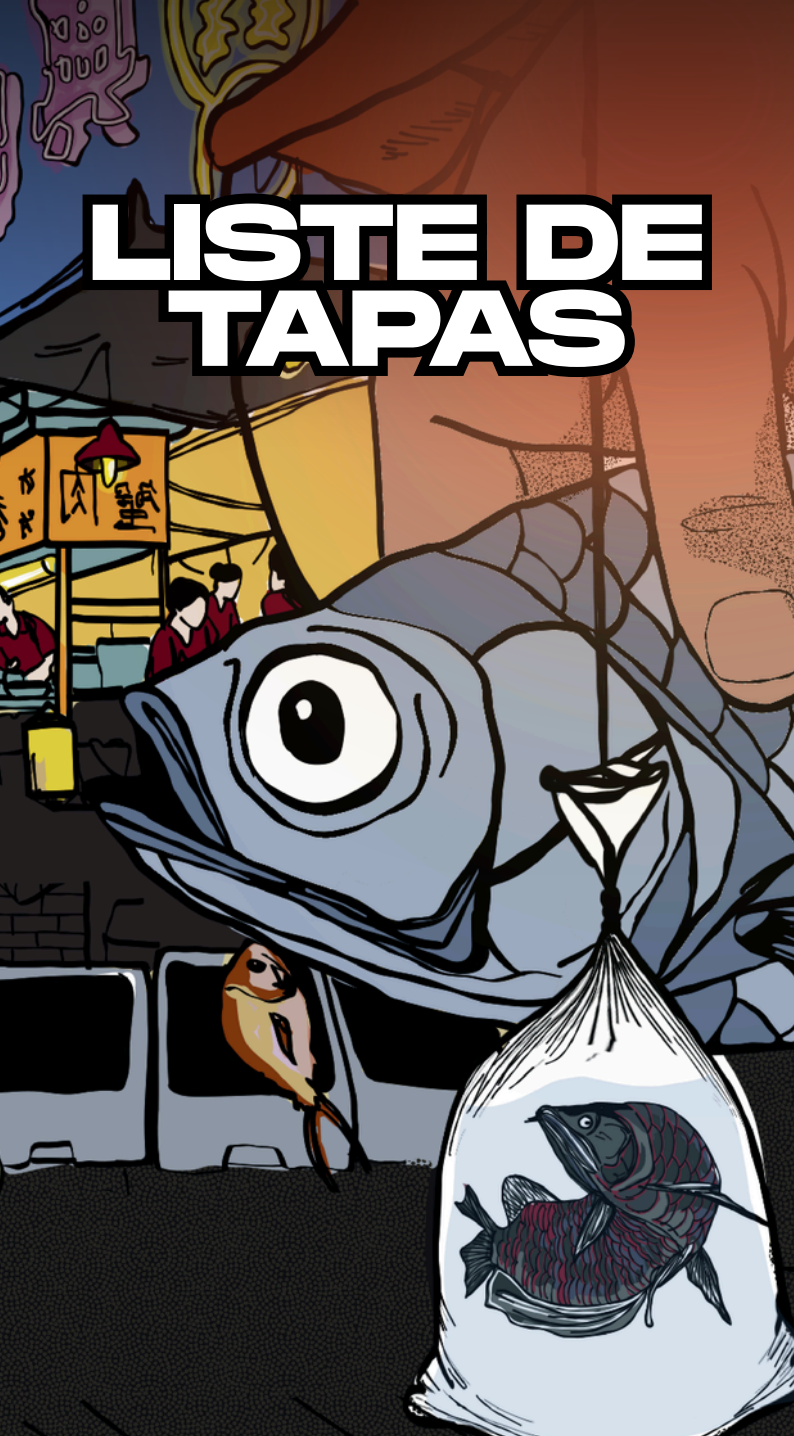
Frais, enveloppant, citronné

Sanbitter rouge, sucre muscovado, huacatay, pomme, beurre, citron

sans alcool 12 euros



LISTE DE TAPAS



LISTE DES TAPAS POUR L'APÉRITIF



HUÎTRE ACÉVICHADA

Huître assaisonnée avec sauce soja, lime, oignon rouge de Tropea, fruit de la passion, accompagnée de banane plantain croustillante
5 euros



PETIT PLATEAU D'HUÎTRES

5 huîtres nature

5 pièces/22 euros



FISH ROLL

Pain semi-doux délicat beurré, bar et crevettes, céleri, sauce Azotea, œufs de lompe, gelée de fruit de la passion 13 euros



YAKITORI

Boulette de bœuf cuite sur le gril japonais, sauce ocopa, oignon croustillant, ciboulette

3 pièces/14 euros



Chips Platano



Chips de plantain frites, servies avec une sauce à base de moutarde, piment et miel

5 euros



MENU APÉRITIF

**5 TAPAS + 1 COCKTAIL AU CHOIX
30 EUROS PAR PERSONNE**

DANS LE MENU APÉRITIF EST INCLUS :

1 TACO AU BŒUF,
1 TACO AU KIMCHI,
1 PIÈCE KATSUSANDO,
1 EMPANADA, CHIPS DE
BANANE, PLANTAIN

LISTE DES TAPAS POUR L'APÉRITIF



CROQUETTES

Croquettes de morue* et yuca, panure de panko et noix de coco râpée, mayonnaise au chipotle
5 pièces/10 euros



EMPANADAS

Typique de la cuisine de rue sud-américaine, farcie de poulet sauté, de tomates cerises, d'oignons nouveaux et de sauce aux huîtres
3 pièces/10 euros



KATSU SANDO

Sandwich japonais garni de langue de veau, de mayonnaise au chipotle et de huacatay
10 euros



TACOS AU KIMCHI

Tacos à la semoule de maïs, kimchi de betterave, chou rouge, épinards, daikon, bok choy, radis, chou-fleur, carottes, crumble aux noisettes, mayonnaise au miso
2 pièces/10 euros



TACOS AU BŒUF

Côtes de bœuf braisées marinées au chipotle, à l'aji mirasol et au guacamole
2 pièces/10 euros



MENU APÉRITIF

**5 TAPAS + 1 COCKTAIL AU CHOIX
30 EUROS PAR PERSONNE**

DANS LE MENU APÉRITIF EST INCLUS :

1 TACO AU BŒUF,
1 TACO AU KIMCHI,
1 PIÈCE KATSUSANDO,
1 EMPANADA, CHIPS DE BANANE, PLANTAIN



À LA CARTE



ANTIPASTI

CEVICHE DE LÉGUMES



Asperges grillées, radis, daïkon, taro, gingembre mariné, masato leche de tigre d'Amazonie

20 euros

CAUSA



Pommes de terre et aji amarillo, maïs cancha, fèves, ail des ours, herbes sauvages, salsa a lo Macho à base d'aji charapita, chicha de jora et tomates jaunes

20 euros

WONTON



Rouleaux farcis de tofu fumé, pois chiches, petits pois, bok choy, chou-fleur et betterave

20 euros

OMBRE DESSINÉE



Umbrina, lait de guanabana, daikon, algue kombu

22 euros

TIRADITO DI TROTA



Truite arc-en-ciel, riz et vinaigre de soja, lait léger au miso et à l'achiote, pousses de bambou, mini-maïs

22 euros

CEVICHE



Thon, bar, touffes de calamars frits, leche de tigre, maïs choclo, coriandre, poivrons doux marinés

22 euros

MARE FREDDO



Calamars* marinés au saké, agretti blanchis et petits pois, algues wakame, sauce ocopa

22 euros - existe aussi en version végétarienne

PREMIERS COURS

DUMPLING DI GAMBERI



Raviolis farcis aux crevettes*, au chou et à l'ananas grillé, au queso fresco et aux épinards sautés

22 euros - également disponible en version sans lactose

TAGLIOLINO HUACANA



Tagliolini au sarrasin, curry vert, fleurs de courgettes croustillantes, noix du Brésil, salchicha huachana

22 euros - existe aussi en version végétarienne

TOM KHA SOUP



Nouilles, émulsion de bouillon de poisson, lait de coco, galanga, crevettes et moules poêlées, œuf dur, épinards, oignon nouveau et coriandre fraîche

24 euros

DEUXIÈME COURS

DIAFRAMMA



Diaphragme, sauce anticuchera, pommes de terre croustillantes, tomates et pétales d'oignon, riz blanc cuit à la vapeur **26 euros**

ANIMELLE



Ris de veau glacés à la sauce mole, haricots pallares, roquette sauvage et chimichurri

26 euros

POLPO



Tentacule* grillé, crème de lucuma, quinoa croustillant, gel de yuzu

26 euros

MOQUECA



Inspirée de la moqueca bahianaise. Poisson blanc, crevettes, manioc et une sauce crémeuse au lait de coco, à la tomate et au piment.

26 euros - existe aussi en version végétarienne



PLATS VÉGÉTARIENS / VÉGANS

CEVICHE DE LÉGUMES



Asperges grillées, radis, daikon, taro, gingembre mariné, masato leche de tigre

20 euros

CAUSA



Pommes de terre et aji amarillo, maïs cancha, fèves, ail des ours, herbes sauvages, salsa a lo Macho à base d'aji charapita, chicha de jora et tomates jaunes

20 euros

WONTON



Rouleaux farcis de tofu fumé, pois chiches, petits pois, bok choy, chou-fleur et betterave

20 euros

MARE FREDDO (lég)



Agretti blanchis et petits pois, algues wakame, sauce ocopa

20 euros

TAGLIOLINO



Tagliolini au sarrasin, curry vert, fleurs de courgettes croustillantes, noix du Brésil

22 euros

ARTICHAUT



Artichaut, sauce anticuchera, chou chinois fermenté, sauce kimchi, huile de cendre, crème de carotte

22 euros

MOQUECA (végétarien)



Inspiré par la moqueca bahianaise.

Soupe onctueuse au lait de coco, tomates et piment, compote d'oignons rouges, légumes variés

22 euros



CARTE DES DESSERTS

MENU D'ACCORDS DESSERTS

1 dessert avec 1 cocktail assorti : 23 €



TAMASHI

Fruité, doux, aromatique

Tequila Altos, xérès, fruits rouges, bitter au poivre du Sichuan, yaourt à la fraise, citron

ACCORD PARFAIT : CHEESECAKE



CAFÉ DE OLLA

Aromatique, intense, crémeux

Tequila aux éclats de cacao, crème, cafetière Paranubes, espresso

MÊME ACCORD PARFAIT : SOUS LA LUNE



BUTTERFLY EFFECT

Entrée en douceur, fin amère. Une variante du Boulevardier.

Whisky bourbon, bitters Fusetti, vermouth Carpano Classico, fenugrec, caramel salé

ACCORD PARFAIT : LECHE ASADA



FRUIT PISCO SOUR

Doux, velouté, aromatique

Pisco Portón, thé vert et jasmin, goyave, fruit du dragon, citron, blanc d'œuf pasteurisé

MATCH PARFAIT : DIVERTIMENTO TROPICALE



IBO-SHIN

Frais, citronné, végétal, léger

Gin, fleur de sureau, extrait de pomme, soda au shiso

MÊME ACCORD PARFAIT : MAIKO

cocktail 14 euros

MENU D'ACCORDS DESSERTS

DESSERTS ET COCKTAILS CONÇUS POUR ÊTRE DÉGUSTÉS ENSEMBLE.

SUR LA PAGE DE GAUCHE, VOUS TROUVEREZ LES COCKTAILS, EN DESSOUS DES DESSERTS !



CHEESECAKE

cheesecake aux framboises, streusel aux amandes et aux noisettes, fruits rouges, tuile au beurre

ACCORD PARFAIT : TAMASHI

SOTTO LA LUNA

Gâteau crémeux au dulce de leche, chocolat blanc, génoise au cacao, crème anglaise au café, streusel aux amandes, noisettes et fève tonka. Également disponible sans gluten.

PERFECT MATCH: CAFÉ DE OLLA

LECHE ASADA

Crème caramel onctueuse au bourbon, gaufrette croustillante au caramel, dulce de leche, bananito, caillé de fruit de la passion

ACCORD PARFAIT : EFFET PAPILLON

DIVERTIMENTO TROPICALE

Mangue Namelaka, fruits frais, extrait de baies et de fruit de la passion, sorbet aux fruits rouges, chocolat noir à 75 %

Également disponible sans lactose

ACCORD PARFAIT : PISCO SOUR AUX FRUITS

MAIKO

Miso namelaka, gelée de fruits, pousses de shiso, crème de citron noir, marquise de cacao

ASSORTIMENT PARFAIT : IBO-SHIN

dessert 9 euros

ALLERGÈNES

Les clients sont priés d'informer le personnel de salle de leur souhait de consommer des aliments exempts de certains allergènes avant de passer commande. Un risque de contamination croisée ne peut être exclu lors de la préparation en cuisine.

Par conséquent, nos plats peuvent contenir les allergènes suivants conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 : poissons et produits de la pêche, mollusques et produits à base de mollusques, crustacés et produits à base de crustacés, céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, soja et produits à base de soja, lait et produits laitiers, dioxyde de soufre et sulfites, fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, lupins et produits à base de lupin, arachides et produits à base d'arachides, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de sésame.



Les plats signalés sont préparés avec des matières premières congelées.



SANS LACTOSE



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



CONTIENT DES CRUSTACÉS

Frais de service 3 €

Eau microfiltrée 2 €

Eau Panna 3 €

Eau San Pellegrino 3 €

Espresso 2 €