

AZOTEA

COCKTAIL RESTAURANT

—
Bar Manager Matteo Fornaro
Chef Alexander Robles

IL C O N C E P T

Perù e Giappone distano più di 15.000 km in linea d'aria. Due mondi separati, diversi, lontani, che oggi si incontrano tra le mura di Azotea, a Torino.

Da sempre il nostro progetto è incentrato su un'idea ben precisa: esaltare il mondo nikkei, che è fatto di contaminazioni nippo-peruviane, nelle sue mille e più sfumature.

La cucina di Azotea è quanto di più emotivo e libero possa essere realizzato tra gli sconfinati paletti del mondo nikkei. Sono tanti gli stimoli gastronomici che derivano dall'incontro tra Perù e Giappone, e sono tanti i sapori e i profumi che ne fanno parte.

Se le ricette peruviane si caratterizzano per l'intensità gustativa, l'arte culinaria nipponica si distingue per la pulizia stilistica. Il perfetto equilibrio è ciò che ricerchiamo costantemente nei nostri piatti e negli abbinamenti con i cocktail.

I cocktail sono infatti il perfetto accompagnamento ai piatti di Chef Robles e con essi condividono l'esaltazione degli ingredienti sudamericani e asiatici all'interno della stessa ricetta.

COCKTAIL LIST





VERMOUTH & SODA

Twist aromatico sul classico V&S

Vermouth Carpano Classico,
Punt e Mes, verjus, menta



WATERLOO

Leggero, fruttato

Bitter Fusetti, anguria, limone, fragola



BARBA

Vegetale, morbido, umami

Mezcal Vida Del Maguey, Antica Formula,
vino rosso cotto con barbabietola,
aceto di barbabietola, muscovado, burro



IMBRUTTITO

Agrumato, morbido, amaricante

Cynar, Bitter Fusetti, soda al limone



CULTIVAR

Agrumato, fresco, sapido

Gin Beefeater, oliva taggiasca,
pompelmo rosa



GARY BALDI

Dissetante, agrumato, note amaricanti

Bitter Fusetti, Sorbole,
paprika affumica, arancia, carota



AMERICANO ALLO YUZU

Twist agrumato sull'americano

Bitter Fusetti, Vermouth Carpano Classico, Punt e Mes, sakè, yuzu



SALTY CITRUS

Aromatico, finale memorabile

Vermouth Dry Carpano, Antica Formula, agrumi salati, mela, chocolate bitters



GIMLET

**Agrumato, secco
note floreali e speziate**

Gin Beefeater, pimento, cardamomo, mix di fiori eduli, limone



HEMINGWAY SPECIAL

Fresco, agrumato, diretto

Rum Havana, Rum Agricole, Maraschino, lime, pompelmo



TAMARINDO

Fruttato, pungente

Bitter Fusetti, Kombucha al tè bianco, liquore e polpa di tamarindo



BRINE AND STONE

Gastronomico, sapido

Gin Beefeater, prugne essiccate, Vermouth Antica Formula, Sake Invecchiato Edu Gesù, capperi fermentati in agrodolce





NOBODY BLOODY

Gastronomico, non è un bloody Mary

Vermouth Carpano Classico, Gin Beefeater, aceto di pomodoro, zenzero, limone, bucce di pompelmo



MANGO SPICY

Fruttato, piccante, intenso

Azotea Spicy Liqueur, Vermouth Carpano, Bitter Fusetti, mango



CACTUS Y MANZANILLA

Floreale, bitter, leggermente piccante

Fusetti Messico, Azotea spicy liqueur, litchi, soda alla camomilla



CYNARA

Smoky, agrumato, leggermente piccante

Tequila Altos, Cynar, Mezcal Vida Del Maguey, Dry Curaçao Pierre Ferrand, lime, pompelmo rosa, agave syrup, Azotea bitters



cocktail euro 14



TAMASHI

Fruttato, morbido, aromatico

Tequila Altos, sherry, frutti rossi, bitters al pepe di Sichuan, yogurt alla fragola, limone



AZOTEA CALLING

Twist sul London Calling, secco, aromatico, agrumato

Gin Beefeater, sherry, arancia, fava di cacao, fiori di lavanda



INCA NEGRONI

Fedele alla nota amara di Negroni, smoky

Rabarbaro, Punt e Mes, Mezcal Vida Del Maguey, limone cotto, Aceto Balsamico di Modena IGP



BUTTERFLY EFFECT

Ingresso morbido, finale amaro

Twist sul Boulevardier

Bourbon whisky, Bitter Fusetti, Vermouth Carpano Classico, fieno greco, caramello salato



CAFÉ DE OLLA

Aromatico, intenso, cremoso

Tequila al grué di cacao, crema di latte, Café de olla Paranubes, espresso



TOBACCO ROAD

Affumicato, intenso, alcolicità spiccata, da dopocena, 'lavato' nei chicchi di caffè

Mezcal Vida Del Maguey, Cynar, Sangue Morlacco, Peychaud's Bitters



FRUIT PISCO SOUR

Dolce, vellutato, aromatico

Pisco Portón, tè verde e gelsomino, guava, dragonfruit, limone, albume pastorizzato



WOWCATAY

Fresco, avvolgente, citrico

Rum Havana, zucchero muscovado, huacatay, mela, burro, limone



STRAWBERRY MARGARITA

Sour, fruttato, aromatico

Altos Tequila, Dry Curaçao Pierre Ferrand, fragola, lime



ASIAN MARY

Twist sul bloody mary, umami

Absolut Vodka, sake, pomodoro, wasabi, soia, zenzero, miele, limone



IBO-SHIN

Fresco, agrumato, vegetale, leggero

Gin Beefeater, fiori di sambuco, estratto di mela, soda allo shiso

ZERO ALCOHOL



ANALCOLICI



SALTY CITRUS ZERO

Aromatico, finale memorabile

Vermouth dealcolato, agrumi salati, mela, chocolate bitters



GARY BALDI ZERO

Dissetante, agrumato, note amaricanti

Bitter zero, paprika affumicata, arancia, carota



KOKO

Agrumato, fresco, note fermentate

Kombucha di tè bianco, soda al pompelmo



GIMLET ZERO

Agrumato, secco

Gin Beefeater 0.0, limone, infuso di fiori, cardamomo, pimento



TAMARINDO ZERO

Fruttato, pungente

Bitter zero, Kombucha di tè bianco, estratto di tamarindo

ANALCOLICI



POTEVO ESSERE UN AMERICANO

Piacevolmente amaro, vanigliato, sodato

Punt e Mes dealcolato,
Sanbitter rosso, lemon bitters, angostura,
Jefferson Bitters



PANELA ZERO

Fruttato, dolce, agrumato

Panela, lime, anice stellato, passion fruit



CHICHA MORADA

Fruttato, speziato, dolce e fresco

Mais viola, mela, ananas, camomilla,
passion fruit



KEIPA ZERO

Sapido, secco, note vegetali

Beefeater 0.0 al pomodoro, passion fruit,
estratto di capperi



WOWCATAY ZERO

Fresco, avvolgente, citrico

Sanbitter rosso, zucchero muscovado,
huacatay, mela, burro, limone



TAPAS LIST



APERITIVO-TAPAS LIST



OSTRICA ACEVICHADA

Ostrica dressata con soia, lime, cipolla rossa di Tropea, passion fruit, accompagnata da platano croccante

5 euro



PICCOLO PLATEAU DI OSTRICHE

5 ostriche al naturale

5 pz/22 euro



FISH ROLL

Delicato pane semidolce imburrito, branzino e gamberi, sedano, salsa Azotea, uova di lompo, gel al passion fruit

13 euro



YAKITORI

Polpetta di manzo cotta sulla griglia giapponese, salsa ocopa, cipolla croccante, erba cipollina

3 pezzi/14 euro



CHIPS DI PLATANO

Chips di platano fritto, servite con salsa a base di senape, peperoncino e miele

5 euro

APERITIVO-TAPAS LIST



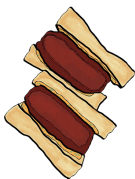
CROQUETAS

Croquetas di baccalà* e yuca, panatura di panko e cocco rapè, maionese al chipotle
5 pezzi/10 euro



EMPANADAS

Tipiche dello street food sudamericano, farcite con pollo saltato, pomodorini, cipollotto e oyster sauce
3 pezzi/10 euro



KATSU SANDO

Panino giapponese farcito con lingua di vitello, maionese al chipotle, huacatay
10 euro



TACOS DI KIMCHI

Tacos di farina di mais, kimchi di carote, cavolo cinese, cipollotto, ravanelli, spinaci, emulsione di miso, nocciole tostate
2 pezzi/10 euro



TACOS DI MANZO

Tacos di farina di mais, costine di manzo brasate marinate con chipotle, aji mirasol, guacamole
2 pezzi/10 euro



À LA CARTE



ANTIPASTI

CEVICHE VEGETALE



Zucchine, zenzero, anguria cotta al forno, taro, daikon, wakame, muna, leche de tigre di masato amazzonico

20 euro

CAUSA



Patate e aji amarillo, mais cancha, aglio orsino, scarola cotta, uvetta, salsa a lo macho

20 euro

WONTON



Involtini farciti con tofu affumicato, ceci, piselli, bok choy, cavolfiore, rape rosse

20 euro

TIRADITO DI OMBRINA



Ombрина, leche alla guanabana, daikon, alga kombu

22 euro

TIRADITO DI TROTA



Trota iridea, aceto di riso e soia, leche al miso chiaro e achiote, bambù, baby corn

22 euro

CEVICHE



Tonno, branzino, ciuffi di calamaro* fritti, leche de tigre, mais choclo, coriandolo, peperoncini dolci marinati

22 euro

MARE FREDDO



Calamaro* marinato in sake, fagiolini e piselli sbianchiti, alga wakame, salsa ocopa

22 euro - disponibile anche versione vegetale

PRIMI PIATTI

DUMPLING DI GAMBERI



Ravioli farciti con gamberi*, cavolo e ananas
grigliato, queso fresco e spinaci saltati

22 euro - disponibile anche versione lactose free

TAGLIOLINO HUACHANA



Tagliolino di grano saraceno, curry verde, fiori di
zucchina croccanti, noci brasiliane, salchicha huachana

22 euro - disponibile anche versione vegetale

TOM KHA SOUP



Noodles, emulsione di brodo di pesce,
latte di cocco, galanga, gamberi* scottati e cozze,
uovo sodo, spinaci, cipollotto e coriandolo fresco

24 euro

SECONDI

DIAFRAMMA



Diaframma, salsa anticuchera, patate croccanti,
pomodori e petali di cipolla, riso bianco al vapore

26 euro

ANIMELLE



Animelle glassate in salsa mole, fagioli pallares,
rucola selvatica e chimichurri

26 euro

POLPO



Tentacolo* alla plancia, zucchine trombetta,
melone pepino, crema di lucuma, gel allo yuzu

26 euro

MOQUECA



Ispirata alla Moqueca bahiana. Pesce bianco, gamberi,
manioca, vellutata a base di latte di cocco, pomodoro
e peperoncino

26 euro - disponibile anche versione vegetale



PIATTI VEGETARIANI/VEGAN

CEVICHE VEGETALE



Zucchine, zenzero, anguria cotta, taro, daikon, wakame, muna, leche de tigre di masato amazzonico

20 euro

CAUSA



Patate e aji amarillo, mais cancha, aglio orsino, scarola cotta, uvetta, salsa a lo macho

20 euro

WONTON



Involtini farciti con tofu affumicato, ceci, piselli, bok choy, cavolfiore, rape rosse

20 euro

MARE FREDDO (veg)



Fagiolini e piselli sbianchiti, alga wakame, salsa ocapa

20 euro

TAGLIOLINO



Tagliolino di grano saraceno, curry verde, fiori di zuccina croccanti, noci brasiliane

22 euro

NASU



Melanzana, salsa anticuchera, cavolo cinese fermentato, salsa kimchi, olio alla cenere, crema di carote

22 euro

MOQUECA (veg)



Ispirata alla Moqueca bahiana.

Vellutata a base di latte di cocco, pomodoro e peperoncino, composta di cipolla rossa, verdure miste

22 euro



DESSERT LIST

DESSERT PAIRING MENU

1 Dessert con 1 Cocktail in abbinamento euro 23



TAMASHI

**Fruttato, morbido,
aromatico**

Tequila Altos, sherry, frutti rossi, bitters al
pepe di Sichuan, yogurt alla fragola, limone

PERFECT MATCH: CHEESECAKE



CAFÉ DE OLLA

Aromatico, intenso, cremoso

Tequila al grué di cacao, crema di latte,
Café de olla Paranubes, espresso

PERFECT MATCH: SOTTO LA LUNA



BUTTERFLY EFFECT

Ingresso morbido, finale amaro

Twist sul Boulevardier

Bourbon whisky, Bitter Fusetti, Vermouth
Carpano Classico, fieno greco, caramello salato

PERFECT MATCH: LECHE ASADA



FRUIT PISCO SOUR

Dolce, vellutato, aromatico

Pisco Portón, tè verde e gelsomino, guava,
dragonfruit, limone, albume pastorizzato

PERFECT MATCH: DIVERTIMENTO TROPICALE

DESSERT PAIRING MENU



DESSERT E COCKTAIL PENSATI PER ESSERE GUSTATI INSIEME.

NELLA PAGINA A SINISTRA TROVI I COCKTAIL, DI SEGUITO I DESSERT!



CHEESECAKE



Cheesecake al lampone, streusel alla mandorla e nocciole, frutti rossi, tuille al burro

PERFECT MATCH: TAMASHI

SOTTO LA LUNA

Cremoso al dulce de leche, cioccolato bianco, spugne al cacao, crema inglese al caffè, streusel alla mandorla, nocciola e fava tonka.

DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE

PERFECT MATCH: CAFÉ DE OLLA

LECHE ASADA



Cremoso al crème caramel aromatizzato al bourbon, cialda di caramello croccante, dulce de leche, bananito, curd al passion fruit

PERFECT MATCH: BUTTERFLY EFFECT

DIVERTIMENTO TROPICALE



Namelaka al mango, frutta fresca, estratto di frutti di bosco e passion fruit, sorbetto ai frutti rossi, cioccolato fondente 75%

DISPONIBILE ANCHE SENZA LATTOSIO

PERFECT MATCH: FRUIT PISCO SOUR

ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011. Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

I piatti contrassegnati  sono preparati con materia prima abbattuta.



SENZA LATTOSIO



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



CONTIENE CROSTACEI

Coperto euro 3

Acqua microfiltrata euro 2

Acqua Panna euro 3

Acqua San Pellegrino euro 3

Espresso euro 2