AZOTEA

COCKTAIL RESTAURANT

—

Bar Manager Matteo Fornaro
Chef Alexander Robles

CONCEPT

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

Notre projet a toujours reposé sur une idée précise : sublimer l'univers nikkei, fruit des influences japonaises et péruviennes, dans ses mille et une nuances.

La cuisine d'Azotea est aussi émotionnelle et libre que possible dans les vastes frontières de l'univers nikkei. La rencontre du Pérou et du Japon donne naissance à de nombreux stimuli gastronomiques, ainsi qu'à une multitude de saveurs et d'arômes qui en font partie.

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

Les cocktails sont en effet l'accompagnement idéal des plats du chef Robles et partagent avec eux l'exaltation des ingrédients sud-américains et asiatiques au sein d'une même recette.


COCKTAIL
LIST



VERMOUTH & SODA

Fruity, aromatic
Vermouth, verjus, mint



SHŌGA

Bitter & Soda, épicé, aromatique
Bitter Fusetti, Carpano sec, verjus, menthe
gingembre



IMBRUTTITO

Notes d'agrumes, onctueux, amer
Cynar, Bitter Fusetti, soda au citron



CULTIVAR

Notes d'agrumes, fraîches et savoureuses
Gin Beefeater, olive Taggiasca,
pamplemousse rose



BARBA

Saveur végétale douce, umami
Mezcal Vida, vermouth Antica Formula,
vin rouge cuit avec de la betterave,
vinaigre de betterave, sucre muscovado, beurre



TAMARINDO

Fruité, acidulé, légèrement acide
Kombucha au thé blanc, Bitter Fusetti,
liqueur de tamarin

cocktail 14 euros



AMERICANO ALLO YUZU

Une version aux agrumes de l'Americano

Bitter Fusetti, vermouth Carpano Classico, Punt e Mes, saké, yuzu



SALTY CITRUS

Aromatique, longue finale

Vermouth Dry Carpano, Antica Formula, agrumes salés, bitter au chocolat



GIMLET

Notes d'agrumes, florales et épicées, sec

Gin Beefeater London Dry, piment de la Jamaïque, cardamome, mélange de fleurs, citron



HEMINGWAY SPECIAL

Frais, aux notes d'agrumes, franc

Rhum Havana, rhum agricole, marasquin, citron vert, pamplemousse



LA LIBERTAD

Notes florales, fumées, acidité agréable

Mezcal Vida, liqueur épicée Azotea, liqueur de violette, myrtille, cerise, grenade, bitter au céleri



SORUBE

Frais, épicé, onctueux

Gin, citronnelle, lait de coco, sorbet au citron, prosecco

cocktail 14 euros





NOBODY BLOODY

Un cocktail salé, pas un Bloody Mary
Vermouth Carpano Classico, gin Beefeater, vinaigre de tomate, gingembre, citron zeste de pamplemousse



MANGO SPICY

Fruity, spicy, intense
Azotea Spicy Liqueur, Carpano Vermouth, Fusetti Bitter, mango



CYNARA

Épicé, aux notes d'agrumes
Tequila Altos, Cynar, mezcal Vida Del Maguey, curaçao sec Pierre Ferrand, citron vert, pamplemousse rose, sirop d'agave, bitter Azotea



ALCAPARRA

Végétal, fruité, légèrement salé
Gin, tomate, fruit de la passion, muscovado, câpres fermentées



cocktail 14 euros



PENICILLIN

Classique, aux notes de gingembre, épicé, fumé

Johnnie Walker Red Label, Laphroaig 10 ans d'âge, mélange de miel et de gingembre, citron



AZOTEA CALLING

Une réinterprétation de « London Calling », sec, aux notes d'agrumes et aromatique

Gin Beefeater London Dry, xérès, orange, fèves de cacao, fleurs de lavande



INCA NEGRONI

Fidèle au profil amer du Negroni, des notes fumées

Rhubarbe, de Punt e Mes, mezcal Vida Del Maguey, de citron cuit et de vinaigre balsamique de Modène



BUTTERFLY EFFECT

Attaque douce, finale amère

Whisky bourbon, Bitter Fusetti, Carpano Classico, fenugrec, caramel salé



CAFÉ DE OLLA

Aromatique, intense, onctueux

Tequila infusée aux éclats de cacao, Café de olla Paranubes, expresso, crème



TOBACCO ROAD

Fumé, intense, forte teneur en alcool, digestif, « lavé » dans des grains de café

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

cocktail 14 euros



FRUIT PISCO SOUR

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



WOWCATAY

Frais, enveloppant, aux notes d'agrumes
Rhum, sucre muscovado, huacatay, pomme, beurre, citron



SAGE MARGARITA

Aromatique, aux notes d'agrumes
Tequila Altos, Curaçao sec Pierre Ferrand, sauge, citron vert, ananas



ASIAN MARY

Une variante du Bloody Mary, à l'umami
Vodka Absolut, saké, tomate, wasabi, sauce soja, gingembre, miel, citron



IBO-SHIN

Frais, aux notes d'agrumes, végétales, léger
Gin, fleur de sureau, extrait de pomme, soda au shiso



PISCO COLLINS

Frais, aux notes végétales, léger
Pisco, thé vert au jasmin, miel, yuzu, soda au céleri

cocktail 14 euros


ZERO
ALCOHOL

ZERO-ALCOHOL



SALTY CITRUS ZERO

Aromatique, longue finale
Vermouth désalcoolisé, agrumes salés, pomme, amers au chocolat



GARY BALDI ZERO

Rafraîchissant, aux arômes d'agrumes, avec des notes amères
Zéro amer, paprika fumé,
orange, carotte



KOKO

Notes d'agrumes, fraîches et fermentées
Kombucha au thé blanc,
soda au pamplemousse



GIMLET N2 ZERO

Agréable note d'agrumes, sec
Beefeater 0, citron,
infusion de fleurs



TAMARINDO ZERO

Fruité, piquant
Bitter Zero, kombucha au thé blanc,
extrait de tamarin

zero alcohol 12 euros

ZERO-ALCOHOL



POTEVO ESSERE UN AMERICANO

Agréablement amer, aromatisé à la vanille, pétillant

Vermouth Punt e Mes sans alcool, Sanbitter rouge, bitter au citron, Angostura, Jefferson Bitters, CO_2



PANELA ZERO

Fruité, sucré, agrumes

Panela, anis étoilé, fruit de la passion, citron



CHICHA MORADA

Fruité, épicé, sucré et frais

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



KEIPA ZERO

Notes salées, sèches et végétales

Beefeater Zero, fruit de la passion, extrait de câpres



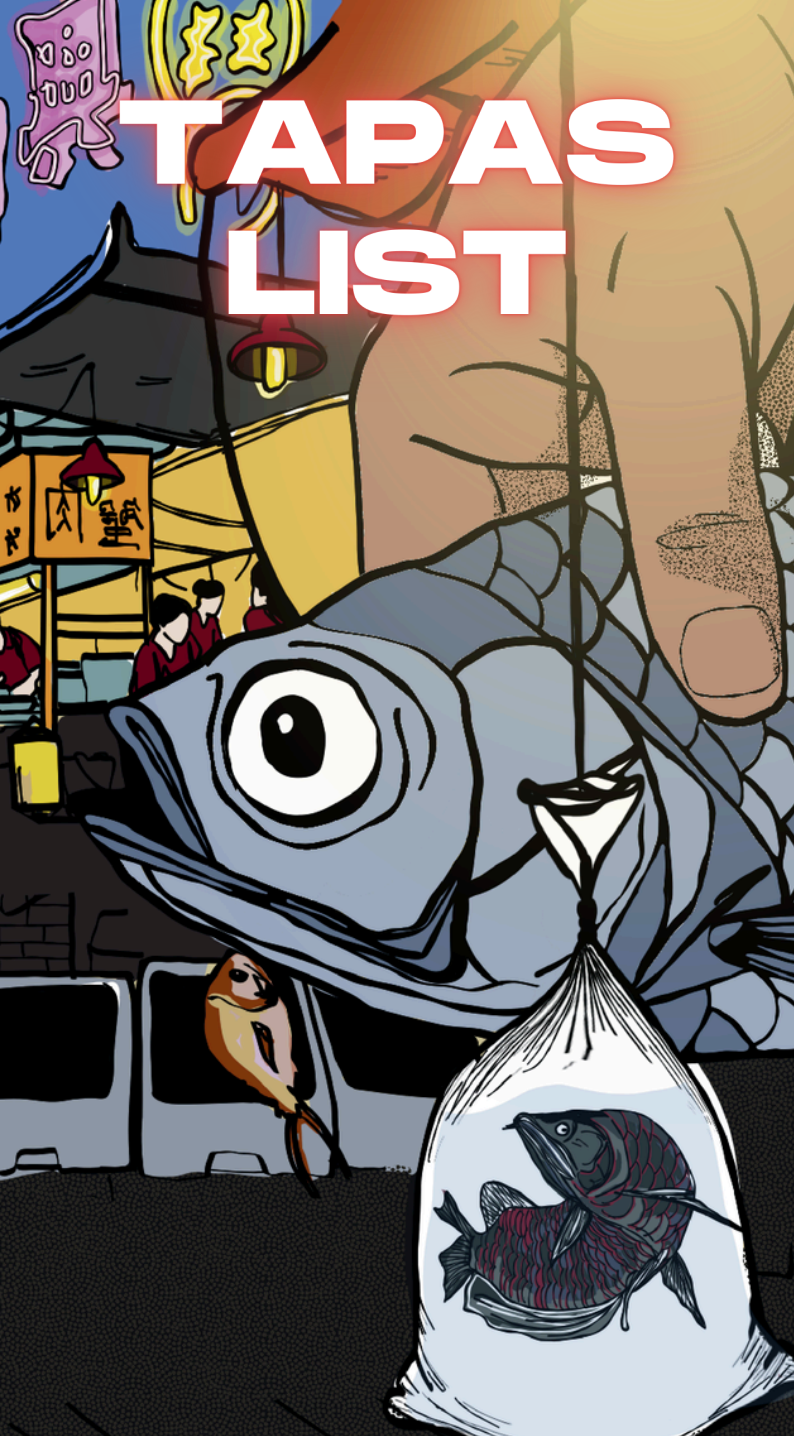
WOWCATAY ZERO

Frais, enveloppant, aux notes d'agrumes

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

zero alcohol 12 euros


小四）


TAPAS
LIST

TAPAS



OSTRICA ACEVICHADA

Dégustez du soja, du citron vert, de l'oignon rouge de Tropea, du fruit de la passion et accompagné de plantain croustillant

5 euros



PETITE PLATEAU DES HUÎTRES

Cinq huîtres mélangées nature

5 pièces/22 euros



FISH ROLL

Délicat pain mi-sucré beurré,
poisson blanc et crevettes*, salade de céleri croquant, sauce Azotea, œufs de lompe, gel aux fruits de la passion

13 euros



CROQUETAS DI BACCALÀ

Croquetas de morue* et yucca, panées panko et noix de coco râpée, mayonnaise chipotle

5 pièces/10 euros

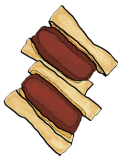


PLANTAIN CHIPS

Frites de plantain, servies avec une sauce à la moutarde, au piment et au miel

5 euros

TAPAS



KATSU SANDO

Sandwich japonais farci de langue de veau panée, mayonnaise huacatay et chipotle
10 euros



EMPANADAS

Empanadas farcies au poulet bagnado, tomates cerises, oignons nouveaux et sauce d'huîtres
3 pièces/10 euros



YAKITORI

Boulettes de bœuf au barbecue, sauce ocopa, oignons croustillants, ciboulette
3 pièces / 14 euros



KIMCHI TACOS

Tortillas de maïs, kimchi de navet rouge, chou violet, poireau et panais.
Crumble au maïs et aux noisettes, mayonnaise au miso.
2 pièces / 10 euros



BEEF TACOS

Tortillas de maïs, côtes de bœuf braisées au chipotle, aji mirasol, guacamole
2 pièces / 10 euros




À LA
CARTE

STARTERS

CEVICHE MEZCLADO

Thon, bar, tentacules de calamar frits, « leche de tigre », maïs « choclo », coriandre, poivrons marinés
22 euros

CEVICHE DI SALMERINO

Omble chevalier, chulpi, crème d'avocat, pomme et kaki, leche de tigre avec topinambur
22 euros

TIRADITO DI OMBRINA

Ombrine, corossol à la « leche de tigre », daikon, algue kombu
22 euros

TAMALES

Velouté de maïs blanc et violet, moules, sauce aux oursins, sauce à l'uchucuta à base de huacatay et d'aji rocoto, algue nori
22 euros

RADICCHIO

Radicchio aux agrumes, « leche de tigre » au physalis et au lulo, gelée de noix de coco, radis, herbes sauvages
20 euros

AJI AMARILLO

Aji amarillo farci d'un ragù de légumes, de tofu et d'umeboshi, avec une garniture croquante à la betterave
20 euros

PASTA AND NOODLES

SHRIMPS DUMPLING

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

TAGLIOLINO HUACHANA

Tagliolini au sarrasin, curry vert, fleurs de courgette croustillantes, noix du Brésil, salchicha huachana (saucisse de porc)
22 euros- vegetarian option available

MOTE RAMEN

Tagliolini au sarrasin, bouillon de bœuf, joues de veau, bok choy, mote reventado
26 euros

MAINS

DIAFRAMMA

Steak de hampe de bœuf, sauce anticuchera, pommes de terre croustillantes, tomates et lamelles d'oignon, riz
26 euros

SWEETBREADS

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

CORVINA

Ombrine grillée au charbon de bois, chicha de jora au pil pil, fenouil, carottes et daikon aigre-doux
26 euros

MOQUECA

Inspiré de la moqueca de Bahia. Poisson blanc, crevettes, manioc, sauce onctueuse au lait de coco, tomate et piment, compote d'oignon rouge
26 euros - vegetarian option available

VEGETARIAN CEVICHE

Haricots lupins, cancha chulpi, avocat, oignon rouge et kaki. Leche de tigre au topinambour, huile de rue
20 euros

RADICCHIO

Radicchio aux agrumes, « leche de tigre » au physalis et au lulo, gelée de noix de coco, radis, herbes sauvages
20 euros

AJI AMARILLO

Aji amarillo farci d'un ragù de légumes, de tofu et d'umeboshi, avec une garniture croquante à la betterave
20 euros

WONTON

Rouleaux de tofu fumé, pois chiches, petits pois, bok choy, chou-fleur, betteraves
20 euros

TAGLIOLINO (veg)

Tagliolini au sarrasin, curry vert, fleurs de courgette croustillantes, noix du Brésil
22 euros

NASU

Aubergines glacées à la sauce barbecue à la banane, feuilleté au chou rouge, gelée de citron fermenté
22 euros

MOQUECA (veg)

InsInspiré de la moqueca bahiana.
Plat onctueux à base de lait de coco, de tomates et de piment, accompagné d'un mélange de légumes
22 euros


DESSERT
LIST

DESSERT PAIRING MENU

1 dessert accompagné d'un cocktail : 23 euros
1 dessert accompagné d'une gorgée : 17 euros
- Dessert : 9 euros

CHEESECAKE

Cheesecake à la framboise, crumble aux amandes et aux noisettes, fruits rouges
PERFECT MATCH: TAMASHI

SOTTO LA LUNA

Dulce de leche, chocolat blanc, génoise au cacao, crème au café et à la fève tonka, streusel aux noisettes et aux amandes.
ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION SANS GLUTEN
PERFECT MATCH: CAFÉ DE OLLA

LECHE ASADA

Crème caramel onctueuse aromatisée au bourbon, servie avec une gaufrette croustillante au caramel, du piment jamaïcain, de la banane et une crème au fruit de la passion
PERFECT MATCH: BUTTERFLY EFFECT

DIVERTIMENTO TROPICALE

Namelaka à la mangue, fruits frais, extrait de baies et de fruit de la passion, sorbet aux fruits rouges, chocolat noir à 75 %.
ÉGALEMENT DISPONIBLE SANS LACTOSE
PERFECT MATCH: FRUIT PISCO SOUR

ALLERGENS

Le client est prié d'informer le personnel de salle de son besoin de consommer des aliments exempts de certaines substances allergènes avant de passer commande. Lors de la préparation en cuisine, les risques de contamination croisée ne peuvent être exclus.

Par conséquent, nos plats peuvent contenir les substances allergènes suivantes, conformément au règlement européen n° 1169/11 : poisson et produits à base de poisson, 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 à base de lait, dioxyde de soufre et sulfites, fruits à coque, du céleri et des produits à base de céleri, des lupins et des produits à base de lupins, des arachides et des produits à base d'arachides, de la moutarde et des produits à base de moutarde, des graines de sésame et des produits à base de sésame.

Les plats signalés sont préparés à partir de matières premières surgelées. ✳

Couverts : 3 €
Eau microfiltrée : 2 €
Eau Panna : 3 €
Eau San Pellegrino : 3 €
Expresso : 2 €