

AZOTEA

COCKTAIL RESTAURANT

—

Bar Manager Matteo Fornaro
Chef Alexander Robles

CONCEPT

Le Pérou et le Japon sont séparés par 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 s'est toujours construit autour d'une idée précise : célébrer l'univers nikkei, né des influences japonaises et péruviennes, dans toute la richesse de ses nuances.

La cuisine d'Azotea est aussi émotionnelle et libre que le permettent les vastes frontières du monde nikkei. La rencontre entre le Pérou et le Japon donne naissance à une multitude d'inspirations gastronomiques, de saveurs et d'arômes qui en définissent l'identité.

Si les recettes péruviennes se distinguent par l'intensité de leurs saveurs, l'art culinaire japonais se caractérise par la pureté de son style. L'équilibre parfait est au cœur de notre recherche, aussi bien dans nos assiettes que dans nos accords avec les cocktails.

Les cocktails accompagnent les créations du chef Robles et partagent avec elles la même volonté de mettre en valeur les ingrédients sud-américains et asiatiques au sein d'une seule et même recette.

COCKTAIL LIST





VERMOUTH & SODA

Fruité, aromatique

Vermouth, verjus, menthe



BARBA

Végétal, rond, umami

Mezcal Vida, Vermouth Antica Formula, vin rouge cuit avec betterave, vinaigre de betterave, sucre muscovado, beurre



IMBRUTTITO

Agrumé, rond, amer

Cynar, Bitter Fusetti, soda au citron



CULTIVAR

Agrumé, frais, salin

Gin Beefeater, olive taggiasca, pamplemousse rose



GARY BALDI

Rafraîchissant, agrumé, légèrement amer

BitteBitter Fusetti, orange, carotte



TAMARINDO

Fruité, acidulé, légèrement aigre

Kombucha au thé blanc,
Bitter Fusetti, liqueur de tamarin

cocktail 14 euros



AMERICANO ALLO YUZU

Une variation agrumée de l'Americano

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



SALTY CITRUS

Aromatique, finale persistante

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



GIMLET

Agrumé, floral, épicé, sec

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



HEMINGWAY SPECIAL

Frais, agrumé, direct

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



BRINE AND STONE

Salin, gastronomique

Gin Beefeater infusé aux prunes séchées, Vermouth Antica Formula, saké vieilli Edo Genshu, extrait de câpres fermentées



cocktail 14 euros



NOBODY BLOODY

Salin, mais pas un Bloody Mary

Vermouth Carpano Classico, Gin Beefeater, vinaigre de tomate, gingembre, citron, zeste de pamplemousse



MANGO SPICY

Fruité, épicé, intense

Liqueur épicée Azotea, Vermouth Carpano, Bitter Fusetti, mangue



CYNARA

Épicé, agrumé

Tequila Altos, Cynar, Mezcal Vida Del Maguey, Dry Curaçao Pierre Ferrand, citron vert, pamplemousse rose, sirop d'agave, bitters Azotea



cocktail 14 euros



TAMASHI

Fruité, aromatique, rond

Tequila, xérès, canneberge, bitters au poivre du Sichuan, yaourt à la fraise, citron



AZOTEA CALLING

Variation du London Calling, sec, agrumé, aromatique

Gin Beefeater London Dry, xérès, orange, gruë de cacao, fleur de lavande



INCA NEGRONI

Fidèle au profil amer du Negroni, fumé

Rabarbaro, Punt e Mes, Mezcal Vida Del Maguey, citron cuit, vinaigre balsamique de Modène



BUTTERFLY EFFECT

Attaque douce, finale amère

Bourbon whiskey, Bitter Fusetti, Carpano Classico, fenugrec, caramel salé



CAFÉ DE OLLA

Aromatique, intense, crémeux

Tequila infusée aux fèves de cacao, Café de Olla Paranubes, espresso, crème



TOBACCO ROAD

Fumé, intense, forte teneur en alcool, cocktail d'après-dîner « lavé » aux 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, agrumé

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



STRAWBERRY MARGARITA

Acidulée, fruitée, aromatique

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



ASIAN MARY

Variation du Bloody Mary, umami

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



IBO-SHIN

Frais, agrumé, végétal, léger

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

cocktail 14 euros

ZERO ALCOHOL



SANS - ALCOHOL



SALTY CITRUS ZERO

Aromatique, finale persistante

Vermouth désalcoolisé, agrumes salés, pomme, bitters au chocolat



GARY BALDI ZERO

Rafraîchissant, agrumé, avec des notes amères

Bitter sans alcool, paprika fumé, orange, carotte



KOKO

Agrumé, frais, notes fermentées

Kombucha au thé blanc, soda au pamplemousse



GIMLET N2 ZERO

Agrumé, sec

Beefeater 0.0, citron, infusion florale



TAMARINDO ZERO

Fruité, intense

Bitter sans alcool, kombucha au thé blanc, extrait de tamarin

zero alcohol 12 euros

ZERO - ALCOHOL



POTEVO ESSERE UN AMERICANO

Agréablement amer, vanillé, pétillant

Vermouth Punt e Mes désalcoolisé, Sanbittèr Rouge, bitters au citron, Angostura, Jefferson Bitters, CO₂



PANELA ZERO

Fruité, doux, agrumé

Panela, anis étoilé, fruit de la passion, citron



CHICHA MORADA

Fruitée, épicée, douce et fraîche

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



KEIPA ZERO

Salin, sec, notes végétales

Beefeater 0.0, fruit de la passion, extrait de câpres



WOWCATAY ZERO

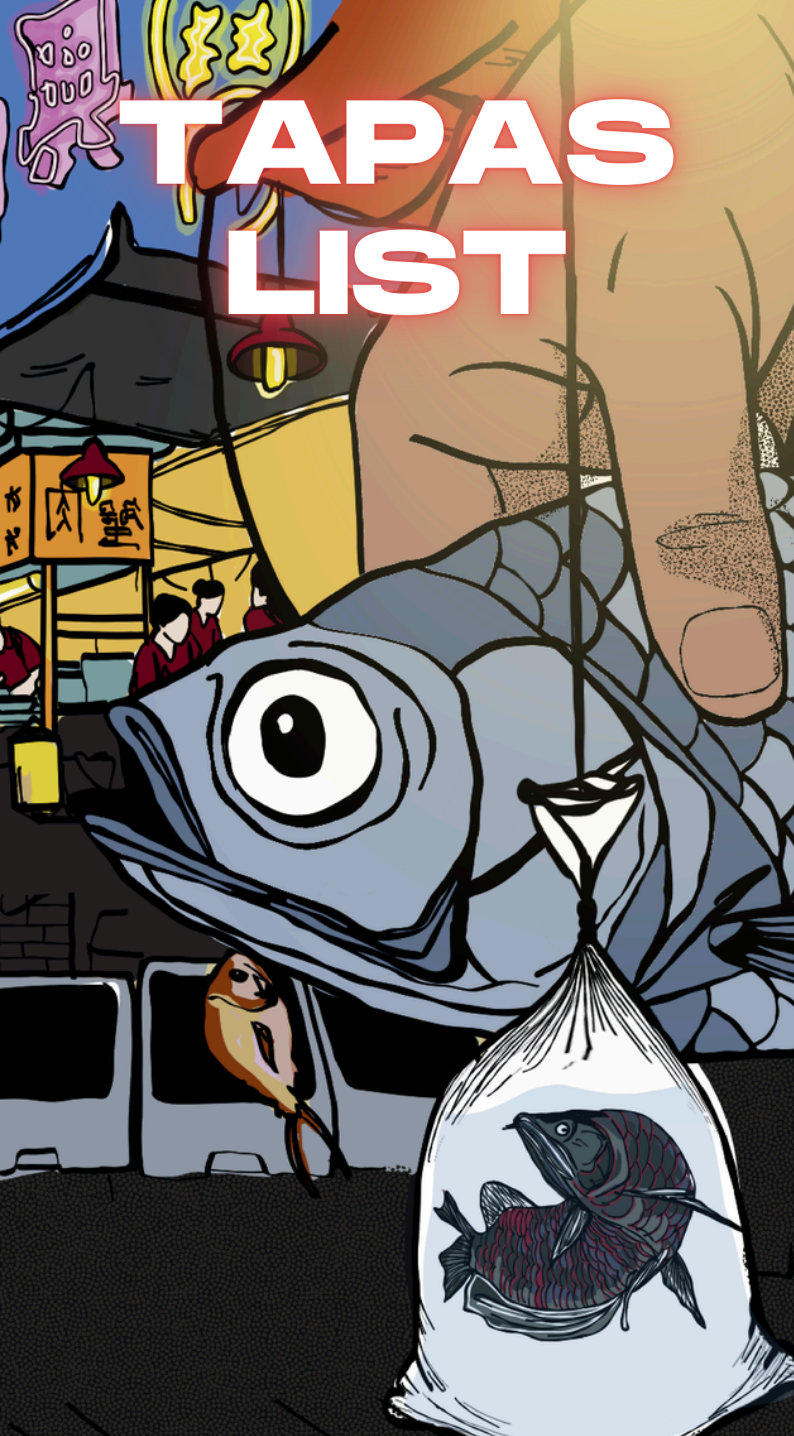
Frais, enveloppant, agrumé

Sanbittèr Rouge, sucre muscovado, huacatay, pomme, beurre, citron

zero alcohol 12 euros



TAPAS LIST



TAPAS



OSTRICA ACEVICHADA

Huître assaisonnée de sauce soja, citron vert, oignon rouge de Tropea et fruit de la passion, accompagnée de chips de plantain croustillantes

5 euros



PETIT PLATEAU D'HUÎTRES

Assortiment de cinq huîtres nature

5 pièces/22 euros



FISH ROLL

Pain brioché délicat, poisson blanc et crevettes, salade de céleri croquante, sauce Azotea, œufs de lompe, gel de fruit de la passion

13 euros



CROQUETAS



Croquettes de morue* et de manioc, panées au panko et à la noix de coco râpée, mayonnaise au chipotle

5 pièces/10 euros



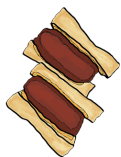
CHIPS DE PLANTAIN



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

5 euros

TAPAS



KATSU SANDO

Sandwich japonais garni de langue de veau, de chipotle, de huacatay et de ciboulette

10 euros



EMPANADAS JAPOLATINAS

Empanadas garnis de farfalle au poulet, tomates cerises, oignons nouveaux et sauce aux huîtres

3 pièces/10 euros



YAKITORI



Boulette de bœuf au barbecue, sauce ocopa, oignon croustillant, ciboulette

3 pièces/14 euros



KIMCHI TACOS



Tortillas de maïs, kimchi de navet rouge, chou rouge, poireau et panais.

Crumble au maïs et à la noisette, mayonnaise au miso

2 pièces/10 euros



BEEF TACOS



Tortillas de maïs, travers de bœuf braisés au chipotle, aji mirasol, guacamole

2 pièces/10 euros



À LA CARTE



ENTRÉES

CEVICHE MEZCLADO



Thon, bar, tentacules de calamar frits*, leche de tigre, maïs choclo, coriandre, poivrons doux marinés

22 euros

CEVICHE DI SALMERINO



Omble chevalier, maïs chulpi, crème d'avocat, kaki pomme, leche de tigre à l'artichaut de Jérusalem

22 euros

TIRADITO DI OMBRINA



Ombрина, corossol, 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 » à l'alchémille et au lulo, gelée à la noix de coco, radis, herbes sauvages

20 euros

AJI AMARILLO



Fourré d'un ragù de légumes, de tofu et d'umeboshi, avec une garniture croquante à la betterave

20 euros

PASTA ET NOUILLES

SHRIMPS DUMPLING



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

22 euros

TAGLIOLINO HUACHANA



Tagliolino au sarrasin, curry vert, fleurs de courgette croustillantes, noix du Brésil, salchicha huachana (saucisse de porc)

22 euros – option végétarienne disponible

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 – option végétarienne disponible



PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARIAN CEVICHE



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

20 euros

RADICCHIO



RRadicchio aux agrumes, « leche de tigre » au copazu et au lulo, gelée à la noix de coco, radis, herbes sauvages

20 euro

AJI AMARILLO



Farcie au ragù végétal, au tofu et à l'ubemoshi, croquant à la betterave

20 euro

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, gel de citron fermenté

22 euros

MOQUECA (veg)



Inspiré de la moqueca bahiana.

Plat onctueux à base de lait de coco, de tomates et de piment, avec un mélange de légumes

22 euros



DESSERT LIST

COCKTAIL PAIRING-DESSERT

1 Dessert avec 1 Cocktail en accord 23 euros

1 Dessert avec 1 Sip en accord 17 euros

-Dessert 9 euros



TAMASHI

Fruité, aromatique, onctueux

Tequila, xérès, canneberge, bitters au poivre du Sichuan, yaourt à la fraise, citron

Accord parfait : cheesecake



CAFÉ DE OLLA

Aromatique, intense, onctueux

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

PERFECT MATCH: SOTTO LA LUNA



BUTTERFLY EFFECT

Attaque douce, finale amère

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

PERFECT MATCH: LECHE ASADA



FRUIT PISCO SOUR

Doux, velouté, aromatique

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

PERFECT MATCH: DIVERTIMENTO TROPICALE

DESSERT PAIRING MENU



DES DESSERTS ET DES COCKTAILS CONÇUS
POUR ÊTRE DÉGUSTÉS ENSEMBLE. SUR LA
PAGE DE GAUCHE, VOUS TROUVEREZ
LES COCKTAILS, ET EN DESSOUS,
LES DESSERTS !



CHEESECAKE

Cheesecake à la framboise, crumble aux
amandes et aux noisettes, fruits rouges

PERFECT MATCH: TAMASHI

SOTTO LA LUNA

Confiture de lait, chocolat blanc, biscuit cacao,
crème au café et à la fève tonka, streusel noisette-
amande.

ÉGALEMENT DISPONIBLE SANS GLUTEN

PERFECT MATCH: CAFÉ DE OLLA

LECHE ASADA

Crème caramel onctueuse au bourbon, servie avec
une tuile croustillante au caramel, ainsi qu'un crémeux
au piment de la Jamaïque, à la banane et au fruit de la
passion.

PERFECT MATCH: BUTTERFLY EFFECT

DIVERTIMENTO TROPICALE

Namelaka à la mangue, fruits frais, extraits 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

ALLERGÈNES

Nous invitons les clients à signaler au personnel de salle, avant de passer commande, la nécessité de consommer des aliments exempts de certaines substances allergènes. Des risques de contamination croisée lors de la préparation en cuisine ne peuvent être exclus.

Par conséquent, nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants, conformément au règlement européen 1169/11 : poissons et produits à base de poisson, mollusques et produits à base de mollusque, crustacés et produits à base de crustacé, céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œuf, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, lupin et produits à base de lupin, arachides et produits à base d'arachide, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de sésame.

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

Couvert 3 €

Eau microfiltrée 2 €

Crème à l'eau 3 €

San Pellegrino 3 €

Expresso 2