AZOTEA

COCKTAIL RESTAURANT

—

Bar Manager Matteo Fornaro
Chef Alexander Robles

CONCEPT

Le Pérou et le Japon sont distants de 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 s'articule autour d'une idée bien précise : mettre en valeur l'univers nikkei, fait de métissages nippo-péruviens, dans ses mille et une nuances.

La cuisine d'Azotea incarne ce qu'il y a de plus émouvant et de plus libre à réaliser au sein des limites infinies de l'univers nikkei. Les inspirations gastronomiques issues de la rencontre entre le Pérou et le Japon sont nombreuses, tout comme les saveurs et les parfums qui en font partie.

Si les recettes péruviennes se caractérisent par l'intensité de leurs saveurs, l'art culinaire japonais se distingue par la pureté de son style. L'équilibre parfait est ce que nous recherchons constamment dans nos plats et dans les associations avec les cocktails.

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


COCKTAIL
LIST



VERMOUTH & SODA

Twist aromatique autour du classique V&S
Vermouth Carpano Classico,
Punt e Mes, verjus, menthe



SHŌGA

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

CHE CAVOLO!



Légèrement fumé, savoureux, umami
Mezcal Vida Del Maguey, tomate,
Amaro Gabelle, Azotea Spicy Bitters,
sirop d'agave, chou rouge, vinaigre de riz



AMERICANO ALLO YUZU

Une variante aux agrumes de l'« Americano»
Bitter Fusetti, Vermouth Carpano Classico,
Punt e Mes, saké, yuzu



BARBA

Végétal, moelleux, umami
Mezcal Vida Del Maguey, formule
traditionnelle, vin rouge cuit à la betterave,
vinaigre de betterave, muscovado, beurre



TAMARINDO

Fruité, piquant
Bitter Fusetti, kombucha au thé blanc,
liqueur et pulpe de tamarin

cocktail euros 14



MISANGO

Gastronomique, fruité
Rhum Havana Club, rhum jamaïcain,
vinaigre de riz, agave, miso clair, verjus, mangue



SALTY CITRUS

Aromatique, finale inoubliable
Vermouth Dry Carpano, Antica Formula,
agrumes salés, pomme, Chocolate Bitters



GIMLET

Notes d'agrumes, sec
notes florales et épicées
GGin Beefeater, piment de la Jamaïque,
cardamome, mélange de fleurs comestibles,
gingembre, citron



SPACE DAIQUIRI

Épicé, aux notes d'agrumes,
une variante du daiquiri
Azotea Spicy Liqueur, Rum Havana Club,
Rhum Agricole, agave, lime



LA LIBERTAD

Notes florales, notes fumées,
agréable acidité
Mezcal Vida, liqueur épicée Azotea,
Fernet, liqueur de violette, myrtille,
cerise, grenade, Celery Bitters



SORUBE

Frais, épicé, onctueux
Gin Beefeater, citronnelle,
lait de coco, sorbet au citron,
méthode classique française



cocktail euros 14



NOBODY BLOODY

Gastronomique, ce n'est pas un Bloody Mary
Carpano Dry, gin Beefeater,
vinaigre de tomate, gingembre, citron,
écorces de pamplemousse



MANGO SPICY

Fruité, épicé, intense
Liqueur Azotea Spicy, Curaçao sec,
Bitter Fusetti, mangue



CYNARA

Fumé, aux notes d'agrumes, légèrement épicé
Tequila Altos, Cynar, Mezcal Vida Del Maguey,
Dry Curaçao, citron vert, pamplemousse rose,
sirop d'agave, Azotea Spicy Bitters



ALCAPARRA

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



cocktail euro 14



PENICILLIN

Classique, gingembre, piquant, fumé
Johnnie Walker Red Label, Laphroaig 10 ans,
mélange de miel et de gingembre, citron



TŌGAN

Fruité, sec, aux notes d'agrumes
Whisky Nikka From The Barrel, Gin Beefeater,
sherry Fino, tonic, melon blanc, shiso



INCA NEGRONI

Fidèle à la note amère caractéristique du Negroni, fumée
Rhubarbe, Punt e Mes,
Mezcal Vida Del Maguey, citron cuit,
Vinaigre balsamique de Modène IGP



BUTTERFLY EFFECT

Une attaque douce, une finale amère
Une variante du Boulevardier
Bourbon whisky, Bitter Fusetti, Vermouth
Carpano Classico, fenugrec, caramel salé



CAFÉ DE OLLA

Aromatique, intense, onctueux
Tequila Altos, Dry Curaçao, crème de lait,
Café de olla Paranubes, expresso



TOBACCO ROAD

Fumé, intense, forte teneur en alcool, à déguster après le dîner, « lavé » dans des grains de café
Mezcal Vida Del Maguey, Cynar, café,
Sangue Morlacco, Peychaud's Bitters

cocktail euros 14



FRUIT PISCO SOUR

Doux, onctueux, aromatique
Pisco Portón, goyave, fruit du dragon, fruits tropicaux, citron, blanc d'œuf pasteurisé



UME

Frais, légèrement épicé
Amabuki Umesour, gin Beefeater, concombre japonais, gingembre



PISCO COLLINS

Frais, végétal, léger
Pisco Portón, thé vert au jasmin, miel, yuzu, soda au céleri



ASIAN MARY

Une variante du Bloody Mary, umami
Absolut Vodka, sake, tomate, wasabi, soja, gingembre, miel, citron



HANAMI

Parfumé, frais, floral
Gin Malfy rose au pamplemousse, camomille, shiso, The Japanese Bitters Sakura, lavande



SAGE MARGARITA

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

cocktail euros 14


ZERO
ALCOHOL



SALTY CITRUS ZERO

Aromatique, finale inoubliable
Vermouth désalcoolisé, agrumes salés, pomme, bitter au chocolat



TAMARINDO ZERO

Fruité, piquant
Azotea Bitter zéro, kombucha au thé blanc, extrait de tamarin



KOKO

Agrumes, fraîcheur, notes fermentées
Kombucha au thé blanc,
soda au pamplemousse



GIMLET ZERO

Agrumes, sec
Gin zero, citron,infusion de fleurs, cardamome, piment de la Jamaïque



SORUBE ZERO

Aux notes d'agrumes, frais, onctueux
Gin zero, citronnelle, lait de coco, sorbet au citron, kombucha



VIRGIN ASIAN MARY

Une variante du Bloody Mary
Tomate, wasabi, soja, gingembre, miel, citron



SHŌGA ZERO

Sodato, agréablement amer
Azotea Bitter zéro, verjus, menthe, gingembre

sans alcool euros 12



POTEVO ESSERE UN AMERICANO

Agréablement amer, vanillé, pétillant
Punt e Mes sans alcool, Sanbitter rouge, lemon bitters, Angostura, Jefferson Bitters



PANELA ZERO

Fruité, sucré, aux notes d'agrumes
Panela, citron vert, anis étoilé, fruit de la passion



CHICHA MORADA

Fruité, épicé, doux et frais
Maïs violet, pomme, ananas, camomille, fruit de la passion



HANAMI ZERO

Parfumé, frais, floral
Gin sans alcool au pamplemousse, camomille, shiso, The Japanese Bitters Sakura, lavande



LA LIBERTAD ZERO

Fumé, fruité
Azotea liqueur au goût de fumée et de piment (sans alcool), bitter (sans alcool), violette, myrtille, cerise, grenade, bitter au céleri



JASMIN COLLINS

Parfumé, frais, aux notes d'agrumes
Thé vert au jasmin, miel, yuzu, céleri

sans alcool euros 12


小四）


TAPAS
LIST

CARTE DES APÉRITIFS ET DES TAPAS



OSTRICA ACEVICHADA

Huître agrémentée de sauce soja, de citron vert, d'oignon rouge de Tropea et de fruit de la passion, accompagnée d'une banane plantain croustillante
5 euros



TRES COSTAS

HUÎTRES ACCOMPAGNÉES DE NOS SAUCES

OSTRICA ACEVICHADA:
soja, limette, oignon rouge de Tropea, fruit de la passion
ROJA:
tomate de l'arbre, rocoto, lima, chicha de hora, saké
BLANCA:
sauce leche de tigre, céleri, citron vert, gingembre, piment jaune. parmesan

3 pièces / 15 euros



PICCOLO PLATEAU

5 huîtres au naturel
5 pièces/22 euros - 6 pièces/25 euros



FISH ROLL

Délicat pain mi-sucré beurré, garni de bar et de crevettes, de céleri, de sauce Azotea, d'œufs de lompo et de gelée au fruit de la passion
13 euros



YAKITORI

Boulette de bœuf cuite sur le grill japonais, sauce ocopa, oignon croustillant, ciboulette
3 pièces/14 euros - 4 pièces/17 euros

CARTE DES APÉRITIFS ET DES TAPAS



CROQUETAS

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

5 pièces/10 euros - 6 pièces/12 euros



EMPANADAS

Typiques de la cuisine de rue sud-américaine, farcies de poulet sauté, de tomates cerises, d'oignon nouveau et de sauce aux huîtres

3 pièces/10,5 euros - 4 pièces/14 euros



KATSU SANDO

Sandwich japonais garni de langue de veau panée, mayonnaise au chipotle, huacatay

10 euros



TACOS DI KIMCHI

Tacos à la farine de maïs, kimchi de betteraves rouges, oignon nouveau, chou de Milan, carottes, émulsion au miso, noisettes grillées

2 pièces / 10 euros



TACOS DI MANZO

TaTacos à la farine de maïs, côtes de bœuf braisées marinées au chipotle et à l'aji mirasol, guacamole, cœur de palmier

2 pièces / 10 euros



CHIPS DI PLATANO

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

5 euros




À LA
CARTE

ENTRÉES

OSTRICHE ALLA CHALACA

Huîtres « Special de Claire », pico de gallo, cancha croustillante, shiso en tempura, leche de tigre au chou violet

25 euros

CEVICHE NIKKEI

Thon, bar et poulpe, lait au tamarin, crème de patate douce violette, tapioca croustillant, échalote, kombu

23 euros

CEVICHE DI SALMERINO

SOmbule, cancha chulpi, crème d'avocat, kaki et pomme, leche de tigre au topinambour

22 euros

TAMAL

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

20 euros - ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTALE

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES/VÉGANES

CEVICHE VEGETALE

LLupins, cancha chulpi, avocat, oignon rouge et kaki, leche de tigre au topinambour, huile à la rue

20 euros

RADICCHIO

RaRadicchio aux agrumes, leche de tigre à l'alchémille et au lulo, gelée à la noix de coco, radis, herbes sauvages

20 euros

AJI AMARILLO

Piment farci d'une sauce bolognaise végétarienne, de tofu et d'ubemoshi, croquant de betterave, poudre de wakame

20 euros

PLATS DE BASE

DUMPLING AREQUIPENO

Raviolis cuits à la vapeur, farcis d'adobo de porc, de chou chinois, de chou noir, d'achiote, de chicha de jora et de paprika
24 euros

MOQUECA+NOODLES

Inspiré d'un plat de la cuisine créole. Soba, crème de lait de coco, piment et tomate, crevettes*, poisson blanc, tomates cerises confites
26 euros- ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION SANS GLUTEN

MOTE RAMEN

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

ENTRÉES VÉGÉTARIENNES/VÉGÉTALIENNES

WONTON

Raviolis farcis au tofu fumé, aux pousses de soja et au bok choy, crème de potiron et thé Lapsang, manioc croustillant, petits pois, crumble d'oignons rôtis
22 euros

MOQUECA (veg)

Inspiré d'un plat de la cuisine créole.
Soba, crème à base de lait de coco, de tomates et de piment, tomates cerises confites, mélange de légumes
24 euros- ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION SANS GLUTEN

PLATS PRINCIPAUX
À LA PAGE SUIVANTE

PLATS PRINCIPAUX

RODABALLO

Rouget cuit au beurre fermenté, épinards sautés au miso et au miel, céleri-rave fondant et son jus de cuisson
26 euros

CORVINA

Ombrine cuite à la robatayaki et nappée de sauce à l'unagi, sauce pil pil à l'ombrine avec de la chicha de jora servie au siphon, légumes aigre-doux et crème de potiron
26 euros- ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION SANS GLUTEN

LECHON

Selle de cochon de lait glacée, accompagnée d'une sauce barbecue à la banane, de feuilles de chou rouge, de citron fermenté et d'une émulsion à l'« Scrigno di Venere »
26 euros

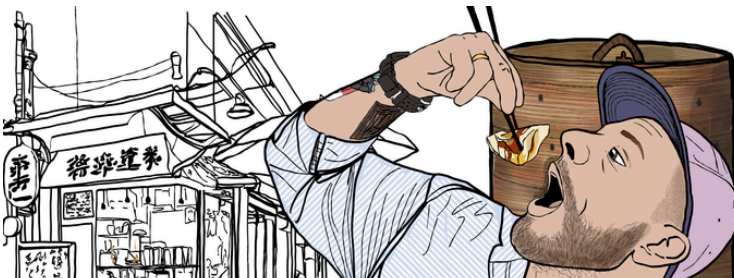
DIAFRAMMA

Diaphragme, sauce « anticuchera », pommes de terre croustillantes, tomates et lamelles d'oignon, riz acidulé
26 euros

PLATS PRINCIPAUX
VÉGÉTARIENS/VÉGANAUX

NASU

Aubergine glacée au barbecue à la banane,
feuille de chou rouge, gel au citron fermenté
24 euros




DESSERT
LIST

DESSERT PAIRING MENU

1 dessert accompagné d'un cocktail : 23 euros
Dessert : 9 euros



UME-cocktail

Frais, légèrement épicé
Amabuki Umesour, gin Beefeater, concombre japonais, gingembre

PERFECT MATCH: CHEESECAKE



CAFÉ DE OLLA-cocktail

Aromatique, intense, onctueux
Tequila Altos, Dry Curaçao, crème de lait, Café de olla Paranubes, expresso

PERFECT MATCH: SOTTO LA LUNA



BUTTERFLY EFFECT-cocktail

Une attaque douce, une finale amère
Une variante du Boulevardier
Bourbon whisky, Bitter Fusetti, Vermouth Carpano Classico, fenugrec, caramel salé

PERFECT MATCH: LECHE ASADA



FRUIT PISCO SOUR-cocktail

Doux, onctueux, aromatique
Pisco Portón, goyave, fruit du dragon, fruits tropicaux, citron, blanc d'œuf pasteurisé

PERFECT MATCH: DIVERTIMENTO TROPICALE

cocktail euros 14

DESSERT PAIRING MENU



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

CHEESECAKE

Cheesecake à la framboise, streusel aux amandes et aux noisettes, fruits rouges, purée de framboises
PERFECT MATCH: UME

SOTTO LA LUNA

Crème 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 aromatisée au bourbon, gaufrette au caramel croustillante, dulce de leche, bananito, crème au fruit de la passion
PERFECT MATCH: BUTTERFLY EFFECT

DIVERTIMENTO TROPICALE

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

dessert euros 9

ALLERGÈNES

Le client est prié d'informer le personnel de salle de la nécessité de consommer des aliments ne contenant pas 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 allergènes suivants, conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 : poissons 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, du lait et des produits à base de lait, du dioxyde de soufre et des sulfites, des 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 par le symbole ✳ sont préparés à partir de matières premières ayant subi un refroidissement rapide.



SENZA LASANS LACTOSE


SANS GLUTEN


VÉGÉTARIEN


CONTIENT DES CRUSTACÉS

Couverts: 3,5 euros
Eau microfiltrée: 2 euros
Eau Panna: 3 euros
Eau San Pellegrino: 3 euros
Expresso: 2 euros