

A R E A D O C K S

NORTH DEPARTMENT

PRANZO



MENÙ ASPORTO & DELIVERY

Pizza alta alla teglia

Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto diretto ad alta idratazione (80%) con farina di tipo 0. Stesura rigorosamente a mano. Lievitazione finale in due fasi e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari. 42/72 ore di lievitazione.

Acciughe e capperi (1-4)	11
con pomodoro pelato, acciughe del Cantabrico, capperi e olive	
Bufala (1-7)	11
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	
Burrata (1-7)	13
con pomodoro pelato, burrata e pomodori canditi	
Prosciutto cotto e zucchine (1-7)	11
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e zucchine	
Prosciutto crudo (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo	
Alle verdure di stagione (1)	11
con pomodoro pelato e verdure di stagione	

Focacce farcite

Al cotto (1-7)	6
prosciutto cotto, insalata iceberg, pomodori, crescenza, maionese e origano	
Al salmone (1-4)	7
salmone marinato, avocado guacamole, pomodorini confit e insalata iceberg	
Vegetariana (1)	6
crema di melanzane, mozzarella, pomodorini confit e insalata iceberg	

Contorni

Selezione di verdure

5

in cotture e consistenze differenti con fiocchi di sale Maldon

Piatti unici

Tagliata di manzo

15

200 g, con verdure di stagione

Tataki di salmone (1-4-6-11-12)

14

170 g, salmone con sesamo bianco e nero, zucchine grigliate e salsa teriyaki

Tartare di manzo (3)

13

180 g, con porcini, datterini canditi, robiolino e fieno di porro

Polpo saltato (4-7)

13

con chorizo e patata schiacciata

Toast

Avocado toast (1-3)

6

con avocado guacamole e uovo pochè

Croque monsieur (1-3-7)

7

con prosciutto cotto, asiago e fontina

Club sandwich classico (1-3-6)

9

con bacon, prosciutto cotto, pomodori, iceberg e maionese

POKE a partire da 13€

BASE (x1)

- riso basmati
- riso venere ⁽¹⁾
- quinoa ⁽¹⁾
- spinacino

aggiunta extra 1.5€

+

PROTEINE (x1)

- salmone marinato ⁽⁴⁾
- gamberi cotti ⁽²⁻⁴⁻¹²⁾
- tataki di tonno ⁽⁴⁻¹²⁾
- pluma di patanegra

aggiunta extra 3€

+

INGREDIENTI (x4)

- pomodorini
- finocchi
- zucchine grill
- edamame
- alghe wakame ⁽¹¹⁾
- avocado
- bacon
- carote
- bufala ⁽⁷⁾
- zenzero candito
- acciughe del Cantabrico ⁽⁴⁾
- barbabietole

aggiunta extra 2€

+

CRUNCHY (x2) ⁽⁸⁻¹¹⁾

- sesamo
- anacardi
- mix semi
- mandorle

aggiunta extra 1€

+

SALSE (x1)

- soia ⁽⁶⁾
- teriyaki ⁽¹⁻⁶⁾
- salsa al sesamo ⁽¹⁻³⁻⁶⁻¹¹⁾
- oriental spicy
- yogurt ⁽⁷⁾

aggiunta extra 1€

DESSERT

dal laboratorio di pasticceria

NORTH DEPARTMENT



dolci in vasetto 6€

tiramisù (3-6-7)

mousse al cioccolato e passion fruit (3-6-8)

cioccolatini 16 pezzi - 18,50€ / 8 pezzi - 10,50€

- albicocca e fava tonka (6-7-8)
- banana e noci pecan (6-7-8)
- caffè e sambuca (6-7)
- cocco (6-12)
- earl grey (6-7)
- eucalipto (6-7)
- fichi e marsala (6-7)
- lampone (6-7)
- mango e habanero (6-7)
- passion fruit e pepe timut (6-7)
- pistacchio (6-7-8)
- tartufo bianco e nocciola (6-7-8)
- thai (6-7)
- vaniglia (6-7)
- whisky torbato (6)
- yuzu (6-7)

macarons 9 pezzi - 16,50€

- albicocca (3-6-7-8)
- cioccolato (3-6-7-8)
- cocco e ananas (3-6-7-8-12)
- fragola e rosa (3-6-7-8)
- lampone (3-6-7-8)
- liquirizia (3-6-7-8)
- fragola e rosa (3-6-7-8)
- passion fruit (3-6-7-8)
- pistacchio (3-6-7-8)
- vaniglia (3-6-7-8)

gelato 1/2 kg (max 4 gusti) - 12€ / 1 kg (max 6 gusti) - 23€

- mango
- crema (3-7)
- lampone
- pistacchio DOP di bronte (7-8)
- cioccolato fondente (6)
- fiordilatte (7)
- cremino (6-7-8)
- marron glacé (7)
- lime
- fragola

biscotti

- spumiglie - 100g (3) 3
- rose del deserto - 200g (1-3-7) 5
- cantucci - 200g (1-3-8) 5
- brutti ma buoni - 100g (3-8) 5
- sablè al cioccolato salato - 200g (1-3-8) 6

torte classiche

disponibili solo per l'asporto (su ordinazione)
(6 persone) 28€/kg

- torta pere e cioccolato (3-6-7)
- meringata alla vaniglia (3)
- meringata con gocce di cioccolato (3-6)
- tarte tatin di mele (1-3-7)
- torta melina (1-3-7-8)

torte moderne

disponibili solo per l'asporto (su ordinazione)
(6 persone) 30€/kg

- cheesecake ai frutti di bosco (3-6-7)
- crostata di frutta fresca (1-3-7)
- mousse ai 3 cioccolati (1-3-7)
- sacher all'albicocca (3-6-7)
- torta nocciola e caramello (3-6-7-8)

torte *disponibili solo per l'asporto (su ordinazione)* 30€/kg
(tutte le torte possono essere fatte su ordinazione per diverse dimensioni)

Millefoglie con crema chantilly (1-3-7)
(tre starti di pasta sfoglia caramellata con all'interno crema chantilly)

Millefoglie con crema chantilly e frutta fresca (1-3-7)
(tre starti di pasta sfoglia caramellata con all'interno crema chantilly e frutta fresca)

Millefoglie con crema chantilly e perle croccanti al cioccolato (1-3-6-7-8)
(tre starti di pasta sfoglia caramellata con all'interno crema chantilly e perle croccanti di cioccolato bianco e fondente)

Pan di Spagna con crema alla vaniglia e frutta fresca (1-3-7)
(morbido pan di Spagna bagnato al maraschino con crema alla vaniglia e frutta fresca di stagione)

Diplomatica (1-3-7)
(due strati di sfoglia croccante con all'interno crema chantilly e pan di Spagna bagnato al maraschino)

Saint honorè (1-3-7)
(sfoglia croccante, crema chantilly, e bignè caramellati)

Crostata lamponi e pistacchio (1-3-6-7)
(pasta frolla, confettura ai lamponi, namelaja al pistacchio e lamponi freschi)

Torta tiramisù (3-6-7)
(crema al mascarpone con savoiardo bagnato al caffè)

Brownies al cioccolato e frutti rossi (3-6-8)
(brownies al cioccolato con confettura al lampone e frutti rossi freschi)

Charlotte russa (3-6-7-8)
(mousse al cioccolato fondente, croccante alla mandorla, mousse alla vaniglia avvolta in un anello di savoiardo e con sopra riccioli di cioccolato bianco)

Lemon pie (1-3-7)
(pasta frolla, lemon curd, meringa bruciata)

Sacher ai lamponi (3-6-7)
(morbido bisquit sacher con confettura ai lamponi e glassa al cioccolato)

Profiterol (3-6-7)
(bignè ripieni di crema pasticcera ricoperti di chantilly al cioccolato e riccioli di panna)

**Per tutte le torte su prenotazione è possibile realizzare una targhetta con una scritta personalizzata, l'ordine delle torte deve essere realizzato il giorno prima se il ritiro della torta è previsto entro le ore 14.30 del giorno seguente, ed entro le 10 di mattina per il ritiro il giorno stesso dopo le ore 14.30.*

monoporzioni 6€

fetta di cheesecake con frutti di bosco freschi (3-6-7-12)

crostatina monoporzione vaniglia, limone e mirtilli freschi (1-3-7)

crostatina monoporzione cioccolato fondente e lamponi freschi (1-3-6-7)

crostatina monoporzione cocco e mandorle caramellate (3-6-7-12)

fetta di torta nocciola e caramello (1-3-7)

piccola pasticceria

box di pasticceria - 18 pz - selezione di 6 pasticcini in pasta frolla di diversi gusti + 6 cannoncini di pasta sfoglia da farcire al momento con la crema pasticceria + 2 bignè alla crema + 2 bignè al cioccolato + 2 bignè latte miele (1-3-6-7-8)	22
box cannoncini di pasta sfoglia da farcire al momento con la crema pasticceria del laboratorio di Areadocks North Department - 6 pz (1-3-7)	9
box bignè - selezione di 6 bignè misti crema, cioccolato e latte miele (1-3-6-7)	9
box tartellette - selezione di 6 pasticcini in pasta frolla dal nostro banco di pasticceria (1-3-6-7-8)	9
box marron glacé - selezione di 5 marron glacé	15

selezione di pasticceria 30€/kg

disponibile solo per l'asporto (su ordinazione)

Babà al rum (1-3-7)

Baci d'Alassio (3-7-8)

Bignè al cioccolato (1-3-6-7)

Bignè alla crema (1-3-7)

Bignè latte e miele (1-3)

Cannoncino alla crema (1-3-7)

Cioccolato bianco (1-3-6-7-8)

Cioccolato fondente (1-3-6-7)

Cocco (1-3-7-8)

Lampone (1-3-7)

Limone e meringa (1-3-7)

Mirtilli (1-3-7)

Nocciola (1-3-6-7-8)

Pesca di Prato (1-3-7)

Pistacchio (1-3-7-8)

Sacher al lampone (3-6-7-8)

Tortino al Tiramisù (3-6-7)

Tortino mele e cannella (3-7)

brioche 1,50€

disponibili solo per l'asporto (su ordinazione)

cestino sfogliato con crema al forno, confettura al lampone e lamponi freschi (1-3-7)
croissant al cacao con crema bianca alle nocciole (1-3-7-8)
croissant alla crema (1-3-7)
croissant con confettura all'albicocca (1-3-7)
croissant con confettura al lampone (1-3-7)
croissant al pistacchio (1-3-7-8)
croissant vegano (1)
croissant vegano con confettura all'albicocca (1)
croissant vuoto (1-3-7)
girella alle noci pecan e sciroppo d'acero (1-3-7-8)
pain au chocolat (1-3-6-7)
saccottino integrale al miele (1-3-7)
saccottino prosciutto cotto e fontina (1-3-7)
veneziana alla crema (1-3-7)

box croissant 4 pezzi - 5€

con lievitazione e cottura da terminare a casa

- 4 pain au chocolat
- 4 croissant vuoti + farcitura
- 4 croissant vegani + farcitura

croissant

- croissant vuoto
- croissant vegano

+

farcitura (x1)

- crema pasticcera
- confettura all'albicocca
- confettura al lampone
- crema al pistacchio

Gentile cliente,
*al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:
i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle materie prime
sotto elencate che sono riconosciute dal:
REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011
Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili*

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala



www.aredocks.it

VINI (12)

bollicine (12)

Andrea Arici • DosaggioZero “Zero Uno” <i>(chardonnay, pinot nero)</i>	30
Barone Pizzini • Animante <i>(chardonnay, pinot nero, pinot bianco)</i>	23
Ca’ del bosco • Brut Cuvée Prestige <i>(chardonnay, pinot nero, pinot bianco)</i>	32
Castello Bonomi • CruPerdu Brut 2011 <i>(chardonnay, pinot nero)</i>	27
Contadi Castaldi • Saten 2015 <i>(chardonnay, pinot bianco, pinot nero)</i>	28
Ferghettina • Saten Brut DOCG 2015 <i>(chardonnay)</i>	25
Monterossa • Sanseve Saten Brut <i>(chardonnay)</i>	26

bianchi (12)

Ca’ dei Frati • Brolettino 2018 <i>(trebbiano di lugana)</i>	18
Cloudy Bay • Sauvignon Blanc 2017	40
Elena Walch • Gewurztraminer 2019	18
Franz Haas • Manna 2018 <i>(riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)</i>	28
Olivini • Lugana Doc 2018 <i>(trebbiano di lugana)</i>	14
Pietracupa • Greco di tufo 2018	25
Vie di Romans • Chardonnay 2017	34

rossi (12)

Gaja • Cremes 2018 <i>(dolcetto, pinot nero)</i>	40
Jermann•Red Angel on the Moonlight • 2016	23
Monte Bernardi • “Retromarcia” Chianti Classico 2017 <i>(sangiovese)</i>	15
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 <i>(corvina, rondinella, oseleta)</i>	22

COCKTAIL

Americano	7
Negroni	7
Spritz aperol	6
Spritz campari	6
Moscow mule	7
Vodka tonic	7
Gin tonic	7

BIRRE

San Biagio Gaudens 75 cl	11
Ichnusa non filtrata 33 cl	4
Messina Cristalli di Sale 33 cl	4

BEVANDE

Acqua naturale 25 cl	1,5
Acqua frizzante 25 cl	1,5
Coca cola 33 cl	3
Coca cola zero 33 cl	3
Aranciata San Pellegrino 33 cl	3
Sprite 33 cl	3
Acqua tonica 20 cl	3
Crodino 10 cl	3
San Bitter 10 cl	3
Ginger beer 20 cl	3
Succo di pomodoro 20 cl	3,50