



---

# AREADOCKS

# NORTH DEPARTMENT

---

ASPORTO E DELIVERY

PRANZO



CENA





---

# AREADOCKS

## NORTH DEPARTMENT

---

LUNCH MENU - ASPORTO E DELIVERY

*MENÙ*



*POKE*



*PASTICCERIA*



*LISTA ALLERGENI*



Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

## ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30  
7 giorni su 7

## PIZZA FORNO A LEGNA

*Alta, alveolata, leggera e fragrante.**Impasto ad alta idratazione 75% con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore.**Lievitazione finale e cottura in forno a legna. Stesura rigorosamente a mano.*

<b>MARGHERITA</b> (1-7)	<b>12</b>
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, origano e olio EVO	
<b>BUFALA</b> (1-7)	<b>13</b>
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio al basilico	
<b>ACCIUGHE E CAPPERI</b> (1-4-7)	<b>15</b>
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	
<b>LANGHIRANO</b> (1)	<b>11</b>
con mozzarella fior di latte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	
<b>PATANEGRA</b> (1-7)	<b>22</b>
con mozzarella di fior di latte, Patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO	
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b> (1-7)	<b>15</b>
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi cardoncelli e olio EVO	
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> (1)	<b>14</b>
con pomodoro pelato e verdure di stagione	
<b>CONTADINA</b> (1-7)	<b>13</b>
con cicoria ripassata, salsiccia, provola affumicata, stracciatella e salsa confit	
<b>SPIANATA CALABRA</b> (1-7)	<b>15</b>
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	

## PIATTI UNICI

<b>TARTARE DI SALMONE - 130g</b> (4-6)	<b>16</b>
con guacamole homemade e germogli freschi	
<b>TARTARE DI TONNO - 130g</b> (4-6-12)	<b>17</b>
con kiwi e concassè di pomodorini	
<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE</b> (1-7-12)	<b>16</b>
con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella Pugliese e vela di pane al rosmarino	
<b>CASONCELLI DI ZUCCA</b> (1-3-5-6-7-8-10)	<b>13</b>
al burro di malga versato e salvia	
<b>ORECCHIETTE POMODORO E BASILICO</b> (1)	<b>12</b>
<b>SOVRACCOSCIA DI POLLO 100% ITALIANO</b>	<b>15</b>
cotto a bassa temperatura con zucca al forno e castagne arrosto	
<b>TATAKI DI SALMONE</b> (1-4-9-11)	<b>18</b>
in crosta di sesamo bianco e nero con crema di patate viola e verdure in agrodolce	
<b>TRANCIO DI OMBRINA PESCATA ALLA PIASTRA</b> (4)	<b>22</b>
con crema di spinacini e barbabietola al vapore	
<b>VITELLO TONNATO</b> (3-4)	<b>16</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	<b>18</b>
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	
<b>HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 180g</b> (1-3-7-11)	<b>18</b>
con pane al sesamo, bacon croccante, spinacino fresco, pomodoro, formaggio Cheddar e patatine fritte crispy	
<b>COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 g</b>	<b>26</b>
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	

## CONTORNI

<b>SELEZIONE DI VERDURE</b>	<b>6</b>
con patate al forno e verdure di stagione	

## ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30  
7 giorni su 7

## FOCACCE FARCITE

**AL SALMONE** (1-4)con salmone marinato, avocado guacamole,  
pomodorini confit e iceberg**AL CRUDO** (1-7)con prosciutto crudo F.lli Canetti 24 mesi,  
stracciatella Pugliese e pomodorini confit**VEGANA** (1)

con verdure di stagione e pomodorini

**BUONISSIMA** (1-7-8)gorgonzola, lardo di Patanegra, datterini  
saltati e miele millefiori

## TOAST

**AVOCADO SALMONE** (1-3-4-7-8-11)con pane casereccio, avocado guacamole,  
salmone affumicato, uovo poché, salsa  
yogurt e riso venere croccante**CROQUE MADAME** (1-3-7)con prosciutto cotto artigianale leggermente  
affumicato, fontina e uovo all'occhio di bue**CROQUE MONSIEUR** (1-7)con prosciutto cotto artigianale leggermente  
affumicato e fontina**CLUB SANDWICH CLASSICO** (1-3-7)con bacon, pancetta Giovanna, pomodori,  
iceberg e maionese**TOAST CLASSICO** (1-7)con prosciutto cotto artigianale leggermente  
affumicato e fontina**TOAST PANCETTA** (1-7)

con pancetta artigianale Giovanna e fontina

## OMELETTE

**CLASSICA** (3-7)

Omelette con prosciutto cotto e fontina

**GUSTOSA** (3-4-7)Omelette con pasta di robiolino, erba  
cipollina e salmone marinato**VEGETARIANA** (3)

pomodoro, cipolle, avocado e tabasco

## AREABAKERY

**9 Brioche dalla nostra pasticceria**

- vegana (1) 1,8

- vegana al lampone (1) 1,8

- veneziana alla crema (1-3-7) 1,8

**9** - pain au chocolat (1-3-6-7) 1,8

- croissant vuoto (1-3-7) 1,6

- croissant alla crema (1-3-7) 1,8

**8** - croissant con confettura all'albicocca (1-3-7) 1,8

- croissant con confettura al lampone (1-3-7) 1,8

- croissant al pistacchio (1-3-7-8) 1,8

**9** - saccottino integrale al miele (1) 1,8

- girella all'uvetta (1-3-7) 1,8

- cestino crema cotta e lamponi freschi (1-3-7) 1,8

- croissant con crema gianduia (1-3-6-7-8) 1,8

## DESSERT E MONOPORZIONI

## MONOPORZIONI

**TARTELLETTA CIOCCOLATO FONDENTE  
E PERE** (1-3-7-8) **6****9** **PASSIONE CARAIBICA** (3) **6**mousse al passion fruit su base al cocco e  
cuore al cioccolato fondente e rum**8** **SWEET AND SOUR** (3-8) **8**

Monoporzione cioccolato, miele e limone

**11** **CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI** (3-7) **7****TIRAMISÙ** (3-7) **6****8** **SACHER AL LAMPONE** (3-6-7) **6****TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE** (1-3-7) **6****8** **MOUSSE ALLA VANIGLIA** (3-7-8) **6**

con cuore morbido al caramello salato

**MACEDONIA** **6**

## BEVANDE

**8** - Acqua naturale - 25cl 1,5

- Acqua frizzante - 25cl 1,5

- Coca Cola - 33 cl 3

- Coca Cola Zero - 33 cl 3

**8** - Aranciata San Pellegrino - 33 cl 3

- Sprite - 33 cl 3

- Acqua tonica - 20 cl 3

**8** - Crodino - 10 cl 3

- San bitter - 10 cl 3

- Ginger beer - 20 cl 3

- Succo di pomodoro - 20 cl 3

## AREA POKE

dalle 11.30 alle 15.30  
7 giorni su 7

## ..... CREA LA TUA BOWL - 15€ .....

## BASE (x1)

- Riso basmati
- Riso venere (1)
- Quinoa (1)
- Spinacino
- Valerianella

Aggiunta 1,5€

+

## PROTEINE (x1)

- Salmone marinato (4)
- Gamberi cotti (2-4-12)
- Tataki di tonno (4-12)
- Petto di pollo c.b.t.

Aggiunta 4€

+

## INGREDIENTI (x4)

- Acciughe del Cantabrico (4)
- Alghe Wakame (11)
- Avocado
- Bacon
- Bufala (7)
- Carote
- Edamame
- Rapanella
- Pomodorini
- Uova sode (3)
- Zenzero candito

Aggiunta 3€

+

## CRUNCHY (x2) (8-11)

- Anacardi
- Mandorle
- Semi di girasole
- Sesamo

Aggiunta 2€

+

## SALSE (x1)

- Soia (5-6-12)
- Teriyaki (1-6)
- Oriental spicy
- Salsa al sesamo (1-3-6-11)
- Yogurt (7)

Aggiunta 1,5€

## PASTICCERIA

dalle 7.30 alle 2.00  
7 giorni su 7

## CIOCCOLATINI

- Albicocca e fava tonka (6-7-8)
- Ananas, timo e caramello (6)
- Arachidi e lampone (5-6-7)
- Banana e noci pecan (6-7-8)
- Caffè e cioccolato fondente (6-7)
- Caramello alla vaniglia (7)
- Chai latte (6-7)
- Cocco (6-12)
- Cocco e caramello (7)
- Earl Grey (6-7)
- Lampone (6-7)
- Limone e zenzero (6-7)
- Mandorle e nocciole caramellate (7-8)
- Panna e fragola (6-7)
- Passion fruit e pepe timut (6-7)
- Pistacchio (6-7-8)
- Ribes rosso, ribes nero e violetta (7)
- Rum e pera (6)
- Speculoos (1-6-7)
- Vaniglia (6-7)

Scatola da 8 pezzi 9  
Scatola da 16 pezzi 18

MACARONS (3-6-7-8)

- Caramello
- Cioccolato
- Fragole e rosa
- Lampone
- Liquirizia
- Mirtillo e ribes nero
- Nocciola
- Passion fruit
- Pistacchio
- Vaniglia

Scatola da 9 pezzi 15

## BISCOTTI

- Spumiglie 3
- Brutti ma buoni 6
- Cantucci 6
- Sablè al cioccolato salato 6
- Sablè alla vaniglia 6
- Cioccorose 6
- Rose al caramello 6
- Sablè alla vaniglia 6

## GELATI

**BASE LATTE**

- Crema (3-7)
- Cremino (7-8)
- Fior di latte (7)
- Cocco (7)
- Biscotto speziato (1-7)
- Yogurt (7)
- Straciatella (7)
- Marron Glacé (7)

**BASE ACQUA**

- Cioccolato fondente
- Lampone
- Limetta
- Mango
- Pistacchio
- Ananas

500 g 12  
1 kg 23

**BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO**

- Fior di latte ricoperto al caramello (7)
- Lampone ricoperto di cioccolato fondente
- Pistacchio ricoperto di pistacchio (7-8)
- Cremino ricoperto di cioccolato fondente e nocciole (3-7-8)
- Cocco ricoperto di cioccolato fondente (7)
- Mango ricoperto fondente
- Biscotto speziato ricoperto fondente (1-7)
- Crema ricoperto cioccolato bianco (7-3)

al pezzo 1,5

**MINI STECCHI ARTIGIANALI**

- Pistacchio ricoperto di pistacchio (7-8)
- Biscotto speziato ricoperto di cioccolato fondente (1-7)
- Lampone ricoperto di cioccolato fondente
- Mango ricoperto di cioccolato bianco (7)

al pezzo 2

## BOX

- Box bigné - 6 pz
- Box cannoncini alla crema - 6 pz
- Box pasticceria - 18 pz 6 pasta frolla + 6 cannoncini + 2 bigné crema + 2 bigné cioccolato + 2 bigné nocciola
- Box tartellette - 6 pz

# BEVERAGE

TORNA AL  MENÙ

dalle 7.30 alle 18.00  
7 giorni su 7



## VINI BOLLICINE

---

- Laurent pierre rose	126
- Perrier jouet brut	98
- laurent perrier	28

## VINI BIANCHI

---

- Blange ceretto	43
- Elena Walch, Gewurztraminer	37
- Olivini, Lugana Doc	31
- Pietracupa, Greco di Tufo	45
- Ribolla Vintage jerman	41
- Cloudy Bay Sauvignon Blanc	56

## VINI ROSSI

---

- Ronchedone ca dei frati	39
- Ripasso zenato	40
- Amarone costasera masi	60
- Antinori bruciato	47
- Masciarelli montepulciano	30

## BEVANDE

---

- Acqua naturale - 25cl	1,5
- Acqua frizzante - 25cl	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

## BIRRE

- Ichnusa non filtrata - 33 cl	6
- Ichnusa cruda - 33 cl	6
- Messina cristalli di sale - 33 cl	6
- Birra moretti Grand Cru - 75 cl	13
- San Biagio Gaudens - 75 cl	12

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





---

# AREADOCKS

## NORTH DEPARTMENT

---

DINNER MENU - ASPORTO E DELIVERY

*MENÙ*



*LISTA ALLERGENI*



Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

## LA NOSTRA FILOSOFIA

Ogni nostra ricetta ed ogni piatto non sono frutto di un'idea pensata e sviluppata solamente per offrire un'esperienza di gusto. Fanno altresì parte di un percorso di sapori in cui per noi è fondamentale la ricerca delle materie prime; la loro qualità e la loro provenienza nel rispetto della freschezza nella stagionalità, nell'utilizzo di ingredienti non modificati derivati da colture biologiche integrate.

Per i condimenti delle pizze vengono impiegati ortaggi e verdure fresche cucinate al momento o prodotti di ricerca attestati dai presidi dello Slow Food, che rispondono ai più alti standard qualitativi possibili. Le farine sono ottenute da grani biologici non modificati privi di micotossine, disinfestanti e conservanti, macinati a pietra in purezza.

Per le nostre pizze realizziamo tre diversi tipi di impasto, privi di grassi animali, grassi idrogenati, additivi o conservanti, che vengono lasciati maturare per almeno 48/72 ore in condizioni di temperatura e umidità controllate, poi cotti in tre differenti tipi di forno per esaltarne le caratteristiche e la diversa lavorazione. Una filosofia che concepisce una cucina "semplice", con materie prime non modificate, leggere e altamente digeribili, facilmente riconoscibili e assimilabili dal nostro organismo. Come dovrebbe essere.

Questo locale è stato progettato e realizzato con il solo utilizzo di materiali naturali ed ecosostenibili, riciclabili al 100%.

“  
**Avere la terra e non rovinarla  
è la più bella forma d'arte  
che si possa desiderare**  
”

Andy Warhol

## I FORNITORI

**Farine** - Mulino Valente  
**Pomodoro** - Azienda Agricola Casar  
**Mozzarella di bufala** - Azienda La Cilentana  
**Mozzarella fiordilatte** - Caseificio Giffognello  
**Formaggi** - Caseificio Latini  
**Salumi** - Jolanda de Colò  
**Carne** - Sartori  
**Pesce** - MINIGEL  
**Olio** - Corda

Tutta la produzione di forneria e pasticceria  
è prodotta dai laboratori di Areadocks North Department

---

# IL FORNO

---

## PIZZA DAL FORNO A LEGNA

---

*Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto ad alta idratazione 75% con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore. Lievitazione finale e cottura in forno a legna. Stesura rigorosamente a mano.*

<b>MARGHERITA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	14
<b>BUFALA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	16
<b>ACCIUGHE E CAPPERI</b> (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	19
<b>LANGHIRANO</b> (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, straciatella Pugliese, culatta di Langhirano	20
<b>PATANEGRA DE BELLOTA</b> (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino confit e olio EVO	22
<b>NORMA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarelle di bufala Cilentana, melanzane fritte in doppia consistenza, crema di ricotta salata e olio EVO al basilico	17
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	18
<b>SEPPIA</b> (1-7-14) con crema di broccolo, mozzarella di bufala Cilentana, tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura ed olio alghe agrumi	20
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	17
<b>IL GAMBERO NON SI LAMENTA</b> (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	23
<b>CONTADINA</b> (1-7) con cime di rapa saltate, salsiccia, provola affumicata, straciatella Pugliese e salsa di datterino confit	18
<b>GRICIA</b> (1-7) con guanciaiale croccante, pecorino romano, provola di Agerola e pepe di Sichuan	18
<b>SAPORE</b> (1-7) con mozzarella fiordilatte, rucola, pancetta Giovanna e tartufo estivo	22
<b>SPIANATA CALABRA</b> (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	17
<b>AREA D'AUTUNNO</b> (1-7) con crema di zucca, radicchio di Treviso al forno, mozzarella di bufala, carpaccio di cervo e olio evo	20
<b>PORCINI</b> (1-7) con crema di zucca, taleggio, mozzarella fiordilatte, chips di zucca e porcini freschi trifolati	20

---

---

# IL FORNO

---

---

## PIZZA ALLA PALA

---

*Croccante ed alveolata, ottenuta con l'utilizzo di farine di tipo 2 e farro monococco. Impasto indiretto ad alta idratazione (85%). Stesura a mano e cottura su mattoni refrattari.*

### PER 2 PERSONE - MONOGUSTO O BIGUSTO

<b>MARGHERITA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	<b>28</b>	<b>14*</b>
<b>BUFALA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	<b>32</b>	<b>16*</b>
<b>ACCIUGHE E CAPPERI</b> (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	<b>38</b>	<b>19*</b>
<b>LANGHIRANO</b> (1-7) con mozzarella fiordilatte, valeriana, stracciatella Pugliese, culatta di Langhirano	<b>40</b>	<b>20*</b>
<b>PATANEGRA DE BELLOTA</b> (1-7) con mozzarella fiordilatte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino confit e olio EVO	<b>44</b>	<b>22*</b>
<b>NORMA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, melanzane fritte in doppia consistenza, crema di ricotta salata e olio EVO al basilico	<b>34</b>	<b>17*</b>
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	<b>36</b>	<b>18*</b>
<b>SEPPIA</b> (1-7-14) con crema di broccolo, mozzarella di bufala Cilentana, tagliatella di seppia cotta a bassa temperatura ed olio alghe agrumi	<b>40</b>	<b>20*</b>
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> (1) con pomodoro pelato e verdure freschedi stagione	<b>34</b>	<b>17*</b>
<b>IL GAMBERO NON SI LAMENTA</b> (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	<b>46</b>	<b>23*</b>
<b>CONTADINA</b> (1-7) con cicoria ripassata, salsiccia, provola affumicata, stracciatella Pugliese e salsa di datterino confit	<b>36</b>	<b>18*</b>
<b>GRICIA</b> (1-7) con guanciale croccante, pecorino romano, provola di Agerola e pepe di Sichuan	<b>36</b>	<b>18*</b>
<b>SAPORE</b> (1-7) con mozzarella fiordilatte, rucola, pancetta Giovanna e tartufo estivo	<b>44</b>	<b>22*</b>
<b>SPIANATA CALABRA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	<b>34</b>	<b>17*</b>
<b>AREA D'AUTUNNO</b> (1-7-9) con crema di zucca, radicchio di Treviso al forno, mozzarella di bufala, carpaccio di cervo e olio evo	<b>40</b>	<b>20*</b>
<b>PORCINI</b> (1-7) con crema di zucca, taleggio, mozzarella fiordilatte, chips di zucca e porcini freschi trifolati	<b>40</b>	<b>20*</b>

\* Il prezzo è riferito a metà pizza della Pizza alla Pala

### AGGIUNTE EXTRA - 2 INGREDIENTI A SCELTA:

- Acciughe del Cantabrico	6	- Patanegra de Bellota selezione Ibesa DOP	8
- Burrata d'Andria	3	- Prosciutto cotto artigianale	4
- Crudo F.Ili Canetti 24 mesi	5	leggermente affumicato	

---

# IL FORNO

---

## 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.*

<b>BUFALA</b> (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	17
<b>BURRATA</b> (1-7) con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, datterini confit, polvere mediterranea e olio EVO	18
<b>FARCITA</b> (1-7-8) con fonduta di taleggio, mozzarella fiordilatte, nocciole piemontesi e coppa di Patanegra	20
<b>ARTICIÒC</b> (1-12) con pomodoro pelato, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, carciofi in doppia cottura e olio EVO	19
<b>MUGGINE</b> (1-4-7-12) con crema di zucchine, mozzarella di bufala Cilentana, tagliata di tonno, bottarga di muggine e olio agli agrumi	24
<b>CARBONARA</b> (1-3-7) con crema di pecorino buccia nera, guancialetto croccante, pepe Sichuan e tuorlo d'uovo marinato	19
<b>CACIO E PEPE</b> (1-2-7-12) con crema di pecorino buccia nera, pepe Sichuan e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo	26
<b>POLPO E PATATE</b> (1-7-14) con crema di patate viola, mozzarella di bufala Cilentana, olive taggiasche, polpo marinato agli agrumi e cotto a bassa temperatura e vinagrette	24

## ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

---

*I gusti delle pizze alla Teglia sono disponibili anche con impasto senza glutine ad esclusione delle pizze Alta Farcita e Alta Ripiena. È possibile richiedere al personale l'aggiunta di vari ingredienti.*

---

---

# LA CUCINA

---

---

## ANTIPASTI DI PESCE

---

<b>LE CRUDITÉS DEI QUATTRO MARI</b> (2-4-12)	<b>33</b>
Tartare di tonno rosso del Mar Mediterraneo, gamberi rossi del Mar Mediterraneo, Salmone norvegese marinato, carpaccio di ricciola dell'Atlantico	
I nostri condimenti: melograno, zenzero candito, salsa di soia (6)	
<b>CRUDITÉS</b>	<b>6</b>
Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-12)	
<b>TARTARE DI TONNO - 130g</b> (4-6-12)	<b>19</b>
Tartare di tonno con kiwi e concassè di pomodorino	
<b>TARTARE DI SALMONE - 130g</b> (4-6)	<b>18</b>
Tartare di salmone con guacamole e germogli freschi	
<b>CEVICHE DI PESCE PERSICO DEL NILO</b> (4-5-8-9-12)	<b>19</b>
con patata americana, mais croccante e chips di banana	

## ANTIPASTI DI CARNE

---

<b>TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE</b> (1-7-12)	<b>18</b>
Tartare di Fassona piemontese con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella Pugliese e vela di pane al rosmarino	
<b>SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA E PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO 24 MESI</b> (1-7)	<b>24</b>
Selezione di Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP e prosciutto crudo di Langhirano F.Ili Canetti 24 mesi con pan brioche dal nostro forno	
<b>DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA</b> (1-7)	<b>20</b>
Prosciutto crudo F.Ili Canetti 24 mesi, Culatta di Langhirano, cuore di prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e burrata pugliese d'Andria, accompagnati da focaccia fragrante al forno	

---

# LA CUCINA

---

## MAIN COURSES

---

<b>HAMBURGER DI SCOTTONA NEW YORK STYLE - 180g</b> (1-3-7-11)	<b>22</b>
Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, bacon croccante, spinacino fresco, pomodoro, formaggio Cheddar cremoso e patate fritte crispy	
<b>COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 gr</b>	<b>28</b>
con patate al forno, insalata di valeriana e olio aromatico	
<b>LA CIABATTA</b> (1-7)	<b>18</b>
con pane di semola di grano duro, lardo di patanegra, stracchino, miele millefiori e noci Pecan	
<b>TAGLIATA DI MANZO GARRONESE VENETA</b>	<b>25</b>
con patate al forno, insalata di valeriana e olio aromatico	
<b>FRITTO MISTO - 380g</b> (2-3-4-12-14)	<b>25</b>
Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini e maionese al pepe rosa e lime	
<b>TATAKI DI TONNO</b> (4-9-12)	<b>24</b>
con crema di patata viola, verdure in agrodolce e castagne arrosto	
<b>TRANCIO DI OMBRINA PESCATA, ALLA PIASTRA</b> (4)	<b>25</b>
con crema di spinaci e barbabietola al vapore	

## CONTORNI

---

<b>VERDURE DI STAGIONE</b>	<b>6</b>
<b>PATATE RUSTICHE FRITTE IN OLIO DI GIRASOLE</b>	<b>6</b>
<b>ACQUA PANNA - 0,75cl</b>	<b>3</b>
<b>ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl</b>	<b>3</b>
<b>CAFFÈ AL TAVOLO</b>	<b>2</b>

## BEVANDE

- Acqua naturale - 25cl	1,5
- Acqua frizzante - 25cl	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

---

---

# DESSERT

---

---

TUTTA LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA, È PRODOTTA ALL'INTERNO DEL LABORATORIO GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

<b>PASSIONE CARAIBICA</b> <sup>(3)</sup> mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	<b>8</b>
<b>TARTELLETTA CIOCCOLATO FONDENTE E PERE</b> <sup>(1-3-7-8)</sup>	<b>8</b>
<b>SWEET AND SOUR</b> <sup>(3-8)</sup> Monoporzione cioccolato, miele e limone	<b>8</b>
<b>SACHER AI LAMPONI</b> <sup>(3-6-7)</sup> Sacher ai lamponi con gelato al lampone e riduzione di rosa	<b>8</b>
<b>CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI</b> <sup>(3-7)</sup> Cheesecake ai frutti rossi con cremoso al ribes nero e gelato al lampone	<b>8</b>
<b>TARTE TATIN DI MELE CAMELLATE</b> <sup>(1-3-7)</sup> Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla crema	<b>8</b>
<b>TIRAMISÙ AREADOCKS</b> <sup>(3-7)</sup> Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	<b>8</b>
<b>MOUSSE ALLA VANIGLIA</b> <sup>(3-7-8)</sup> con cuore morbido al caramello salato	<b>8</b>
<b>DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - 9 PEZZI</b> <sup>(3-6-7-8)</sup>	<b>13</b>
<b>DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 8 PEZZI</b> <sup>(6-7)</sup>	<b>9</b>
<b>DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 16 PEZZI</b> <sup>(6-7)</sup>	<b>18</b>
<b>BOX CANNONCINI ALLA CREMA - 6 PEZZI</b>	<b>9</b>
<b>BOX TARTELLETTE - 6 PEZZI</b>	<b>9</b>
<b>BOX BIGNE' - 6 PEZZI</b>	<b>9</b>
<b>GELATO - 500G</b>	<b>12</b>
<b>GELATO - 1KG</b>	<b>23</b>



# BEVERAGE

TORNA AL  MENÙ

dalle 7.30 alle 18.00  
7 giorni su 7



## VINI BOLLICINE

---

- Laurent pierre rose	126
- Perrier jouet brut	98
- laurent perrier	28

## VINI BIANCHI

---

- Blange ceretto	43
- Elena Walch, Gewurztraminer	37
- Olivini, Lugana Doc	31
- Pietracupa, Greco di Tufo	45
- Ribolla Vintage jerman	41
- Cloudy Bay Sauvignon Blanc	56

## VINI ROSSI

---

- Ronchedone ca dei frati	39
- Ripasso zenato	40
- Amarone costasera masi	60
- Antinori bruciato	47
- Masciarelli montepulciano	30

## BEVANDE

---

- Acqua naturale - 25cl	1,5
- Acqua frizzante - 25cl	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

## BIRRE

- Ichnusa non filtrata - 33 cl	6
- Ichnusa cruda - 33 cl	6
- Messina cristalli di sale - 33 cl	6
- Birra moretti Grand Cru - 75 cl	13
- San Biagio Gaudens - 75 cl	12

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