



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

BREAKFAST & EASY LUNCH
RISTORANTE & PIZZA GOURMET

MENÙ COLAZIONE
CAFFETTERIA, PASTICCERIA & GELATERIA



MENÙ PRANZO

dalle 12.00 alle 15.30



MENÙ CENA

dalle 19.30 alle 2.00





AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENÙ COLAZIONE

CAFFETTERIA, PASTICCERIA & GELATERIA

dalle 7.30 alle 2.00
7 giorni su 7



MENÙ COLAZIONE



CAFFETTERIA



PASTICCERIA & GELATERIA



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

MENÙ COLAZIONE

dalle 7.30 alle 11.00
7 giorni su 7



AREA BREAKFAST

OMELETTE (3-4) di soli bianchi montati con salmone marinato e zucchine all'aneto	8
FRUTTA MISTA con frutta tropicale e di stagione	7
AÇAÍ BOWL (1-5-6-7-8-11) con yogurt al frutto cai, cocco, banana, mirtilli e granola di nostra produzione	7
PANCAKE DOLCE (1-3) con sciroppo d'acero, mirtilli, cioccolato fondente Valrhona	7

BAGELS

Bacon con spinacino, crema al formaggio, uovo pochè e salsa bernese (1-3-7-11)	9
Vegetariano con cavolo cappuccio, hummus di ceci e caciottina fresca (1-3-7-11)	9
Salmone affumicato con crema al formaggio, spinacino fresco e salsa bernese (1-3-4-7-11)	9

TOAST

CLUB SANDWICH CLASSICO (1-7) con bacon, pancetta Giovanna, pomodori, iceberg e maionese	11
TOAST CLASSICO (1-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e fontina	8
TOAST AVOCADO E SALMONE (1-3-4-7-8-11) con pane casereccio, avocado guacamole, salmone affumicato, uovo poché, salsa yogurt e riso venere croccante	12

COLAZIONE INTERNAZIONALE

17€

dalle 7:30 alle 11.00
7 giorni su 7



BEVANDE

Caffè espresso
Cappuccino (7)
Caffè americano
Latte freddo (7)
Latte caldo (7)
Selezione di Kusmi tea e Pukka tea
Spremuta di arancia
Centrifughe di frutta e verdura di stagione (9)

SALATO

Toast con prosciutto cotto artigianale
leggermente affumicato e fontina (1-7-8-11)
Bacon affumicato
Mini salsicce
Cardoncelli freschi saltati in padella
Salmone scozzese affumicato (4)

Selezione di formaggi:
- Camembert di capra (7)
- Robiolina 2 lattini (7)
- Edam (7)
- Brie chambrie (7)

Selezione di salumi:
- tacchino arrosto
- prosciutto cotto artigianale
leggermente affumicato
- bresaola di manzo

UOVA

Uova all'occhio di bue (3)
Uova sode (3)
Uova alla coque (3)
Uova strapazzate (3)
Uovo alla beneditc salmone (1-3-4-7-11)
Uovo alla benedict bacon (1-3-7-11)

Omelette (3-7)

con ingredienti a scelta tra:

- chorizo
- zucchine
- spinacino
- prosciutto cotto
- Grana Padano

DOLCE

Selezione di torte del giorno
Biscotteria mista artigianale
Brioche e lievitati artigianali (1-3-7-8-11)
Pancake artigianali con sciroppo d'acero (1-3-7)
Selezione di cereali (1)
Semi misti
Frutta secca (8)
Muesli (1-5-6-8)
Favo grezzo di miele
Yogurt bianco magro (7)
Selezione di confetture e marmellate
Burro di latteria (7)
Frutta fresca di stagione

PANETTERIA

Ciabattine (1)
Pane in cassetta bianco (1)
Pane in cassetta integrale con semi (1-7-8-11)

BAGELS

Bacon con spinacino, crema al formaggio, uovo
pochè e salsa bernese (1-3-7-11)
Vegetariano con cavolo cappuccio, hummus di
ceci e caciottina fresca (1-3-7-11)
Salmone affumicato con crema al formaggio,
spinacino fresco e salsa bernese (1-3-4-7-11)

MENÙ CAFFETTERIA

7 giorni su 7



CAFFÈ

- Caffè Espresso	1,5
- Caffè Decaffeinato	1,6
- Caffè Americano	2,2
- Caffè Shakerato	3
- Cappuccino	2,2
- Latte macchiato	2,2
- Orzo - piccolo / grande	1,6 / 2,2
- Ginseng - piccolo / grande	1,6 / 2,2
- Cioccolata calda	4

SUCCHI - LABORATORIO MARCO COLZANI

- Albicocca - 150ml	4
- Ananas - 150ml	4
- Melograno - 150ml	4
- Mirtillo - 150ml	4
- Pera - 150ml	4
- Pesca - 150ml	4
- Fragola - 150ml	4
- Limonata - 150 ml	4
- Mandarino - 150 ml	4
- Uva americana - 150 ml	4
- Mela -150ml	4

CENTRIFUGHE

SNELLENTI

con ananas, mela, prezzemolo, sedano, cetriolo e curcuma

DETOX

con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo

AREABAKERY

BRIOCHESS DALLA NOSTRA PASTICCERIA

- vegana (1)	1,8
- vegana al lampone (1)	1,8
- veneziana alla crema (1-3-7)	1,8
- pain au chocolat (1-3-6-7)	1,8
- croissant vuoto (1-3-7)	1,6
- croissant alla crema (1-3-7)	1,8
- 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
- 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
- Girandola alle mele	1,8
- danese con crema pasticceria confettura di lampone e mirtilli freschi (1-3-7)	1,8

TISANE E INFUSI

- Turmeric Active Tea - Pukka	5
- Detox Tea - Pukka	5
- Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	5
- Night Time Tea - Pukka	5
- Vanilla Chai Tea - Pukka	5
- Three Fennel Tea - Pukka	5
- Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	5
- Ginseng Matcha Green - Pukka	5
- Lily Fairy - Flora Tea	5
- Jasmine With Love - Flora Tea	5
- Summer Love - Flora Tea	5

SPREMUTE

- Spremuta all'arancia	4,5
------------------------	-----

KUSMI TEA

- Aquarosa - Kusmi	5
- Detox	3,5
- BB Detox	3,5
- Rose Green Tea	3,5
- Organic Darjeeling N° 37	3,5
- Thè du Matin N° 24	3,5
- English Breakfast	3,5
- Anastasia	3,5
- Ginger lemon green tea	3,5
- Gunpowder Green Tea	3,5

6

ACQUA

- Acqua Panna - 125ml	1,5
- Acqua S. Pellegrino - 125ml	1,5
- Acqua Panna - 750ml	2,5
- Acqua S. Pellegrino - 750ml	2,5

PASTICCERIA E GELATERIA

7 giorni su 7



MONOPORZIONI

- PASSIONE CARAIBICA** (3)
mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum
- TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE** (3)
- TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE** (3)
- CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI** (3-7)
- TIRAMISÙ** (3-7)
- SACHER AL LAMPONE** (3-6-7)
- TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE** (1-3-7)
- MOUSSE ALLA VANIGLIA** (3-7-8)
con cuore morbido al caramello salato
- MINI MARITONZO**
- MACEDONIA**

MACARONS (3-6-7-8)

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

Al pezzo 2
Box da 8 pezzi 15

CIOCCOLATINI

- 6 - 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)
- 6 - Caffè e cioccolato fondente (6-7)
- Chai latte (6-7)
- Cocco (6-12)
- 6 - Cremino alla nocciola (7-8)
- Cremino al pistacchio (6-7-8)
- Cremino al lampone (7-8)
- 7 - Tartufo al cioccolato
- Lampone (6-7)
- 6 - Te
- 6 - Limone e zenzero (6-7)
- 6 - Panna e fragola (6-7)
- Passion fruit e pepe timut (6-7)
- 6 - Pistacchio (6-7-8)
- Rum e pera (6)
- 6 - Speculoos (1-6-7)
- Vaniglia (6-7)
- 6 Al pezzo 1,2
6 Box da 8 pezzi 9
6 Box da 16 pezzi 18

MIGNON

Piccola pasticceria al pezzo 1,5

PASTICCERIA E GELATERIA

7 giorni su 7



GELATI

BASE LATTE

- Crema (3-7)
- Cremino (7-8)
- Fior di latte (7)
- Cocco (7)
- Biscotto speziato (1-7)
- Yogurt (7)
- Stracciatella (7)
- pistacchio
- bacio (7-8)
- Bueno di area (3-5-7-8)
- Caramello salato (7)
- Croccante all'amarena (7)
- GELATO DEL MESE (7)

BASE ACQUA

- Cioccolato fondente
- Lampone
- Limetta
- Mango
- Pistacchio
- Fragolina di bosco
- Ananas

1 Gusto	2
2 Gusti	3
3 Gusti	4
4 Gusti	5,5

MINI STECCHI ⁽¹⁾

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

Al pezzo

2

BISCOTTI GELATO ⁽¹⁾

- Fior di latte (7)
- Crema (7-3)
- Cremino (3-7)
- Biscotto speziato (1-7)
- Fior di latte e nutella (7-8)

Al pezzo

3

BON BONS ⁽¹⁾

- 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
- Crema ricoperto cioccolato bianco (7-3)
- Biscotto speziato ricoperto fondente (1-7)

Al pezzo

1,5

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

MENÙ PRANZO

dalle 12.00 alle 15.30
7 giorni su 7



MENÙ



POKE



LISTA ALLERGENI



*TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT*

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

*Sottile con corinizione alto ed alveolato. 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.*

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, origano e olio EVO	12
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio al basilico	13
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	15
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella Pugliese, culatta di Langhirano	18
PATANEGRA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino confit e olio EVO	22
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	15
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	14
SPIANATA CALABRA (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	14

AGGIUNTE PIZZA

a richiesta aggiunta di 2 ingredienti:

- acciughe del Cantabrico	6	- Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP	8
- stracciatella Pugliese	3	- prosciutto cotto arigianale leggermente affumicato	4
- Crudo di Parma 24 Mesi	5	- spianata calabra	4

LA CUCINA

PIATTI UNICI

TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6) con zucchine marinate e olio agli agrumi e guacamole	16
TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12) mango marinato al mirin e soia	17
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7-12) con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella Pugliese e vela di pane al rosmarino	16
CASONCELLI DI CARNE (1-3-5-6-7-8-10) al burro di malga versato e salvia	13
SPAGHETTI ALLA CHITARRA (1-2-3-4-9-12-15) con ragù di mare	15
ORECCHIETTE POMODORO E BASILICO (1)	12
SOVRACCOSCIA DI POLLO 100% ITALIANO cotto a bassa temperatura con bieta saltata e patate al forno	15
TATAKI DI TONNO (4,12) con crema di lattuga, frutti del capperò, olive taggiasche, basilico, aceto balsamico e pomodorini	18
TRANCIO DI BRANZINO IN PANURE ALLA MEDITERRANEA (1-4-11) con patata schiacciata e crema di melanzane	22
VITELLO TONNATO (3-4)	16
TAGLIATA DI MANZO con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	18
HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 180g (1-3-7-11) con pane al sesamo, bacon croccante, insalata croccante, pomodoro, formaggio Cheddar e patatine fritte crispy	18
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 g con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	26

LA CUCINA

FRITTI AREADOCKS

STICK DI POLLO FRITTO (1-11) 10
con maionese al lime e pepe di Sichuan

PATATE RUSTICHE (1-11) 6

FRITTO DEL GIORNO (1-11) 10

CONTORNI

SELEZIONE DI VERDURE 6
con patate al forno e verdure di stagione

UOVA (1-3)

2 UOVA A PIACERE (1-3) 5
accompagnate da pane tostato
- Scrambled "strapazzate"
- All'occhio di bue

a richiesta aggiunta di:

- avocado guacamole	3	- salmone marinato	4
- bacon croccante	2	- verdure di stagione	3
- code di gamberi	4		

OMELETTE

CLASSICA (3-7) 8
omelette con prosciutto cotto artigianale
leggermente affumicato e fontina

GUSTOSA (3-4-7) 8
omelette con stracciatella Pugliese, erba
cipollina e salmone marinato

VEGETARIANA (3) 8
con spinacino, funghi cardoncelli
e grana 24 mesi

FOCACCE FARCITE

AL SALMONE (1-4) 9
con salmone marinato, avocado guacamole,
pomodorini confit e iceberg

AL CRUDO (1-7) 9
con prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
stracciatella Pugliese e pomodorini confit

VEGANA (1) 8
con verdure di stagione e pomodorini

BUONISSIMA (1-7-8) 9
gorgonzola, lardo di Patanegra, datterini
saltati e miele millefiori

TOAST

AVOCADO SALMONE (1-3-4-7-8-11) 12
con pane casereccio, avocado guacamole,
salmone affumicato, uovo poché, salsa
yogurt e riso venere croccante

CROQUE MADAME (1-3-7) 9
con prosciutto cotto artigianale leggermente
affumicato, fontina e uovo all'occhio di bue

CROQUE MONSIEUR (1-7) 8
con prosciutto cotto artigianale leggermente
affumicato e fontina

CLUB SANDWICH CLASSICO (1-3-7) 11
con bacon, pancetta Giovanna, pomodori,
iceberg e maionese

TOAST CLASSICO (1-7) 8
con prosciutto cotto artigianale leggermente
affumicato e fontina

TOAST CON PANE INTEGRALE (1-7) 8
con verdure alla griglia, fontina e crema di
melanzane affumicate

AREA POKE

15€

dalle 12.00 alle 15:30
7 giorni su 7



BASE X 1

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

aggiunta 1,5€

PROTEINE X 1

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

aggiunta 4€

INGREDIENTI X4

Carote
Alghe Wakame (11)
Avocado
Bacon
Bufala (7)
Acciughe del Cantabrico (4)

Edamame
Mango
Pomodorini
Uova sode (3)
Zenzero candito

aggiunta 3€

CRUNCHY X2

Anacardi
Mandorle
Semi di girasole
Sesamo
(8-11)

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€

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

PASSIONE CARAIBICA (3) mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	6
TARTELLETTA FRAGOLE E CILIEGIE (1-3-7)	6
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	6
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	6
MINI MARITONZO	6
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	7
TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE (1-3-7)	6
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7) Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	6
MOUSSE ALLA VANIGLIA (3-7-8) con cuore morbido al caramello salato	6
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA Cioccolato fondente / Lampone / Limetta / Mango / Pistacchio / Fragolina di bosco / ananas	4
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE Crema (3-7) / Cremino (7-8) / Fior di latte (7) / Cocco (7) / Biscotto speziato (1-7) / Yogurt (7) / Stracciatella (7) / Pistacchio/ bacio (7-8) / Bueno di area (3-5-7-8) / Caramello salato (7) / Menta bianca (7) / Croccante all'amarena (7)	4
I NOSTRI BON 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)	1,5
I NOSTRI MINI STECCHI ARTIGIANALI - AL PEZZO Pistacchio ricoperto di pistacchio (7-8) / Biscotto speziato ricoperto di cioccolato fondente (1-7) / Lampone ricoperto di cioccolato fondente / Mango ricoperto di cioccolato fondente (7)	2
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA - AL PEZZO	1,5
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - AL PEZZO (3-6-7-8)	2
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - AL PEZZO (6-7)	1,2

BEVANDE

BEVANDE

ACQUA PANNA - 0,75cl	2,5
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl	2,5
CAFFÈ AL TAVOLO	1,5

BIRRE ALLA SPINA

piccola / media

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO 4,3% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA ROSSA 7,2% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA BIANCA 5% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI IPA 5,2% VOL.	4 / 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.0 - CL 33	6
ICHUNSA NON FILTRATA- CL 33	6
ICHUNSA CRUDA- CL 33	6
MESSINA CRISTALLI DI SALE - CL 33	6
SAN BIAGIO - CL 75	12
BIRRA MORETTI GRAND CRU - CL 75	13
GJIULIA SENZA GLUTINE - CL 33	6

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

MENÙ CENA

dalle 19.30 alle 2.00
7 giorni su 7



MENÙ



COCKTAIL



LISTA ALLERGENI



*TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI GELATERIA & PASTICCERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT*

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



AREADOCKS NORTH DEPARTAMENT CENA: MENÙ DEGUSTAZIONE PER TAVOLATE ED EVENTI

(minimo 8 persone)

MENÙ DEGUSTAZIONE PIZZA E RISTORANTE

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Culatta di Langhirano, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e burrata d'Andria accompagnati da focaccia fragrante dal nostro forno

+

SCEGLI LE TUE PIZZE

PIZZA ALLA PALA

1 pizza ogni 6 persone
2 gusti a scelta ogni pala

+

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA "GOURMET"

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

+

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

€ 40

COPERTO
INCLUSO

MENÙ DEGUSTAZIONE PIZZA "SUPERIOR"

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Culatta di Langhirano, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e burrata d'Andria accompagnati da focaccia fragrante del nostro forno

STICK DI POLLO FRITTO (1-7-11)

con maionese al lime e pepe di Sichuan

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI (2-4-11)

+

SCEGLI LE TUE PIZZE

PIZZA ALLA PALA

1 pizza ogni 6 persone
2 gusti a scelta ogni pala

+

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA "GOURMET"

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

+

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

€ 45

COPERTO
INCLUSO

GUSTI PIZZA DAL FORNO A LEGNA E ALLA PALA

MARGHERITA (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO

BUFALA (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, e olio EVO al basilico

ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7)

con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi

MORTADELLA (1-7-8)

con mozzarella fiordilatte, stracciatella, mortadella e pesto di pistacchi

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1)

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO

VERDURE DI STAGIONE (1)

con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione

GRICIA (1-7)

con guanciale croccante, pecorino romano, provola di Agerola e pepe di Sichuan

SPIANATA CALABRA (1-7-9)

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce

FIORI DI ZUCCHINA (1-4-7)

con provola di Agerola, stracciatella Pugliese e acciughe del Cantabrico

GUSTI PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

BUFALA (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarelladi bufala Cilentana e olio EVO al basilico

BURRATA (1-7)

con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, acetosella e olio EVO

CARBONARA (1-3-7)

on crema di pecorino buccia nera, guanciale croccante, pepe nero e tuorlo d'uovo marinato

FARCITA (1-7-8)

con mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi saltati, olive taggiasche, basilico e prosciutto di parma 24 mes

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

*Sottile con corinzione alto ed alveolato. 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.*

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	14
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	16
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	19
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella Pugliese, culatta di Langhirano	20
PATANEGRA DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino saltato in padella e olio EVO	22
LIGURE (1-7-8) con provola d'agerola, datterini saltati in padella, olive taggiasche, pecorino buccia nera e pesto alla genovese	17
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	18
MAZZANCOLLE E ZUCCHINE (1-2-7) con crema di zucchini, zucchini marinate, burrata affumicata, mazzancolle scottate	18
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	17
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	23
FIORI DI ZUCCHINA (1-4-7) con provola di Agerola, stracciatella Pugliese e acciughe del Cantabrico	18
GRICIA (1-7) con guanciale croccante, pecorino buccia nera, provola di Agerola e pepe di Sichuan	18
ANGUS (1-7-8-10) con mozzarella di bufala Cilentana, spinacino condito con citronette alla senape bresaola di Angus e pinoli tostati	21
SPIANATA CALABRA (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	17
PRIMAVERA AL MARE (1-7-8-14) Squacquerone, calamaretti fritti al limone, lardo di patanegra, asparagi verdi e nocciole tostate	21
MORTADELLA (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, stracciatella, mortadella e pesto di pistacchi	18

PIZZA ALLA PALA

Crocante ed alveolata, ottenuta con l'utilizzo di farine di tipo 2 e farro monococco. Impasto indiretto ad alta idratazione (85%). Dopo una lievitazione di 36 ore, stesura a mano e cottura in forno su mattoni refrattari.

PER 2 PERSONE - MONOGUSTO O BIGUSTO

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

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	28	14*
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	32	16*
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	38	19*
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella Pugliese, culatta di Langhirano	40	20*
PATANEGRA DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino saltato in padella e olio EVO	44	22*
LIGURE (1-7-8) con provola d'agerola, datterini saltati in padella, olive taggiasche, pecorino buccia nera e pesto alla genovese	34	17*
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	36	18*
MAZZANCOLLE E ZUCCHINE (1-2-7) con crema di zucchini, zucchini marinate, burrata affumicata, mazzancolle scottate	36	18*
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	34	17*
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	46	23*
FIORI DI ZUCCHINA (1-4-7) con provola di Agerola, stracciatella Pugliese e acciughe del Cantabrico	36	18*
GRICIA (1-7) con guanciale croccante, pecorino buccia nera, provola di Agerola e pepe di Sichuan	36	18*
ANGUS (1-7-8-10) con mozzarella di bufala Cilentana, spinacino condito con citronette alla senape bresaola di Angus e pinoli tostatati	42	21*
SPIANATA CALABRA (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	34	17*
PRIMAVERA AL MARE (1-7-8-14) Squacquerone, calamaretti fritti al limone, lardo di patanegra, asparagi verdi e nocciole tostate	42	21*
MORTADELLA (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, stracciatella, mortadella e pesto di pistacchi	36	18*

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 per un totale di 36 ore e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari.

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. È possibile richiedere al personale l'aggiunta di vari ingredienti.

BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	17
BURRATA (1-7) con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, datterini saltati in padella, polvere mediterranea e olio EVO	18
FARCITA (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi saltati, olive taggiasche, basilico e prosciutto di Parma 24 mesi	20
FRESCA (1-4-7) con stracciatella, tris di verdure croccanti, tartare di branzino, zest di limone	21
CARBONARA (1-3-7) con crema di pecorino buccia nera, guancialetto croccante, pepe Sichuan e tuorlo d'uovo marinato	19
CACIO E PEPE (1-2-7-12) con crema di pecorino buccia nera, pepe Sichuan e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo	26
MELANZANA (1-7) con crema di melanzana cotta a forno a legna, bufala cilentana, chips di melanzane datterino saltato in padella ricotta di pecora	18

AGGIUNTE EXTRA ALLA PIZZA - 2 INGREDIENTI A SCELTA TRA

possibile aggiungere ingredienti ad ogni tipo di pizza

Acciughe del Cantabrico	6	Patanegra de Bellota selezione Ibesa DOP	8
Burrata d'Andria	3	Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	4
Crudo di Parma 24 mesi	5		

LA CUCINA

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DI AREADOCKS (2-4-12) **49**
 Ostriche fine de claire, scampi mediterraneo, gamberi rossi, carpaccio di ricciola e Sashimi di samone alla barbabietola

I nostri condimenti:

lime, zenzero candito, salsa di soia, scalogno marinato nell'aceto di mele (6)

CRUDITÉS
 Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-12) **6**
 Ostriche fine de claire (14) **6**

TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12) **19**
 Tartare di tonno con mango marinato al mirin e soia

TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6) **18**
 Tartare di salmone con zucchine marinate olio agli agrumi

SALMONE MARINATO (4-8) **20**
 alla barbabietola, insalatina di mele verdi apasragi e mandorle tostate

ANTIPASTI DI CARNE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7-12) **18**
 Tartare di Fassona piemontese con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella Pugliese e vela di pane al rosmarino

SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI (1-7) **24**
 Selezione di Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP e prosciutto crudo di Parma 24 mesi con pan brioche dal nostro forno

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7) **20**
 Prosciutto crudo Parma 24 mesi, Culatta di Langhirano, cuore di prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e burrata pugliese d'Andria, accompagnati da focaccia fragrante al forno

CARNE SALADA SELEZIONE AREADOKS (1-7) **19**
 con giardiniera estiva, Bagoss e crostini di pane

LA CUCINA

PIATTI UNICI

HAMBURGER AREADOCKS GOURMET - 180gr (1-3-7-11) Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, guacamole, cipolla alla brace, bacon, gorgonzola e patate fritte crispy	25
HAMBURGER DI SCOTTONA NEW YORK STYLE - 180gr (1-3-7-11) Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, bacon croccante, insalata croccante, pomodoro, formaggio Cheddar cremoso e patate fritte crispy	22
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 gr con patate al forno, insaltina di valeriana e olio aromatico	28
TAGLIATA DI MANZO SELEZIONE AREADOCKS con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	25
FRITTO MISTO - 380g (2-4-11-12-14) Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini e maionese al pepe rosa e lime	25
TATAKI DI TONNO (4-12) con crema di lattuga, frutti del capperone, olive taggiasche, basilico, aceto balsamico e pomodorini	24
TRANCIO DI BRANZINO IN PANURE ALLA MEDITERRANEA (1,4,11) con patata schiacciata e crema di melanzane	25

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	6
PATATE RUSTICHE Patate rustiche fritte in olio di girasole	6

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

PASSIONE CARAIBICA (3)	8
mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	
TARTELLETTA FRAGOLE E CILIEGIE (1-3-7)	8
accompagnato da un gelato alla crema	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	8
accompagnata da un sorbetto al lampone	
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	8
Sacher ai lamponi con gelato al lampone e riduzione di rosa	
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con cremoso al ribes nero e gelato al lampone	
TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE (1-3-7)	8
Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla crema	
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7)	8
Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	
MOUSSE ALLA VANIGLIA (3-7-8)	8
con cuore morbido al caramello salato	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA	5
Ciocolato fondente / Lampone / Limetta / Mango / Pistacchio / Fragolina di bosco / ananas	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE	5
Crema (3-7) / Cremino (7-8) / Fior di latte (7) / Cocco (7) / Biscotto speziato (1-7) / Yogurt (7) / Stracciatella (7) / Pistacchio/ bacio (7-8) / Bueno di area (3-5-7-8) / Caramello salato (7) / Menta bianca (7) / Croccante all'amarena (7)	
I NOSTRI BON BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO	1,5
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)	
I NOSTRI MINI STECCHI ARTIGIANALI - AL PEZZO	2
Pistacchio ricoperto di pistacchio (7-8) / Biscotto speziato ricoperto di cioccolato fondente (1-7) / Lampone ricoperto di cioccolato fondente / Mango ricoperto di cioccolato fondente (7)	
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA - AL PEZZO	1,5
	2

BEVANDE

BEVANDE

ACQUA PANNA - 0,75cl	3
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl	3
CAFFÈ AL TAVOLO	2

BIRRE ALLA SPINA

piccola / media

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO 4,3% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA ROSSA 7,2% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA BIANCA 5% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI IPA 5,2% VOL.	4 / 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.0 - CL 33	6
ICHUNSA NON FILTRATA- CL 33	6
ICHUNSA CRUDA- CL 33	6
MESSINA CRISTALLI DI SALE - CL 33	6
SAN BIAGIO - CL 75	12
BIRRA MORETTI GRAND CRU - CL 75	13
GJIULIA SENZA GLUTINE - CL 33	6

DISTILLATI

con cioccolatini artigianali

- Ron Zacapa 23 Centenario Solera Gran Reserva** € 18
Prodotto solo con succo di canna da zucchero del Guatemala e invecchiato in botti di ex Bourbon e Sherry fino a 23 anni;
Servito con cioccolatini **Ananas, Timo e Caramello - Passion Fruit e Pepe Timut**
- Rum Santa Teresa 1796** € 12
Distillato elegante e raffinato, ottenuto da un blend di Ron Venezuelani con un invecchiamento compreso tra i 4 ed i 35 anni;
Servito con cioccolatini **Albicocca e Fava Tonka - Banana e Noci Pecan**
- Bulleit Bourbon Frontier Whiskey** € 12
Esclusivamente distillato in "Small-Batch" per poi essere invecchiato almeno 6 anni in botti di Quercia Bianca Americana;
Servito con cioccolatini **Mandorle e Noci Caramellate - Ribes e Violetta**
- Lagavulin 8 Islay Single Malt Scotch Whisky** € 16
Ottenuto attraverso la doppia distillazione in Alambicchi di Rame "Pot Still" e fatto maturare 8 anni in botti di Rovere;
Servito con cioccolatini **Chai Latte - Limone e Zenzero**
- Tequila Casamigos Reposado** € 18
Distillato artigianale prodotto nella regione di Jalisco con 100% Agave Azul e lasciato riposare per 7 mesi in botti di Rovere Bianco;
Servito con cioccolatini **Caffè e Cioccolato Fondente - Cocco e Caramello**

GIN

Adamus	15	Mare	12
Bareksten Navy Strenght	15	Martin Miller's	12
Bobby's	12	Monkey 47	15
Bombay Sapphire	12	Nikka Coffey	15
Bombay Sapphire Premiere Cru	12	Okinawa	15
Bombay Sunset	12	Opihr	12
Cubical Kiss	12	Oxley	15
Hayman's Gently Rested	12	Plymouth	12
Hayman's London Dry	12	Plymouth Navy Streght	15
Hayman's Old Tom	12	Portofino	15
Hendrick's	12	Sipsmith London Dry	12
Ki No Bi Dry	15	Sipsmith London Dry	12
Ki No Tea	20	Tanqueray	12
Malfy Arancia	12	Tanqueray Ten	12
Malfy Dry	12	Villa Ascent	15
Malfy Limone	12	Tanqueray 0.0	10
Malfy Pompelmo Rosa	12		

COCKTAIL

DARK 'N STORMY Zacapa 23, Angostura Bitter, Succo di Lime, Ginger Beer	12
FLUFFY GARIBALDI Bitter Campari, Succo d'Arancia, Essenza all'Arancia Amara	12
GIMLET Tanqueray N. Ten, "00" Cordial	12
PALOMA Casamigos Blanco, Sciroppo d'Agave, Succo di Lime, Soda al Pompelmo Rosa	12
SCOTCH HIGBALL J.W. Black Label, Bitter alla Vaniglia, Soda	12
U.S. SAZERAC Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Absinthe, Sciroppo di Zuccherò, Peychaud's Bitter	12
VODKATINI Ketel One Vodka, Bitter al Sedano, Cetriolino in Agrodolce	12

COCKTAIL CLASSICI

A partire da € 10

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