



SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS



SCORRI PER IL MENU NORTH DEPARTMENT



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

COLAZIONE & EASY LUNCH
RISTORANTE & PIZZA GOURMET

MENÙ COLAZIONE



dalle 07.30 alle 11.00

MENÙ CAFFETTERIA



dalle 07.30 alle 02.00

*MENÙ
PASTICCERIA & GELATERIA*



dalle 07.30 alle 02.00

MENÙ PRANZO



dalle 12.00 alle 15.30

MENÙ CENA



dalle 19.30 alle 02.00

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.

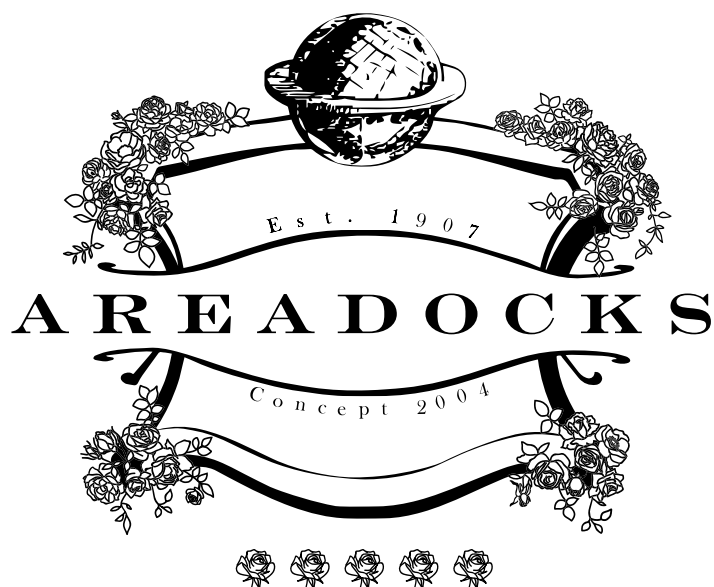
Per i condimenti delle pizze vengono impiegati ortaggi e verdure fresche cucinate al momento o prodotti di ricerca attestati dai presidi dello Slow Food, che rispondono ai più alti standard qualitativi possibili. Le farine sono ottenute da grani biologici non modificati privi di micotossine, disinfestanti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

MENU COLAZIONE

dalle 7.30 alle 11:00
7 giorni su 7

HOME



LISTA ALLERGENI



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

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

COLAZIONE

AREA BREAKFAST

OMELETTE

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

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

FRUTTA MISTA 7
con frutta tropicale e di stagione

CHIA PUDDING (5-8) 7
con semi di chia, latte di avena, burro d'arachidi, mirtilli, banana e noci pecan tostate

PANCAKE DOLCE (1-3) 7
con sciroppo d'acero, mirtilli, cioccolato fondente Valrhona

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 (1-3-7) 13
con bacon, uovo fritto, pomodori a fette, insalata lattuga, formaggio Dobbiacco e maionese

TOAST CLASSICO (1-7) 9
con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e formaggio Dobbiacco

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

COLAZIONE INTERNAZIONALE

17€

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)

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 lattì (7)
- Edam (7)
- Brie chambrie (7)

Selezione di salumi:

- tacchino arrosto
- prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato
- bresaola di manzo

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 (11)

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

BEVANDE

Caffè Espresso

Cappuccino (7)

Caffè Americano

Latte freddo o caldo (7)

Selezione di Kusmi tea e Pukka tea

Spremuta di arancia

Centrifughe di stagione (9)

PANETTERIA

Ciabattine (1)

Pane in cassetta bianco (1)

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

UOVA

Uova all'occhio di bue (3)

Uova sode (3)

Uova alla coque (3)

Uova strapazzate (3)

Uovo alla beneditc con salmone (1-3-4-7-11)

Uovo alla benedict con bacon (1-3-7-11)

OMELETTE (3-7)

con ingredienti a scelta tra:

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



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 02:00
7 giorni su 7

HOME



LISTA ALLERGENI



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

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

CAFFETTERIA

CAFFÉ

Caffè Espresso	1,5
Caffè Decaffeinato	1,6
Caffè Americano	2,2
Caffè Shakerato	3
Cappuccino	2,2
Latte macchiato	2,2
Orzo <i>piccolo / grande</i>	1,60 2,2
Ginseng <i>piccolo / grande</i>	1,60 2,2
Cioccolata calda	4

TISANE E INFUSI

Turmeric Active Tea	<i>Pukka</i>	5
Detox Tea	<i>Pukka</i>	
Elderberry & Echinacea Tea	<i>Pukka</i>	
Night Time Tea	<i>Pukka</i>	
Vanilla Chai Tea	<i>Pukka</i>	
Three Fennel Tea	<i>Pukka</i>	
Blackcurrant Beauty Tea	<i>Pukka</i>	
Gingseng Matcha Green	<i>Pukka</i>	
Lily Fairy	<i>Flora Tea</i>	
Jasmine With Love	<i>Flora Tea</i>	
Summer Love	<i>Flora Tea</i>	

BRIOCHES

DALLA NOSTRA PASTICCERIA

Vegana ⁽¹⁾	1,8
Vegana al lampone ⁽¹⁾	
Veneziana alla crema ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	
Pain au chocolat ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁾	
Croissant vuoto ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	
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⁾	
Saccottino integrale al miele ⁽¹⁾	
Girella all'uvetta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	
Cestino crema cotta e lamponi freschi ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	
Croissant con crema gianduia ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾	
Girandola alle mele ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	
Danese con crema pasticcera confettura di lampone e mirtilli freschi ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	

ACQUA

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

SUCCHI

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

KUSMI TEA

Aquarosa	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

CENTRIFUGHE

SNELLENTI	6
con ananas, mela, prezzemolo, sedano, cetriolo e curcuma	
DETOX	
con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo	

SPREMUTE

Spremuta d"arancia	4,5
--------------------	-----



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU PASTICCERIA & GELATERIA

dalle 7.30 alle 02:00
7 giorni su 7

HOME



LISTA ALLERGENI



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

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

PASTICCERIA & GELATERIA

MONOPORZIONI

PASSIONE CARAIBICA (3) mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	6
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	6
BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7) mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spadellate	6
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	6
TIRAMISÙ (3-7)	6
SACHER AL LAMPONE (3-6-7)	6
TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE (1-3-7)	6
MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8) mousse al pistacchio avvolto da un croccante rocher pralinato	6
MINI MARITOZZO (1-3-7)	2,50

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)
Chai latte (6-7-8)
Cocco (6-7-8)
Cremino alla nocciola (7-8)
Cremino al pistacchio (6-7-8)
Cremino al lampone (7-8)
Tartufo al cioccolato
Lampone (6-7-8)
Early Gray tea (6-7-8)
Limone e zenzero (6-7)
Panna e fragola (6-7)
Passion fruit e pepe timut (6-7-8)
Pistacchio (6-7-8)
Rum e pera (6)
Speculoos (1-6-7)
Vaniglia (6-7-8)

AL PEZZO	1,50
BOX DA 8 PEZZI	9
3 BOX DA 16 PEZZI	8

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

MIGNON

Piccola pasticceria al pezzo	1,5
------------------------------	-----

PASTICCERIA & GELATERIA

GELATI

BASE LATTE

- Crema (3-7)
- Cremino (7-8)
- Fior di latte (7)
- Biscotto speziato (1-7)
- Yogurt (7)
- Stracciatella (7)
- Pistacchio (7-8)
- Buono di area (3-5-7-8)

BASE ACQUA

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

- 1 GUSTO
- 2 GUSTI
- 3 GUSTI
- 3 GUSTI

- 2
- 3
- 4
- 5,5

AREABOX

MEDIUM
MAXI

32
38

BON BONS ⁽¹⁾

- Fiordilatte con copertura al caramello (7)
- Fiordilatte con copertura al cioccolato fondente (7)
- Crema con copertura al cioccolato bianco (3-7)
- Crema con copertura alla nocciola (3-7-8)
- Lampone con copertura al cioccolato fondente (3-7)
- Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8)
- Cremino con copertura al cioccolato fondente pralinata (3-7-8)
- Cocco con copertura al cioccolato fondente (7)
- Mango con copertura al cioccolato fondente
- Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7)
- Nocciola con copertura alla nocciola pralinata (7-8)
- Fondente con copertura al cioccolato fondente (7-8)
- Limetta con copertura al limone (7)
- Yogurt con copertura al cioccolato ruby (7)

AL PEZZO 2

MINI STECCHI

- Pistacchio con copertura al pistacchio (1-7-8)
- Lampone con copertura al cioccolato fondente
- Mango con copertura al cioccolato fondente (1-7)
- Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7)

AL PEZZO 3

MOCHI

- Cocco
- Mango
- Lampone
- Pistacchio
- Matcha
- Cioccolato

AL PEZZO 2



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU PRANZO

dalle 7.30 alle 15:30
7 giorni su 7

HOME



POKE



LISTA ALLERGENI



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

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

Sottile con cornicione 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	13
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	14
ACCIUGHE (1-4-7) con pomodoro pelato sardo, stracciatella Pugliese, acciughe del Cantabrico e salsa al prezzemolo	15
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella pugliese, culaccia di Langhirano	18
PATANEGRA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibese DOP, datterino confit e olio EVO	22
CAPRICCIOSA (1-7) con pomodoro pelato sardo, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati, carciofini alla brace e olio EVO	15
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	14
PRIMAVERA (1-4-7) con olive taggiasche, capperi, colatura di acciughe del Cantabrico, origano, pomodorini, stracciatella, basilico e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	15
SAPORE (1-2-7) con fiori di zuccina, guanciale di Norcia, mozzarella fiordilatte, zucchine marinate e spadellata di gamberi	20
PIZZA DEL GIORNO	15
PIZZA GLUTEN FREE	+1,50

AGGIUNTE EXTRA ALLA TUA PIZZA

Acciughe del Cantabrico (4)	6	Patanegra de Bellota selezione Ibese DOP	8
Burrata d'Andria (7)	3	Spianata calabra	4
Crudo di Parma 24 mesi	5	Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	4

LA CUCINA

FRITTI AREADOCKS

STICK DI POLLO FRITTO (1-3-11) con maionese al lime e pepe di Sichuan	10
PATATE RUSTICHE (1-11)	6
FRITTO DEL GIORNO (1-11)	11

CONTORNI

SELEZIONE DI VERDURE (1-3-11) con patate al forno e verdure di stagione	6
--	---

UOVA

DUE UOVA A PIACERE (1-3) accompagnate da pane tostato	5
- Strapazzate	
- All'occhio di bue	
a richiesta aggiunta di:	
- guacamole	3
- bacon croccante	2
- code di gamberi (2)	4
- salmone marinato (4)	4
- verdure di stagione	3

OMELETTE

CLASSICA (3-7) omelette con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e fontina	8
GUSTOSA (3-4-7) omelette con stracciatella Pugliese, erba cipollina e salmone marinato	9
VEGETARIANA (3-7) con pomodoro, zucchine, carote e feta Greca	8
SFIZIOSA (3-7) con bacon croccante, provola affumicata, fiori di zuccina e prezzemolo	9

FOCACCE FARCITE

AL COTTO (1-3-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, Chambrie, iceberg e maionese	8
AL CRUDO (1-7) con prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini confit e stracciatella Pugliese	9
AL SALMONE (1-4) con salmone marinato, pomodorini confit, iceberg e guacamole	9
VEGANA (1) con crema di carciofi, cardoncelli trifolati, cicoria ripassata e germogli freschi di barbabietola	8
ANGUS (1-7-8) con pesto di rucola, robiola fresca, bresaola di Angus affumicato e noci Pecan tostate	9

TOAST

TOASTONE CLASSICO (1-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e formaggio Dobbiacco	9
TOAST CON PANE INTEGRALE (1-7) con fontina, verdure alla griglia e crema di melanzane affumicate	8
AVOCADO SALMONE (1-3-4-6-7-11) con pane casereccio, riso venere croccante, salmone affumicato, uovo poché, guacamole e salsa yogurt	12
CLUB SANDWICH CLASSICO (1-3-7) con bacon, uovo fritto, pomodori a fette, insalata lattuga, formaggio Dobbiacco, maionese, tacchino e salsa club	13
CROQUE MADAME (1-3-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, fontina e uovo all'occhio di bue	10

LA CUCINA

PIATTI UNICI

TARTARE DI SALMONE - 130g ⁽⁴⁻⁶⁾ con arancia al vivo e asparagi croccanti	16
TARTARE DI BRANZINO - 130g ⁽⁴⁻⁶⁾ con brunoise di cetriolo, chutney di mango, rapanelli freschi	17
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁻¹²⁾ con battuta di capperi e acciughe del Cantabrico, senape, salsa worcester, erba cipollina e tuorlo d'uovo marinato al miele e salsa di soia	16
CARAMELLE DI PASTA FRESCA ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾ con ripieno di carne al burro e salvia	14
ORECCHIETTE POMODORINI FRESCHI E BASILICO ⁽¹⁾	12
GNOCCHETTI DI PATATE ⁽¹⁾ con verdure primaverili e speck croccante	14
COTOLETTA ALLA MILANESE ⁽¹⁻³⁻¹¹⁾ con valeriana, pomodorini e olive taggiasche	26
TONNO TONNATO ⁽³⁻⁴⁾ tataki di tonno con asparagi croccanti, avocado, pomodorini, oliva Caiazzana presidio Slow Food, frutto del capperi e salsa tonnata	20
ORATA ⁽⁴⁻⁷⁾ con crema di barbabietola, cicoria ripassata e chips di grana	22
VITELLO TONNATO ⁽³⁻⁴⁾	17
SOVRACCOSCIA DI POLLO con crema di carciofi, cicoria ripassata e patata dolce crispy	18
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, insalatina croccante, pomodoro, formaggio Dobiacco e patatine fritte crispy	19
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 G con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	26

AREA POKE

15€

BASE X 1

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

aggiunta 1,5€

PROTEINE X 1

Salmone marinato (4)
Gamberi cotti (2-12)
Tataki di tonno (4-12)
Petto di pollo alla piastra
Tofu (6)

aggiunta 4€

INGREDIENTI X4

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

Ravanelli
Mango
Pomodorini
Uova sode (3)
Zenzero candito
Zucchine marinate
Ananas
kiwi

aggiunta 3€

CRUNCHY X2

Anacardi
Mandorle
Semi di girasole
Sesamo
Porro croccante
(8-11)

aggiunta 2€

SALSE X1

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

aggiunta 1,5€

DOLCI

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)	6
mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	6
BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7)	6
mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spadellate	
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	6
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7)	6
in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	6
TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE (1-3-7)	6
MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8)	6
mousse al pistacchio avvolto da un croccante rocher pralinato	
MINI MARITOZZO (1-3-7)	2,5
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA	4
Ciocolato fondente - Lampone - Limetta - Mango - Pistacchio (8) - Fragolina di bosco	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE (1-3-5-7-8)	4
Crema - Cremino - Fior di latte - Biscotto speziato - Yogurt - Stracciatella - Pistacchio - Bueno di Area	
I NOSTRI BON BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO	2
Fior di latte con copertura al caramello (7)	
Fior di latte con copertura al cioccolato fondente (7)	
Crema con copertura al cioccolato bianco (3-7)	
Crema con copertura alla nocciola (3-7-8)	
Nocciola con copertura alla nocciola pralinata (7-8)	
Fondente con copertura al cioccolato fondente	
Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8)	
Cremino con copertura al cioccolato fondente pralinato (3-7-8)	
Lampone con copertura al cioccolato fondente	
Mango con copertura al cioccolato fondente	
Cocco con copertura al cioccolato fondente (7)	
Biscotto speziato con copertura al fondente (1-7)	
Limetta con copertua al limone (7)	
Yogurt con copertura al cioccolato ruby (7)	
I NOSTRI MINI STECCHI ARTIGIANALI - AL PEZZO	3
Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8)	
Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7)	
Lampone con copertura al cioccolato fondente	
Mango con copertura al cioccolato fondente (7)	
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA - AL PEZZO	1,5
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - AL PEZZO (3-6-7-8)	2
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - AL PEZZO (6-7-8)	1,5

BEVANDE

BEVANDE

Acqua Panna - 0,75cl		2,5
Acqua San Pellegrino - 0,75cl		2,5
Acqua Lurisia Bolle Naturale - 0,75cl		2,5
Bibite in bottiglia		4
Caffè al tavolo		1,5
BIRRA ALLA SPINA - PICCOLA / GRANDE		4 / 6
Birra Moretti filtrata a freddo - 4,3% vol.		
Birra Moretti la rossa - 7,2% vol.		
Birra Moretti la bianca - 5% vol.		
Birra Moretti IPA - 5,2% vol.		
BIRRE IN BOTTIGLIA		
Birra Moreti San Biagio Gran Cru cl. 75		13
Ichnusa Non Filtrata cl. 33 • 5% vol.		6
Ichnusa Cruda cl. 33 • 5% vol.		6
Messina Cristalli di sale cl. 33 • 5% vol.		6
Gkiulia senza glutine • 33 cl •		6
Heineken 0.0 cl. 33		6

COPERTO 2,00

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

MENU CENA

dalle 7.30 alle 02:00
7 giorni su 7

HOME



COCKTAIL



LISTA ALLERGENI



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

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

MENU DEGUSTAZIONE PER TAVOLATE ED EVENTI

MINIMO 8 PERSONE

MENU CLASSIC

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI (1)

Prosciutto crudo Parma 24 mesi, Capocollo di Martina Franca, cuore di prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, accompagnati da focaccia fragrante al forno

+

SCEGLI LE TUE PIZZE

PIZZA ALLA PALA

1 pizza ogni 6 persone
2 gusti a scelta per ogni pala

+

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA "GOURMENT"

1 pizza ogni 6 persone
gusti a scelta

+

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

40€

COPERTO INCLUSO

MENU SUPERIOR

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI (1)

Prosciutto crudo Parma 24 mesi, Capocollo di Martina Franca, cuore di prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, accompagnati da focaccia fragrante al forno

STICK DI POLLO FRITTO (1-7-11)

con maionese al limone 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 per ogni pala

+

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA "GOURMENT"

1 pizza ogni 6 persone
gusti a scelta

+

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

45€

COPERTO INCLUSO

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 (1-4-7)

con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, acciughe del Cantabrico e salsa al prezzemolo

PRIMAVERA (1-4-7)

con olive di Caiazzana presidio Slow Food, capperi, colatura di acciughe del Cantabrico, origano, pomodorini, stracciatella Pugliese, basilico e prosciutto crudo di Parma 24 mesi

CAPRICCIOSA (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati, carciofini alla brace e olio evo

VERDURE DI STAGIONE (1)

con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione

CARBONARA (1-3-7)

con guanciale di Norcia, pecorino Toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo

NDUJA (1-7)

pomodoro pelato, Nduja di Spilinga, basilico fresco, olive taggiasche, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico

SAPORE (1-2-7)

con fiori di zuccina, guanciale di Norcia, mozzarella fiordilatte, zucchini marinate e spadellata di gamberi

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

BUFALA (1-7)

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

BURRATA (1-7)

con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, datterini saltati in padella, polvere mediterranea e olio EVO

NORDICA (1-4-7)

con stracciatella pugliese, asparagi croccanti, salmone affumicato, uova di salmone e germogli di barbabietola

FARCITA (1-7-8)

con pesto di rucola, crema di robiolina, pomodorini confit, Black Angus affumicato

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

Sottile con cornicione 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)	15
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, origano e olio EVO	
BUFALA (1-7)	17
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	
*ACCIUGHE (1-4-7)	19
con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, acciughe del Cantabrico e salsa al prezzemolo	
*CAPOCOLLO (1-7)	21
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte capocollo di Martina Franca, pomodori verdi semidried e stracciatella pugliese	
PATANEGRA DE BELOTA (1-7)	22
con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino confit e olio EVO	
*SAPORE (1-2-7)	20
con fiori di zuccina guanciale di Norcia, mozzarella fiordilatte, zucchine marinate e spadellata di gamberi	
*CAPRICCIOSA (1-7)	19
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati, carciofini alla brace e olio EVO	
*L'ORTO (1-7)	18
con pomodoro, stracciatella Pugliese, scarola ripassata, olive Caiazzana presidio Slow Food, pinoli, uvetta sultanina, capperi e salsa al prezzomolo	
VERDURE DI STAGIONE (1)	17
con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12)	23
con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	
CARBONARA (1-3-7)	19
con guanciale di Norcia, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	
SALATO E DOLCE (1-7-8)	21
con mozzarella fiordilatte, miele di castagno, prosciutto di Parma 24 mesi e noci pecan tostate	
NDUJA (1-7)	19
pomodoro pelato, Nduja di Spilinga, basilico fresco, olive taggiasche, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	
*SLOW CHEESE (1-7)	21
con mozzarella fiordilatte, formaggi a presidio Slow Food (Silter, Roccaverano, Bagoss, Fatuli) e porro croccante	
*PRIMAVERA (1-4-7)	20
con olive di Caiazzana presidio Slow Food, capperi, colatura di acciughe del Cantabrico, origano, pomodorini, stracciatella Pugliese, basilico e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
* PIZZA GLUTEN FREE	+ 1,50

PIZZA ALLA PALA

Croccante 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 fior di latte, origano e olio EVO	30	15*
BUFALA ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	34	17*
ACCIUGHE ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, acciughe del Cantabrico e salsa al prezzemolo	38	19*
CAPOCOLLO ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte capocollo di Martina Franca, pomodori verdi semidried e stracciatella pugliese	42	21*
PATANEGRA DE BELOTA ⁽¹⁻⁷⁾ con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino confit e olio EVO	44	22*
SAPORE ⁽¹⁻²⁻⁷⁾ con fiori di zuccina guanciaie di Norcia, mozzarella fiordilatte, zucchine marinate e spadellata di gamberi	40	20*
CAPRICCIOSA ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati, carciofini alla brace e olio EVO	38	19*
L'ORTO ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro, stracciatella Pugliese, scarola ripassata, olive Caiazzana presidio Slow Food, pinoli, uvetta sultanina, capperi e salsa al prezzomolo	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*
CARBONARA ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ con guanciaie di Norcia, pecorino Toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	38	19*
SALATO E DOLCE ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾ con mozzarella fiordilatte, miele di castagno, prosciutto di Parma 24 mesi e noci pecan tostate	42	21*
NDUJA ⁽¹⁻⁷⁾ pomodoro pelato, Nduja di Spilinga, basilico fresco, olive taggiasche, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	38	19*
SLOW CHEESE ⁽¹⁻⁷⁾ con mozzarella fiordilatte, formaggi a presidio Slow Food (Silter, Roccaverano, Bagoss, Fatuli) e porro croccante	42	21*
PRIMAVERA ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ con olive di Caiazzana presidio Slow Food, capperi, colatura di acciughe del Cantabrico, origano, pomodorini, stracciatella Pugliese, basilico e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	40	20*

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.

I gusti delle pizze alla Teglia sono disponibili anche con impasto senza glutine ad esclusione della pizza alta Farcita.

BUFALA ⁽¹⁻⁷⁾ con polpa di pomodoro dry, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	18
BURRATA ⁽¹⁻⁷⁾ con polpa di pomodoro dry, stracciatella pugliese, datterini saltati in padella, polvere mediterranea e olio EVO	19
FARCITA ⁽¹⁻⁷⁾ con pesto di rucola, crema di robiolina, pomodorini confit, Black Angus affumicato	20
NORDICA ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ con stracciatella pugliese, asparagi croccanti, salmone affumicato, uova di salmone e germogli di barbabietola	24
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
PARMIGIANA ⁽¹⁻⁷⁾ con polpa di pomodoro dry, bufala, melanzana impanata, pomodorini confit, chips di grana, olio al basilico	19

AGGIUNTE EXTRA ALLA TUA PIZZA

Acciughe del Cantabrico ⁽⁴⁾	6	Patanegra de Bellota selezione Ibese DOP	8
Burrata d'Andria ⁽⁷⁾	3	Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	4
Crudo di Parma 24 mesi	5	Spianata calabra	4

LA CUCINA

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DI AREADOCKS (2-4-12-14)	49
Ostriche fine de claire, scampi del Mediterraneo, gamberi rossi, carpaccio di ricciola e sashimi di samone alla barbabietola	
I nostri condimenti: alga wakame, zenzero candito, salsa ponzu e lime	
CRUDITÉS	
Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-12)	4
Ostriche fine de claire (14)	4
TARTARE DI BRANZINO - 130g (4-6)	19
con brunoise di cetriolo, chutney di mango, rapanelli freschi	
TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6)	18
con arancia vivo e asparagi croccanti	
PIZZA FRITTA (1-4)	9
con tonno fresco, zucchine e stracciatella	

ANTIPASTI DI CARNE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-3-4-6-10-12)	18
con battuta di capperi e acciughe del Cantabrico, senape, salsa worcester, erba cipollina e tuorlo d'uovo marinato al miele e salsa di soia	
SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA SELEZIONE IBESA DOP (1-7)	29
e con pan brioche dal nostro forno	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI (1)	24
Prosciutto crudo Parma 24 mesi, Capocollo di Martina Franca, cuore di prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, accompagnati da focaccia fragrante al forno	
CRUDO DI PARMA 24 MESI (1-7)	18
con burro francese e pane integrale caldo	
PIZZA FRITTA (1)	9
con crema di carciofi e prosciutto cotto leggermente affumicato	

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE

20

PECORINO DEL CHIANTI, SILTER DOP, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, STRACCHINO A LATTE CRUDO, VENA BLU E BAGOSS

Accompagnati da marmellata di fichi, marmellata di cipolle, crescione, lamponi e noci (7-8)

LA CUCINA

PIATTI UNICI

HAMBURGER DI MARE - 180gr (1-3-4-7-11)	25
Hamburger di tonno con buns al sesamo aromatizzato all'alga spirulina, guacamole, pomodorini confit, robiolina fresca e chips di patata americana	
HAMBURGER DI SCOTTONA NEW YORK STYLE - 180gr (1-3-7-11)	22
Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, bacon croccante, insalata croccante, pomodoro, formaggio Cheddar cremoso e patate fritte crispy	
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 GR	28
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	
TAGLIATA DI MANZO SELEZIONE AREADOCKS	25
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	
COTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-11)	26
con valeriana e pomodorini e olive taggiasche	
FRITTO MISTO - 380g (2-3-4-11-12-14)	26
Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, lattorini e maionese al pepe rosa e lime	
TATAKI DI TONNO (3-4)	24
tataki di tonno con asparagi croccanti, avocado, pomodorini, oliva Caiazzana presidio Slow Food, frutto del capperone e salsa tonnata	
TRANCIO DI ORATA (4-7)	25
con crema di barbabietola, cicoria ripassata e chips di grana	

CONTORNI

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

DOLCI

Tutta la produzione di pasticceria, sia destinata al consumo nel locale che alla vendita, è prodotta all'interno del Laboratorio Pasticceria & Gelateria di Areadocks North Department

PASSIONE CARAIBICA (3) mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum accompagnata da sorbetto al cioccolato	8
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3) accompagnata da un sorbetto al lampone	8
BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7) mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spadellate accompagnata da gelato alla crema	8
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7) accompagnata da gelato al lampone	8
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7) in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	8
SACHER AI LAMPONI (3-6-7) accompagnata da gelato al lampone	8
TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE (1-3-7) accompagnata da gelato alla crema	8
MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8) mousse al pistacchio avvolto da un croccante rocher pralinato accompagnato da sorbetto al cioccolato fondente	8
MINI MARITOZZO (1-3-7)	2,5
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA Cioccolato fondente - Lampone - Limetta - Mango - Pistacchio (8) - Fragolina di bosco	5
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE (1-3-5-7-8) Crema - Cremino - Fior di latte - Biscotto speziato - Yogurt - Stracciatella - Pistacchio - Bueno di Area	5
I NOSTRI BON BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO Fior di latte con copertura al caramello (7) Fior di latte con copertura al cioccolato fondente (7) Crema con copertura al cioccolato bianco (3-7) Crema con copertura alla nocciola (3-7-8) Nocciola con copertura alla nocciola pralinata (7-8) Fondente con copertura al cioccolato fondente Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8) Cremino con copertura al cioccolato fondente pralinato (3-7-8) Lampone con copertura al cioccolato fondente Mango con copertura al cioccolato fondente Cocco con copertura al cioccolato fondente (7) Biscotto speziato con copertura al fondente (1-7) Limetta con copertua al limone (7) Yogurt con copertura al cioccolato ruby (7)	2
I NOSTRI MINI STECCHI ARTIGIANALI - AL PEZZO Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8) Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7) Lampone con copertura al cioccolato fondente Mango con copertura al cioccolato fondente (7)	3
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA - AL PEZZO	1,5
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - AL PEZZO (3-6-7-8)	2
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - AL PEZZO (6-7-8)	2

BEVANDE

BEVANDE

Acqua Panna - 0,75cl		3
Acqua San Pellegrino - 0,75cl		3
Acqua Lurisia Bolle Naturale - 0,75cl		3
Bibite in bottiglia		5
Caffè al tavolo		2
BIRRA ALLA SPINA - PICCOLA / GRANDE		4 / 6
Birra Moretti filtrata a freddo - 4,3% vol.		
Birra Moretti la rossa - 7,2% vol.		
Birra Moretti la bianca - 5% vol.		
Birra Moretti IPA - 5,2% vol.		
BIRRE IN BOTTIGLIA		
Birra Moreti San Biagio Gran Cru cl. 75		13
Ichnusa Non Filtrata cl. 33 • 5% vol.		6
Ichnusa Cruda cl. 33 • 5% vol.		6
Messina Cristalli di sale cl. 33 • 5% vol.		6
Gkiulia senza glutine • 33 cl •		6
Heineken 0.0 cl. 33		6

COPERTO 3,00

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

SIGNATURE COCKTAIL

APPLE FIZZ

Tanqueray N. Ten • Cordiale di Mela • Champagne 12

CHERRY 'N' SODA

Bulleit Bourbon • Disaronno • Miele • Soluzione Citrica • Soda alla Ciliegia 12

COOKIE FASHIONED

Havana 3 al Biscotto • Casamigos Reposado • Liquore al Miele • Bitter al Cacao 12

JASMINE MARTINI

Ketel One Vodka al Gelsomino • Liquore ai Fiori di Sambuco • Essenza al Frutto della Passione 12

MINT HIGHBALL

J.W. Black Label alla Menta • Talisker Skye • Sciroppo di Zuccheri • Soluzione Citrica • Soda al Pompelmo Rosa 12

PINEAPPLE PALOMA

Casamigos Bianco alla Fragola • Casamigos Mezcal • Agave • Soluzione Citrica • Soda all'Ananas 12

WATERMALON GIMLET

Tanqueray N. Ten • Rosolio di Bergamotto • Cordiale di Anguria 12

CLASSIC "POCKET" COCKTAIL

BLACK RUSSIAN

Ketel One Vodka • Liquore al Caffè 5

DIRTY MARTINI

Ketel One Vodka • Noilly Prat Dry Vermouth • Salamoia di Olive 5

HANKY PANKY

Tanqueray N. Ten • Martini Rubino Riserva • Fernet Branca 5

MANHATTAN

Bulleit Rye • Martini Rubino Riserva • Angostura Bitter 5

MARTINEZ

Tanqueray N. Ten • Martini Rubino Riserva • Maraschino • Orange Bitter 5

RUSTY NAIL

Bulleit Bourbon • Liquore al Miele 5

COCKTAIL CLASSICI *a partire da* 10

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		

DISTILLATI

con cioccolatini artigianali

Ron Zacapa 23 Centenario Solera Gran Reserva Prodotto solo con succo di canna da zucchero del Guatemala e invecchiato in botti di ex Bourbon e Sherry fino a 23 anni;	18
Rum Santa Teresa 1796 Distillato elegante e raffinato, ottenuto da un blend di Ron Venezuelani con un invecchiamento compreso tra i 4 ed i 35 anni;	12
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey Esclusivamente distillato in “Small-Batch” per poi essere invecchiato almeno 6 anni in botti di Quercia Bianca Americana;	12
Lagavulin 8 Islay Single Malt Scotch Whisky Ottenuto attraverso la doppia distillazione in Alambicchi di Rame “ Pot Still” e fatto maturare 8 anni in botti di Rovere;	16
Tequila Casamigos Reposado Distillato artigianale prodotto nella regione di Jalisco con 100% Agave Azul e lasciato riposare per 7 mesi in botti di Rovere Bianco;	18