



---

# AREADOCKS

## NORTH DEPARTMENT

---

### MENU SUNDAY LUNCH

---

dalle 12:00 alle 15:30

---

PRANZO



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 PASTICCERIA & GELATERIA 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

# SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30

## PIZZA DAL FORNO A LEGNA

*Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto ad alta idratazione 80% con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore. Lievitazione finale e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari. Stesura rigorosamente a mano.*

<b>MARGHERITA</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	<b>14</b>
<b>BUFALA</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	<b>16</b>
<b>ACCIUGHE E CAPPERI</b> <sup>(1-4-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	<b>19</b>
<b>LANGHIRANO</b> <sup>(1-7)</sup> con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella Pugliese, culatta di Langhirano	<b>20</b>
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	<b>18</b>
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> <sup>(1)</sup> con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	<b>17</b>

## 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> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	<b>17</b>
<b>BURRATA</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, datterini confit, polvere mediterranea e olio EVO	<b>18</b>
<b>CARBONARA</b> <sup>(1-3-7)</sup> con crema di pecorino buccia nera, guanciale croccante, pepe Sichuan e tuorlo d'uovo marinato	<b>19</b>

## ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

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

# SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30

## 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> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	<b>28</b>	<b>14*</b>
<b>BUFALA</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana e olio EVO al basilico	<b>32</b>	<b>16*</b>
<b>ACCIUGHE E CAPPERI</b> <sup>(1-4-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella di bufala Cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	<b>38</b>	<b>19*</b>
<b>LANGHIRANO</b> <sup>(1-7)</sup> con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatela Pugliese, culatta di Langhirano	<b>40</b>	<b>20*</b>
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	<b>36</b>	<b>18*</b>
<b>VERDURE DI STAGIONE</b> <sup>()</sup> con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	<b>34</b>	<b>17*</b>

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

### AGGIUNTE EXTRA ALLA PIZZA - 2 INGREDIENTI A SCELTA TRA

*possibile aggiungere ingredienti ad ogni tipo di pizza*

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

# SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30

## PIATTI PRINCIPALI

### TERRA

**TAGLIATA DI MANZO - 200g**  
con verdure di stagione

**COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 g**  
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico

### PIATTO DEL GIORNO

### MARE

**TATAKI DI TONNO** (4-12)  
con crema di lattuga, frutti del capperone, olive taggiasche, basilico, aceto balsamico e pomodorini

**TRANCIO DI BRANZINO IN PANURE ALLA MEDITERRANEA** (1-4-11)  
con patata schiacciata e crema di melanzane

## AREA BURGERS

*Hamburger prodotti internamente accompagnati da patate deep fried e salse*

**HAMBURGER - 180g** (1-11)  
manzo garronese veneta, insalata, pomodoro e cetriolo marinato

**CHEESEBURGER - 180g** (1-7-11)  
manzo garronese veneta, cheddar, insalata, pomodoro e cetriolo marinato

**HAMBURGER AREADOCKS - 180g** (1-7-11)  
manzo garronese veneta, formaggio Stilton, cipolla alla brace e avocado

## FRITTO

**FRITTO DEL GIORNO** (1-2-3-4-6-7-8-9-11)

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

**PATATE DIPPERS**

## AREA BAGELS

*Bagels prodotti internamente serviti con patatine crisper e insalata mista*

**18 PATANEGRA** (1-3-7-11) **15**  
uovo pochè, soncino, salsa bernese e Patanegra

**26 VEGETARIANO** (1-7-11) **10**  
cavolo cappuccio, hummus, caciottina fresca

**18 SALMONE AFFUMICATO** (1-3-6-7) **12**  
con crema al formaggio, spinacino fresco e salsa bernese

## 18 TOAST

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

**22 TOAST CLASSICO** (1-7-11) **8**  
con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e fontina

**TOAST AVOCADO E SALMONE** **12**  
con pane casereccio, avocado guacamole, salmone affumicato, uovo pochè, salsa yogurt e riso venere croccante

## 19 EGGS

**2 UOVA A PIACERE** (1-3) **5**  
*accompagnate da pane tostato*  
- Strapazzate  
- All'occhio di bue

**20** *a richiesta aggiunta di:*  
- avocado guacamole 3 - salmone marinato 4  
- bacon croccante 2 - verdure di stagione 3  
- code di gamberi 4

## PANCAKES

**9 PANCAKES AL MIELE** (1-3-7) **5**

**9 PANCAKES DOLCI**  
- Frutti di bosco e panna montata (5) 7  
- Sciroppo d'acero 7  
- Crema al gianduia (6-8) 7

**PANCAKES SALATI**  
- Bacon e salsa cheddar (7) 8  
- Salmone affumicato, crema di formaggio all'erba cipollina, soncino e salsa bernese (4-7) 10  
- Prosciutto crudo Bedogni, stracciatella e cime di rapa (4-7) 11

# CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 02.00  
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 - 150ml

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

## CENTRIFUGHE

<b>SNELLENTI</b>	6
con ananas, mela, prezzemolo, sedano, cetriolo e curcuma	

<b>DETOX</b>	6
con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo	

## SPREMUTE

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

## ACQUA

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

## 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

## 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

## AREABAKERY - 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 pasticcera confettura di lampone e mirtilli freschi (1-3-7)	1,8

# PASTICCERIA & GELATERIA

dalle 7.30 alle 02.00  
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)
- TARTELLETTA FRAGOLE E CILIEGIE** (1-3-7)
- 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 MARITOZZO** (1-3-7)

## MACARONS (3-6-7-8)

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

**Al pezzo**  
**Box da 8 pezzi**

**2**  
**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)  
Chai latte (6-7-8)  
Cocco (6-7-8)  
**6** Cremino alla nocciola (7-8)  
**7** Cremino al pistacchio (6-7-8)  
Cremino al lampone (7-8)  
**6** Tartufo al cioccolato  
Lampone (6-7-8)  
**6** Early Gray tea (6-7-8)  
Limone e zenzero (6-7)  
**6** Panna e fragola (6-7)  
Passion fruit e pepe timut (6-7-8)  
**6** Pistacchio (6-7-8)  
Rum e pera (6)  
**6** Speculoos (1-6-7)  
Vaniglia (6-7-8)

**Al pezzo** 1,2  
**Box da 8 pezzi** 9  
**Box da 16 pezzi** 18

## MIGNON

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

# PASTICCERIA & GELATERIA

dalle 7.30 alle 02.00  
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)  
 Straciatella (7)  
 Pistacchio (7-8)  
 Bacio (7-8)  
 Bueno di area (3-5-7-8)  
 Caramello salato (7)  
 Croccante all'amarena (7-8)  
 GELATO DEL MESE

### BASE ACQUA

Cioccolato fondente  
 Lampone  
 Limetta  
 Mango  
 Pistacchio  
 Fragolina di bosco  
 Ananas

1 Gusto  
 2 Gusti  
 3 Gusti  
 4 Gusti

2  
 3  
 4  
 5,5

## MOCHI

Cocco  
 Mango  
 Lampone  
 Pistacchio  
 Matcha  
 Cioccolato

Al pezzo

2

## AREABOX

Medium  
 Maxi

32  
 38

## BISCOTTI GELATO

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 <sup>(1)</sup>

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

Al pezzo

1,5

## MINI STECCHI <sup>(1)</sup>

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)

Al pezzo

2

## MAXI STECCHI <sup>(1)</sup>

Cremino con copertura al cioccolato fondente pralinato (7-8)  
 Crema con copertura al cioccolato bianco (3-7)  
 Lampone con copertura al cioccolato fondente  
 Pistacchio con copertura al pistacchio pralinato (7-8)

Al pezzo

2



**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***