



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.

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, origano e olio EVO	15
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	17
ACCIUGHE (1-4-7) con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, acciughe del Cantabrico e salsa al prezzemolo	19
CAPOCOLLO (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte capocollo di Martina Franca, pomodori verdi semidried e stracciatella Pugliese	21
CAPRICCIOSA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati, carciofini alla brace e olio EVO	19
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	17
CARBONARA (1-3-7) con guanciale di Norcia, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	19
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	19
NDUJA (1-7) pomodoro pelato, nduja di Spilinga, basilico fresco, olive taggiasche, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	19

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

BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	18
BURRATA (1-7) con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, datterini confit, polvere mediterranea e olio EVO	19
NORDICA (1-4-7) con stracciatella Pugliese, asparagi croccanti, salmone affumicato, uova di salmone e germogli di barbabietola	24
FARCITA (1-7) con pesto di rucola, crema di robiolina, pomodorini confit, Black Angus affumicato	20

ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

I gusti delle pizze alla Teglia sono disponibili anche con impasto senza glutine.

SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30

PIZZA ALLA PALA

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.

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 EVO 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
CAPRICCIOSA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati, carciofini alla brace e olio EVO	38	19
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	34	17
CARBONARA (1-3-7) con guanciale di Norcia, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	38	19
PRIMAVERA (1-4-7) con olive di Caiazzana presid*io Slow Food, capperi, colatura di acciughe del Cantabrico, origano, pomodorini, stracciatella Pugliese, basilico e prosciutto crudo di Parma 24 mesi	40	20
NDUJA (1-7) pomodoro pelato, Nduja di Spilinga, basilico fresco, olive taggiasche, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	38	19

AGGIUNTE EXTRA ALLA TUA PIZZA

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

SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DI AREADOCKS (2-4-12-14) Ostriche fine de claire, scampi Mediterraneo, gamberi rossi, carpaccio di ricciola e sashimi di samone alla barbabetola	49
CRUDITÉS Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-12) Ostriche fine de claire (14)	4 4

ANTIPASTI DI CARNE

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	24
SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA SELEZIONE IBESA DOP (1-7) e con pan brioche dal nostro forno	29

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE (7-8) 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

FRITTI AREADOCKS

STICK DI POLLO FRITTO (1-3-11) con maionese al lime e pepe di Sichuan	10
PATATE DIPPERS (1)	6
FRITTO DEL GIORNO (1-2-3-4-6-7-8-9-11)	11

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

SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30

AREA BURGHERS

Hamburger prodotti internamente accompagnati da patate deep fried e salse

HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 180g (1-3-7-11) con pane al sesamo, bacon croccante, insalatina croccante, pomodoro, formaggio Dobbiacco e patatine fritte crispy	19
CHEESEBURGER - 180g (1-7-11) Hamburger di Scottona Piemontese, formaggio cheddar, insalata, pomodoro e cetriolo marinato	19
HAMBURGER CARBONARA - 180gr (1-3-7-11) Hamburger di Scottona Piemontese con buns al sesamo, pecorino buccia nera, guanciale croccante, crema all'uovo e patate fritte crispy	25

PIATTI UNICI

TERRA

TAGLIATA DI MANZO - 200g 18
con con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico di stagione

COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400g 26
con con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico di stagione

PIATTO DEL GIORNO 18

MARE

TONNO TONNATO (3-4) 24
Tatakya di tonno con asparagi croccanti, avocado, pomodorini, oliva Caiazzana presidio Slow Food, frutto del capperone e salsa tonnata

ORATA (4-7) 25
con crema di barbabietola, cicoria ripassata e chips di grana

BAGELS

Prodotti internamente accompagnati da patate crispy

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

VEGETARIANO (1-7-11) 10
con zucchine marinate, hummus di ceci e caciottina fresca

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

TOAST

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

AVOCADO SALMONE (1-3-4-6-7-11) 12
con pane casereccio, riso venere croccante, salmone affumicato, uovo poché, guacamole salsa yogurt

CLUB SANDWICH CLASSICO (1-3-7) 13
con bacon, uovo fritto, pomodori a fette, insalata lattuga, formaggio Dobbiacco, maionese, tacchino e salsa club

CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 02.00
7 giorni su 7

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>	

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

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	

CENTRIFUGHE

SNELLENTI

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

DETOX

con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo

SPREMUTE

Spremuta d'arancia	4,5
--------------------	-----

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	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 MARITONZO (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

dalle 7.30 alle 02.00
7 giorni su 7

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
2 GUSTI	3
3 GUSTI	4
3 GUSTI	5,5

AREABOX

MEDIUM
MAXI

32
38

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

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

**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