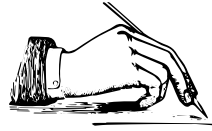




AREADOCKS NORTH DEPARTMENT



MENU 



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.

Anche per i condimenti delle pizze vengono impiegati ortaggi e verdure fresche cucinate al momento o prodotti di ricerca attestati dai presidi dello Slow Food, che rispondono ai più alti standard qualitativi possibili.

Le farine sono ottenute da grani biologici non modificati privi di micotossine, disinfestanti e conservanti, macinati a pietra in purezza.

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

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



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

Andy Warhol

I FORNITORI

Farine • Mulino Valente
Pomodoro • Az. Agricola Casar, linea Antonella
Mozzarella di bufala • Az. La Cilentana
Mozzarella fiordilatte • Caseificio Giffignello
Affettati e salumi • Pio Tosini, Salumificio Angelico, Azienda San marino
Carne • DAC
Pesce • MINIGEL
Olio • Coppini
Formaggi • La fucina dei sapori di Daniele Segala
Dolci di produzione propria



IL FORNO



PIZZA DAL FORNO A LEGNA

Sottile, fragrante con cornicione alto ed alveolato. Impasto indiretto a media idratazione (65%) con utilizzo di farine tipo 2 e farro monococco. Cottura in forno a legna su mattoni refrattari, infornata immediatamente dopo la stesura a mano.

Margherita con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO (1-7)	13.00
Bufala con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO (1-7)	14.00
Acciughe e capperi con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi (1-4-7)	18.00
'Nduja di Spilinga con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO (1-7)	16.00
Langhirano con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano (1-7)	20.00
Patanegra 75% de Bellota con mozzarella fiordilatte, pomodorino confit e olio EVO (1-7)	21.00
Norma con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO (1-7)	17.00
Salsiccia e cime di rapa con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO (1-7)	18.00
Prosciutto cotto e funghi con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO (1-7)	18.00
Profumo viola con pomodoro pelato, spadellata di calamari insaporiti alla paprika dolce, burrata, gambero viola di Sicilia, salsa al prezzemolo (1-2-4-7-12-14)	23.00
Verdure di stagione con pomodoro pelato (1-7)	17.00
Prosciutto cotto e carciofi con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, carciofi e olio EVO (1-2-4-7-12-14)	18.00
Il gambero non si lamenta con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca (1-2-7-12)	23.00



IL FORNO



PIZZA ALLA PALA

per 2 persone - monogusto o bigusto

*Crocante 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.*

	Mono	Bigusto*
Margherita con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO (1-7)	26.00	13.00
Bufala con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO (1-7)	28.00	14.00
Acciughe e capperi con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e olio EVO (1-4-7)	36.00	18.00
'Nduja di Spilinga con pomodoro pelato, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di Bufala e olio EVO (1-7)	32.00	16.00
Langhirano con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano (1-7)	40.00	20.00
Patanegra 75% de Bellota con mozzarella fiordilatte, pomodorino confit e olio EVO (1-7)	42.00	21.00
Norma con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO (1-7)	34.00	17.00
Salsiccia e cime di rapa con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO (1-7)	36.00	18.00
Prosciutto cotto e funghi con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO (1-7)	36.00	18.00
Verdure di stagione con pomodoro pelato (1-7)	34.00	17.00
Prosciutto cotto e carciofi con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, carciofi e olio EVO (1-2-4-7-12-14)	36.00	18.00
Il gambero non si lamenta con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca (1-2-7-12)	46.00	23.00

*il prezzo si riferisce a metà pizza

AGGIUNTE EXTRA - 2 ingredienti a scelta tra:

Crudo Pio Tosini - 5.00

Patanegra - 8.00

Acciughe del Cantabrico - 5.00

Olive nere - 2.00

'Nduja di Spilinga - 3.00

Prosciutto cotto - 3.00

Burrata - 3.00



IL FORNO



PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto diretto ad alta idratazione (80%) con farina di tipo 0. Stesura rigorosamente a mano. Lievitazione finale in due fasi e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari.

Alta Bufala con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO (1-7)	17.00
Alta Burrata con pomodoro pelato, burrata, datterino confit, crumble alla provenzale (1-7)	17.00
Alta Farcita con crema di funghi porcini, cardoncelli, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo Pio Tosini (1-7-8)	19.00
Alta Verdure di stagione con pomodoro pelato e verdure di stagione (1-7)	17.00
Alta Contro corrente con mozzarella di bufala, oriental mix, salmone marinato alla carota nera e cavolo cappuccio viola e dressing allo yogurt con lime e aneto (1-4-7-10)	20.00
Alta Fiambrera con Cecina de Leon, mozzarella fiordilatte, mousse al tartufo nero e bagoss (1-7)	20.00

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.



ANTIPASTI



DI PESCE

Le crudités dei quattro mari:	25.00
Tartare di tonno rosso del Mar Mediterraneo (4-12)	
Gamberi rossi del Mediterraneo (2-4-12)	
Salmone norvegese marinato (4)	
Carpaccio di ricciola dell'Atlantico	

I nostri condimenti: maionese al passion fruit, zenzero candito, salsa di soia (6)

Crudités	
Gambero rosso del Mediterraneo (2-4-12)	6.00
Tartare di tonno - 130g (4-6-12)	17.00
con crema di sedano rapa e tris di germogli croccanti	
Tartare di salmone - 130g (4-6)	16.00
con guacamole e chips di riso	
Carpaccio di ricciola dell'Atlantico (4)	18.00
con zucchine marinate al lime	

DI CARNE

Tartare di Fassona piemontese (1-7)	16.00
con vela di pane al rosmarino, stracciatella, battuta di olive e capperi e asparago	
Selezione di Patanegra de Bellota e crudo Pio Tosini (1-7-8)	20.00
con pan brioche	
Degustazione di salumi e burrata (1-7)	18.00
Prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi Pio Tosini, Culatello crudo di Zibello, Cuore di prosciutto cotto selezionato da noi e Burrata accompagnati da focaccia fragrante al forno	



LA CUCINA



MAIN COURSE

Hamburger di Scottona piemontese (170 g) con il nostro pane con lievito madre, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cremoso e patate fritte (1-7)	19.00
Cuberoll "Grain Fed" argentino (250 g) cotto alla piastra con le nostre verdure di stagione	25.00
Merluzzo cotto a bassa temperatura con cavolfiori, piselli, cavolo cappuccio marinato e crema di patate e zafferano (4-10)	18.00
Fritto misto (380 g) con calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini, maionese al pepe rosa e lime (2-3-4-12-14)	22.00
Tataki di tonno con cime di rapa, crema di carciofi e cereali soffiati (1-4-11-12)	18.00

CONTORNI

Verdure di stagione	6.00
Patate rustiche fritte in olio di girasole (3)	6.00

Acqua Panna e S.Pellegrino 0.75 cl	2.50
Caffè al tavolo	1.50
Servizio	2.50



LA CUCINA



CREA LA TUA BOWL 15 €

BASE (x1)

- riso basmati
- riso venere
- quinoa (1)
- spinacino

aggiunta extra 1,5€

+

PROTEINE (x1)

- gamberi cotti (2-4-12)
- pluma di patanegra
- salmone marinato (4)
- tataki di tonno (4-12)

aggiunta extra 3€

INGREDIENTI (x4)

- acciughe del Cantabrico (4)
- alghe wakame (11)
- avocado
- bacon
- bufala (7)
- carote
- castagne
- edamame
- finocchi
- pomodorini
- rape
- zenzero candito

aggiunta extra 2€

CRUNCHY (x2) (8-11)

- sesamo
- mix semi
- anacardi
- mandorle

aggiunta extra 1€

+

SALSE (x1)

- soia (6)
- teriyaki (1-6)
- salsa al sesamo (1-3-6-11)
- oriental spicy
- yogurt (7)

aggiunta extra 1€

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

Mousse alla mandorla, cremoso al limone e gel al basilico con sorbetto alla limetta e polvere di limone <i>(3-8)</i>	8.00
Bavarese alla vaniglia e camomilla, gelee di more di rovo con gel alla camomilla e crumble di segale <i>(1-3)</i>	8.00
Mousse al caramello, cremoso alla banana e frolla al sesamo con gelato alla nocciola e croccante al sesamo <i>(3-7-11)</i>	8.00
Mousse al cioccolato bianco e miele d'arancio, cuore morbido di mango con estratto al mango, e meringa <i>(3-7)</i>	8.00
Sacher ai lamponi con gelato al lampone e riduzione alla rosa <i>(3-6-7)</i>	8.00
Cheesecake ai frutti rossi con cremoso al ribes nero e sorbetto alla limetta <i>(3-7)</i>	8.00
Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla crema <i>(1-3-7)</i>	8.00
Tiramisù Areadocks in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato <i>(3-7)</i>	8.00

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

I nostri gelati artigianali a base acqua cioccolato fondente (6), mango, limetta, fragola, lampone	6.00
I nostri gelati artigianali a base latte crema (3-7), fiordilatte (7), pistacchio (7-8), cremino (6-7-8), yogurt (7)	6.00
Selezione di Piccola Pasticceria:	
al pezzo	1,50
4 pezzi	6.00
8 pezzi	11.00
10 pezzi	14.00
Degustazione dei nostri 9 macarons artigianali (3-6-7-8) al pezzo	13.00 1.70
Degustazione dei nostri 8 cioccolatini artigianali (6-7) al pezzo	9.00 1.20
Degustazione dei nostri 16 cioccolatini artigianali (6-7)	18.00
Selezione dei nostri Rum accompagnati da cioccolato fondente Valrhona:	
Rum Caroni 1998 - Isola di Trinidad <i>rum prodotto solo con canna da zucchero ed invecchiato in botti ex bourbon per 15 anni</i>	20.00
Rhum Rhum Blanc Agricole - Isola di Marie Galante <i>prodotto dal succo integrale della canna da zucchero</i>	15.00
Rum 1888 Brugal Ron Gran Reserva - Rep. Dominicana <i>invecchiato in botti ex-bourbon per i primi 8 anni e finito in ex-sherry per gli ultimi 4/6 anni</i>	12.00
Rum El Dorado 12 Y.O. Demerara Rum Blended Rum	10.00

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.

Alcuni ingredienti, prodotti da noi, potrebbero essere e surgelati con abbattitore di temperatura o surgelati all'origine per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.