



AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

ASPORTO E DELIVERY

PRANZO



CENA





AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

LUNCH MENU - ASPORTO E DELIVERY

MENÙ



POKE



PASTICCERIA



CARTA VINI



LISTA ALLERGENI



Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30
7 giorni su 7

PIZZA FORNO A LEGNA

*Alta, alveolata, leggera e fragrante.**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) **12**

con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, origano e olio EVO

BUFALA (1-7) **13**

con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio al basilico

ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) **15**

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

MARINARA (1) **11**

con pomodoro pelato, germogli d'aglio rosso e olio al prezzemolo

PATANEGRA (1-7) **22**

con pomodoro pelato, Patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO

SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7) **15**

con mozzarella fiordilatte, stracciatella, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) **15**

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

PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI (1-7) **15**

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto leggermente affumicato, carciofi e olio EVO

VERDURE DI STAGIONE (1) **14**

con pomodoro pelato e verdure di stagione

CONTADINA (1-7) **13**

con provola affumicata, salsiccia al finocchio e cipolla alla brace

SPIANATA CALABRA (1-7) **15**

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

PIATTI UNICI

TAGLIATA DI MANZO - 200g **18**
con verdure di stagione**TATAKI DI SALMONE - 170g** (1-4-11) **18**

Salmone in crosta di sesamo bianco e nero con carciofi trifolati alla menta

TATAKI DI TONNO (1-4-6-8-11) **19**

con avocado al sesamo, pasta di robiolino con erba cipollina e riduzione di teriyaki all'arancia

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-3-7-12) **16**

Tartare di Fassona piemontese con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella e vela di pane al rosmarino

TRANCIO DI OMBRINA **21****ALLA PIASTRA** (4-5-6-8-9)

con cime di rapa leggermente piccante, riso rosso soffiato e olio agli agrumi

ORECCHIETTE AL POMODORO E BASILICO (1) **12****CREMA DI FAGIOLI CANNELLINI** (1-2) **16**

al profumo di timo con mazzancolle saltate al profumo di limone con crostini di pane integrale

HAMBURGER DI SCOTTONA **18****PIEMONTESE - 180g** (1-6-7)

con buns al sesamo, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cheddar e patatine crisper

LASAGNETTA DI CARNE (1-3-7-8-9) **15****TAGLIATELLA DI SEPIA** (14) **18**

su crema di lattuga con finocchi, arancia vivo e granella di nocciole.

CONTORNI

SELEZIONE DI VERDURE **6**

con patate al forno e verdure di stagione

ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30
7 giorni su 7

FOCACCE FARCITE

AL SALMONE (1-4) **9**
con salmone marinato, avocado guacamole,
pomodorini confit e iceberg**AL CRUDO** (1-7) **9**
con prosciutto crudo, stracciatella
e pomodorini confit**VEGANA** (1) **8**
con verdure di stagione, pomodorini e radici
di prezzemolo

TOAST

AVOCADO SALMONE (1-3-4) **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, fontina
e uovo all'occhio di bue**CROQUE MONSIEUR** (1-7) **8**
con prosciutto cotto e fontina**CLUB SANDWICH CLASSICO** (1-7-11) **11**
con bacon, fesa di tacchino, pomodori,
iceberg e maionese

OMELETTE

CLASSICA (3-7) **8**
Omelette con prosciutto cotto e fontina**GUSTOSA** (3-4-7) **8**
Omelette con pasta di robiolino, erba
cipollina e salmone marinato**VEGETARIANA** (3) **8**
pomodoro, cipolle, avocado e tabasco

AREABAKERY

BRIOCHEs DAL FORNO
- vegana (1) 1,6
- vegana al lampone (1) 1,6
- veneziana alla crema (1-3-7) 1,7
- pain au chocolat (1-3-6-7) 1,6
- croissant vuoto (1-3-7) 1,6
- croissant alla crema (1-3-7) 1,7
- croissant con confettura all'albicocca (1-3-7) 1,6
- croissant con confettura al lampone (1-3-7) 1,6
- croissant al pistacchio (1-3-7-8) 1,7
- saccottino integrale al miele (1) 1,6
- girella all'uvetta (1-3-7) 1,7
- cestino crema cotta e lamponi freschi (1-3-7) 1,7
- croissant con crema gianduia (1-3-6-7-8) 1,6

DESSERT E MONOPORZIONI

**BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO
E LIMONE** (1-3-7) **6**
con base al cacao**MALIBÙ** (3-6-7) **6**
con salsa al mango, crispearls al lampone e
passion e sorbetto al mango**PISTACCHIO E CARMELLO SALATO** (3-6-7) **6**
crema inglese e pistacchio sabbaiato di Bronte**MOUSSE DI MARRON GLACÉ
E ARANCIA FRESCA** (3-7-8) **6**
su financier agli agrumi con gelato vaniglia
e scorza d'arancia**CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI** (3-7) **7****TIRAMISÙ** (3-6-7) **6****SACHER AL LAMPONE** (3-6-7) **6****TARTE TATIN DI MELE CAMELATE** (1-3-7) **6**

AREA POKE

dalle 11.30 alle 15.30
7 giorni su 7



CREA LA TUA BOWL - 15€

BASE (x1)

- Riso basmati
- Riso venere (1)
- Quinoa (1)
- Spinacino
- Radicchio di Treviso DOP

Aggiunta 1,5€

+

PROTEINE (x1)

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

Aggiunta 4€

+

INGREDIENTI (x4)

- | | |
|-------------------------------|-------------------|
| • Acciughe del Cantabrico (4) | • Edamame |
| • Alghe Wakame (11) | • Finocchi |
| • Avocado | • Pomodorini |
| • Bacon | • Uova sode (3) |
| • Bufala (7) | • Zenzero candito |
| • Carote | |

Aggiunta 3€

+

CRUNCHY (x2) (8-11)

- Anacardi
- Mandorle
- Semi di girasole
- Sesamo

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€

PASTICCERIA

dalle 7.30 alle 2.00
7 giorni su 7

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 (6-7)
- Caramello alla vaniglia (7)
- Chai latte (6-7)
- Cocco (6-12)
- Cocco e caramello (7)
- Earl Grey (6-7)
- Lampone (6-7)
- Limone e zenzero (6-7)
- Mandorle e nocciole caramellate (7-8)
- Panna e fragola (6-7)
- Passion fruit e pepe timut (6-7)
- Pistacchio (6-7-8)
- Ribes rosso, ribes nero e violetta (7)
- Rum e pera (6)
- Speculoos (1-6-7)
- Vaniglia (6-7)

Scatola da 8 pezzi 9
Scatola da 16 pezzi 18

GELATI

- Crema (3-7)
- Cremino (3-7-8)
- Fior di latte (7)
- Pistacchio salato (8)
- Cioccolato fondente (6)
- Lampone
- Mango
- Lime
- Mandorla

500 g 12
1 kg 23

BOX

- Box bigné - 6 pz 9
- Box cannoncini alla crema - 6 pz 9
- Box pasticceria - 18 pz 6 pasta frolla + 6
cannoncini + 2 bigné crema + 2 bigné cioccolato
+ 2 bigné nocciola 22
- Box tartellette - 6 pz 9

MACARONS (3-6-7-8)

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

Scatola da 9 pezzi 15

BISCOTTI

- Spumiglie 3
- Brutti ma buoni 6
- Cantucci 6
- Sablè al cioccolato salato 6
- Sablè alla vaniglia 6
- Cioccorose 6
- Rose al caramello 6
- Sablè alla vaniglia 6

BEVERAGE

TORNA AL  MENÙ

dalle 7.30 alle 18.00
7 giorni su 7



VINI BOLLICINE

- Andrea Arici, Dosaggio Zero	30
- Barone Pizzini, Animante	23
- Cà del Bosco, Brut Cuvee Prestige	32
- Contadi Castaldi, Satèn	28
- Monte Rossa, Sanseve Satèn Brut	26
- Ferghettina, Satèn Brut	25

VINI BIANCHI

- Ca' dei Frati, Brolettino	18
- Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	40
- Elena Walch, Gewurztraminer	18
- Olivini, Lugana Doc	14
- Pietracupa, Greco di Tufo	25

VINI ROSSI

- Cremes	40
- Jermann, Red Angel on the Moonlight	23
- Monte Bernardi, Retromarci Chianti Classico	15
- Zenato, Ripasso Valpolicella	22

BEVANDE

- Acqua naturale - 25cl	1,5
- Acqua frizzante - 25cl	1,5
- Coca Cola - 33 cl	3
- Coca Cola Zero - 33 cl	3
- Aranciata San Pellegrino - 33 cl	3
- Sprite - 33 cl	3
- Acqua tonica - 20 cl	3
- Crodino - 10 cl	3
- San bitter - 10 cl	3
- Ginger beer - 20 cl	3
- Succo di pomodoro - 20 cl	3

BIRRE

- San Biagio Gaudens - 75 cl	11
- Ichnusa non filtrata - 33 cl	4
- Messina Cristalli di Sale - 33 cl	4

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

DINNER MENU - ASPORTO E DELIVERY

MENÙ



CARTA VINI



COCKTAIL



LISTA ALLERGENI



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

I FORNITORI

Farine - Mulino Valente
Pomodoro - Azienda Agricola Casar
Mozzarella di bufala - Azienda La Cilentana
Mozzarella fiordilatte - Caseificio Giffognello
Formaggi - La fucina dei sapori di Daniele Segala
Salumi - Pio Tosini, Salumificio Angelico, Azienda San Marino
Carne - DAC
Pesce - MINIGEL
Olio - Coppini

Tutta la produzione di forneria e pasticceria
è prodotta dai laboratori di Areadocks North Department

IL FORNO

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

Alta, alveolata, leggera e fragrante. 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 e olio EVO al basilico	15
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	18
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	20
PATANEGRA 75% DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO	21
NORMA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarelle di bufala, melanzane fritte in doppia consistenza, crema di ricotta salata e olio EVO al basilico	17
SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7) con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO	18
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli e olio EVO	18
PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, carciofi e olio EVO	18
VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione	17
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca	23
CONTADINA (1-7) con provola affumicata, salsiccia al finocchio e cipolla alla brace	17
COPPA DI PATANEGRA (1-7-8) con mozzarella fior di latte, formaggio di capra, miele d'arancio e noci pecan tostate	18
PANCETTA GIOVANNA (1-7) con crema di patata viola, mozzarella di bufala, grana stagionato 20mesi e polvere di rosmarino	18
SPIANATA CALABRA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	16
CALZONE (1-7) con zucca in doppia consistenza, mozzarella fior di latte, guanciaie croccante, blu di bufala e crumble all'amaretto	19
MARINARA (1) con pomodoro pelato, germogli d'aglio rosso e olio al prezzemolo	13

IL FORNO

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

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	28	14*
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio EVO al basilico	30	15*
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	36	18*
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	40	20*
PATANEGRA 75% DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fiordilatte, Patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO	42	21*
NORMA (1-7) con pomodoro pelato, melanzane fritte in doppia consistenza, crema di ricotta salata e olio EVO al basilico	34	17*
SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7) con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO	36	18*
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli e olio EVO	36	18*
PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, carciofi e olio EVO	36	18*
VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione	34	17*
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca	46	23*
CONTADINA (1-7) con provola affumicata, salsiccia al finocchio e cipolla alla brace	34	17*
COPPA DI PATANEGRA (1-7-8) con mozzarella fior di latte, formaggio di capra, miele d'arancio e noci pecan tostate	36	18*
PANCETTA GIOVANNA (1-7) con crema di patata viola, mozzarella di bufala, grana stagionato 20mesi e polvere di rosmarino	36	18*
SPIANATA CALABRA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	32	16*
MARINARA (1) con pomodoro pelato, germogli d'aglio rosso e olio al prezzemolo	26	13*

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

AGGIUNTE EXTRA - 2 INGREDIENTI A SCELTA:

- Acciughe del Cantabrico	5	- Olive nere	2
- Burrata	3	- Patanegra 75% de Bellota	8
- Crudo Pio Tosini	5	- Prosciutto cotto	3
- 'Nduja di Spilinga	3		

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 (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio EVO al basilico	17
ALTA BURRATA (1-7) con burrata, pistacchi caramellati e chips di grana	17
ALTA FARCITA (1-7-8) con crema di funghi porcini, cardoncelli, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo Pio Tosini	19
ALTA RIPIENA (1-7-8) con tartare di fassona piemontese, crema di robiola, radici di prezzemolo al balsamico e nocciole	18
ALTA MUGGINE (1-4-7-12) con crema di topinambur, mozzarella di bufala, tagliata di tonno, bottarga di muggine e olio agli agrumi	24
ALTA CARBONARA (1-3-7) con crema di pecorino, guanciale croccante, pepe nero e tuorlo d'uovo marinato	18
ALTA CACIO E PEPE (1-2-4-7-12) con crema di pecorino e tartare di gambero rosso	26

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

LA CUCINA

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DEI QUATTRO MARI (2-4-12)	30
Tartare di tonno rosso del Mar Mediterraneo, gamberi rossi del Mar Mediterraneo, Salmone norvegese marinato, carpaccio di ricciola dell'Atlantico	
I nostri condimenti: maionese al passion fruit, zenzero candito, salsa di soia (6)	
CRUDITÉS	6
Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-4-12)	
TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12)	19
Tartare di tonno con avocado, papaya e menta	
TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6)	17
Tartare di salmone con crema di zucchine e germogli freschi	

ANTIPASTI DI CARNE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7)	18
Tartare di Fassona piemontese 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)	22
Selezione di Patanegra de Bellota e prosciutto crudo Pio Tosini con pan brioche	
DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7)	18
Prosciutto crudo Bedogni, Culatta di Langhirano, cuore di prosciutto cotto leggermente affumicato e burrata pugliese, accompagnati da focaccia fragrante al forno	

MAIN COURSES

HAMBURGER DI SCOTTONA NEW YORK STYLE - 180g (1-7)	20
Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cremoso e patate fritte	
CUBEROLL DI MANZO - 250g	26
Cuberoll argentino "Grain Fed" alla piastra con verdure di stagione	
FRITTO MISTO - 380g (2-3-4-12-14)	24
Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini e maionese al pepe rosa e lime	
TATAKI DI TONNO (1-4-11-12)	20
Tataki di tonno con cime di rapa, crema di carciofi e cereali soffiati	
TRANCIO DI OMBRINA ALLA PIASTRA (4-5-6-8-9)	25
con cipolle alla brace, crema di patate viola e olio agli agrumi	
TAGLIATELLA DI SEPPIA (14)	18
su crema di lattuga con finocchi, arancia vivo e granella di nocciole	

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	6
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

MALIBÙ ⁽³⁻⁶⁾ con salsa al mango, crispearls al lampone e passion e sorbetto al mango	8
BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ con base al cacao	8
PISTACCHIO E CARMELLO SALATO ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ crema inglese e pistacchio sabbiato di Bronte	8
MOUSSE DI MARRON GLACÉ E ARANCIA FRESCA ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ su financier agli agrumi con gelato vaniglia e scorza d'arancia	8
SACHER AI LAMPONI ⁽³⁻⁶⁻⁷⁾ Sacher ai lamponi con gelato al lampone e riduzione di rosa	8
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI ⁽³⁻⁷⁾ Cheesecake ai frutti rossi con cremoso al ribes nero e sorbetto alla limetta	8
TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla crema	8
TIRAMISÙ AREADOCKS ⁽³⁻⁷⁾ Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	8
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - 9 PEZZI ⁽³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁾	13
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 8 PEZZI ⁽⁶⁻⁷⁾	9
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 16 PEZZI ⁽⁶⁻⁷⁾	18
BOX CANNONCINI ALLA CREMA - 6 PEZZI	9
BOX TARTELLETTE - 6 PEZZI	9
BOX BIGNE' - 6 PEZZI	9
GELATO - 500G	12
GELATO - 1KG	23

BEVERAGE

TORNA AL  MENÙ

dalle 7.30 alle 18.00
7 giorni su 7



VINI BOLLICINE

- Andrea Arici, Dosaggio Zero	30
- Barone Pizzini, Animante	23
- Cà del Bosco, Brut Cuvee Prestige	32
- Contadi Castaldi, Satèn	28
- Monte Rossa, Sanseve Satèn Brut	26
- Ferghettina, Satèn Brut	25

VINI BIANCHI

- Ca' dei Frati, Brolettino	18
- Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	40
- Elena Walch, Gewurztraminer	18
- Olivini, Lugana Doc	14
- Pietracupa, Greco di Tufo	25

VINI ROSSI

- Cremes	40
- Jermann, Red Angel on the Moonlight	23
- Monte Bernardi, Retromarci Chianti Classico	15
- Zenato, Ripasso Valpolicella	22

BEVANDE

- Acqua naturale - 25cl	1,5
- Acqua frizzante - 25cl	1,5
- Coca Cola - 33 cl	3
- Coca Cola Zero - 33 cl	3
- Aranciata San Pellegrino - 33 cl	3
- Sprite - 33 cl	3
- Acqua tonica - 20 cl	3
- Crodino - 10 cl	3
- San bitter - 10 cl	3
- Ginger beer - 20 cl	3
- Succo di pomodoro - 20 cl	3

BIRRE

- San Biagio Gaudens - 75 cl	11
- Ichnusa non filtrata - 33 cl	4
- Messina Cristalli di Sale - 33 cl	4

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