



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

RESTAURANT & PIZZA GOURMET

MENÙ PRANZO



MENÙ POMERIGGIO

MENÙ CENA



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

LUNCH MENU

MENÙ 

POKE

PASTICCERIA

LISTA ALLERGENI

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks



AREADOCKS NORTH DEPARTMENT EASY LUNCH: MENÙ DEGUSTAZIONE PER TAVOLATE ED EVENTI

MENÙ DEGUSTAZIONE

Fritto misto di calamari e gamberi (2-4)
Stick di pollo fritto (1-3-10)
Risotto cacio e pepe (7)
Pizza alla pala
(1 pizza ogni 6 persone; 2 gusti a scelta per ogni pala)

€ 27 A PERSONA

+ DESSERT

a scelta tra:

Millefoglie alla chantilly (1-3-7) / Crostata di frutta fresca (1-3-7-8)
/ Tiramisù (1-3-6-7-8-11) / Meringata (3-8-11) /
Selezione di mignon (1,3,6,7,8,11)
€ 6 a persona

Coperto € 1,50

MENÙ DEGUSTAZIONE SUPERIOR

Fritto misto di calamari e gamberi (2-4)
Tartare di manzo con capperi e pomodoro secco
Crocchette di merluzzo e patate in fish and chips
con salsa tartara (1-3-4)
Stick di pollo fritto (1-3-10)
Risotto cacio e pepe (7)
Pizza alla pala
(1 pizza ogni 6 persone; 2 gusti a scelta per ogni pala)

€ 37 A PERSONA

+ DESSERT

a scelta tra:

Millefoglie alla chantilly (1-3-7) / Crostata di frutta fresca (1-3-7-8)
/ Tiramisù (1-3-6-7-8-11) / Meringata (3-8-11) /
Selezione di mignon (1,3,6,7,8,11)
€ 6 a persona

Coperto € 1,50

GUSTI PIZZA ALLA PALA

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO

BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO

ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi

'NDUJA DI SPILINGA (1-7) con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO

NORMA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO

SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7) con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO

PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO

VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione

Il menù potrebbe subire variazioni a seconda della stagionalità degli ingredienti. La variazione del numero dei coperti è possibile fino al giorno prima dell'evento, dopo di che la variazione comporterà un addebito fisso di € 20 per ogni persona assente. **INFO E PRENOTAZIONI:** eventi@areadocks.it / 030 40190 int.2

Allergeni Sostanze che potrebbero generare allergia: 1. Cereali contenenti glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte / 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg / 13. Lupini / 14. Molluschi

ALL DAY MENU

dalle 11.30 alle 15.30
7 giorni su 7

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

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.

ACCIUGHE E CAPPERI (1-4)	14
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	
BUFALA (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio al basilico	
BURRATA (1-7)	14
con pomodoro pelato, burrata e pomodori canditi	
PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE (1-7)	12
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e zucchine	
PROSCIUTTO CRUDO (1-7)	14
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo	
PIZZA DI STAGIONE	14

TOAST

AVOCADO SALMONE (1-3-4)	10
con pane casereccio, avocado guacamole, salmone affumicato, uovo poché, salsa yogurt e riso venere croccante	
CROQUE MADAME (1-3-7)	9
con prosciutto cotto, asiago, fontina e uovo all'occhio di bue	
CROQUE MONSIEUR (1-7)	8
con prosciutto cotto, asiago e fontina	
CLUB SANDWICH CLASSICO (1-7-11)	11
con bacon, fesa di tacchino, pomodori, iceberg e maionese	

PIATTI UNICI

TAGLIATA DI MANZO - 200g	20
con verdure di stagione	
TATAKI DI SALMONE - 170g (1-4-11)	19
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, mousse di caprino con erba cipollina e riduzione di teriyaki all'arancia	
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-3-7-12)	17
con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella e vela di pane al rosmarino	
GIRELLO DI VITELLO (3-4)	17
con salsa tonnata, sedano bianco e cocco fresco	
ORECCHIETTE AL POMODORO E BASILICO (1)	12
HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 170g (1-6-7)	17
con il nostro pane con il lievito madre, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cheddar e patate al forno	

CONTORNI

SELEZIONE DI VERDURE	6
con patate al forno e verdure di stagione	

a richiesta aggiunta di:

- avocado guacamole	3	- salmone marinato	4
- bacon croccante	2	- verdure di stagione	3
- code di gamberi	4		

ALL DAY MENU

dalle 11.30 alle 15.30
7 giorni su 7



TORNA AL  MENÙ

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

VEGETARIANA (1-7) **8**
con verdure di stagione, mozzarella,
pomodorini confit e iceberg

EGGS (1-3)

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

a richiesta aggiunta di:

- avocado guacamole	3	- salmone marinato	4
- bacon croccante	2	- verdure di stagione	3
- code di gamberi	4		

OMELETTE

CLASSICA (3-7) **8**
Omelette con prosciutto cotto e fontina

GUSTOSA (3-4-7) **8**
Omelette con crescenza, erba cipollina
e salmone marinato

FUNGHI (3-7) **8**
Omelette con champignon e asiago

AREABAKERY

BRIOCHE 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
- cacao e crema di nocciole bianche (1-3-6-7-8) 1,6

DESSERT E MONOPORZIONI

VANIGLIA, CAMOMILLA E MORA (1-3) **6**
Bavarese alla vaniglia e camomilla, gelee
di more di rovo con gel alla camomilla e
crumble di segale

MANDORLA, LIMONE E BASILICO (3-8) **6**
Mousse alla mandorla, cremoso al limone
e gel al basilico con sorbetto alla limetta
e polvere di limone

CARAMELLO, BANANA E SESAMO (3-7-11) **6**
Mousse al caramello, cremoso alla banana
e frolla al sesamo con gelato alla nocciola
e croccante al sesamo

**CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E MIELE
D'ARANCIO** (3-7) **6**
Mousse al cioccolato bianco e miele
d'arancio, cuore morbido di mango
con estratto al mango, e meringa

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7) **7**

TIRAMISÙ (3-6-7) **6**

SACHER AL LAMPONE (3-6-7) **6**

TARTE TATIN DI MELE CARAMellate (1-3-7) **6**

AREA POKE

dalle 11.30 alle 15.30
7 giorni su 7



TORNA AL  MENÙ

CREA LA TUA BOWL - 15€

BASE (x1)

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

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)
- Alghe Wakame (11)
- Avocado
- Bacon
- Bufala (7)
- Carote
- Edamame
- Finocchi
- Pomodorini
- Uova sode (3)
- Zenzero candito

Aggiunta 4€

+

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)

Al pezzo	1,2
Scatola da 8 pezzi	9
Scatola da 16 pezzi	18

MIGNON

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

MACARONS (3-6-7-8)

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

Al pezzo	1,7
Scatola da 9 pezzi	15

GELATI

BASE LATTE

- Caffè (7)
- Crema (3-7)
- Cremino (3-7-8)
- Cioccolato bianco Valrhona (7)
- Cocco (7)
- Fior di panna (7)
- Liquirizia (7)
- Noce macadamia e caramello salato (3-7-8)
- Meringa (3-7)
- Proteico biscotto e wafer al cioccolato (1-3-7-8)
- Variiegato all'amarena (7)
- Yogurt (7)
- Gusto del mese (7)

BASE ACQUA

- Pistacchio salato
- Cioccolato fondente (6)
- Fragola
- Lampone
- Limetta
- Mango
- Mandorla

Piccolo	1,5
Medio	2,5
Grande	3

BON BONS (1)

- Mandorla ricoperta di cioccolato fondente (8)
- Fior di latte ricoperto al caramello (7)
- Lampone ricoperto di cioccolato fondente
- Mango ricoperto di cioccolato bianco (7)
- Pistacchio ricoperto di pistacchio (7)
- Yogurt ricoperto di fragola (7)

Al pezzo	1
Scatola da 4 pezzi	4
Scatola da 5 pezzi	5

COPERTO

1,5

CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 18.00
7 giorni su 7



CAFFÈ

I caffè di singole origini hanno un basso contenuto di caffeina. Per questo motivo, le monoselezioni, vengono estratte solo come doppio e con filtro bottomless.

- Caffè Espresso	1,3
- 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

SPREMUTE

- Spremuta all'arancia	4,5
- Spremuta al pompelmo rosa	4,5

SUCCHI

- Albicocca - 150ml	3,5
- Ananas - 150ml	3,5
- Melograno - 150ml	3,5
- Mirtillo - 150ml	3,5
- Pera - 150ml	3,5
- Pesca - 150ml	3,5
- Fragola - 150ml	3,5
- Menta - 150 ml	3,5
- Limonata - 150 ml	3,5
- Mandarino - 150 ml	3,5
- Uva americana - 150 ml	3,5

ACQUA

- Acqua Panna - 125ml	1,3
- Acqua S. Pellegrino - 125ml	1,3
- Acqua Panna - 750ml	2
- Acqua S. Pellegrino - 750ml	2

TISANE E INFUSI

- Aquarosa - Kusmi	3,5
- Turmeric Active Tea - Pukka	3,5
- Detox Tea - Pukka	3,5
- Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	3,5
- Night Time Tea - Pukka	3,5
- Vanilla Chai Tea - Pukka	3,5
- Three Fennel Tea - Pukka	3,5
- Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	3,5
- Ginseng Matcha Green - Pukka	3,5
- Lily Fairy - Flora Tea	5
- Jasmine With Love - Flora Tea	5
- Summer Love - Flora Tea	5

KUSMI TEA

- 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	6
con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo	

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

AFTERNOON MENU

MENÙ 

LISTA ALLERGENI

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

MENU

AFTERNOON

dalle 15.30 alle 19.00
7 giorni su 7



TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE ⁽³⁻⁷⁾ Tartare di Fassona piemontese con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico e Parmigiano Reggiano 40 mesi	15
JAMON DE BELLOTA IBÉRICO Y PAN TOMATE ⁽¹⁾	20
CLUB SANDWICH ⁽¹⁻³⁻⁹⁾ Club sandwich con vitello, salsa tonnata, pomodoro a fette, insalata gentilina e bacon	10
TOAST ⁽¹⁻³⁻⁹⁾ Toast di pane integrale con formaggio cheddar, prosciutto cotto e pomodoro al basilico	9
PIZZA GOURMET BURRATA E CRUDO ⁽¹⁻⁷⁾ Pizza gourmet con pomodoro sardo, burrata pugliese, pomodori canditi e prosciutto crudo	15

PASTICCERIA

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)

Al pezzo	1,2
Scatola da 8 pezzi	9
Scatola da 16 pezzi	18

MIGNON

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

MACARONS (3-6-7-8)

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

Al pezzo	1,7
Scatola da 9 pezzi	15

BON BONS (1)

- Crema ricoperta di cioccolato fondente
- Fior di latte ricoperto al caramello
- Lampone ricoperto di cioccolato fondente (7)
- Mango ricoperto di cioccolato bianco
- Pistacchio ricoperto di pistacchio
- Yogurt ricoperto di fragola

Al pezzo	1
Scatola da 4 pezzi	4
Scatola da 5 pezzi	5

GELATI

BASE LATTE

- Caffè (7)
- Crema (3-7)
- Cremino (3-7-8)
- Cioccolato bianco Valrhona (7)
- Cocco (7)
- Fior di panna (7)
- Liquirizia (7)
- Noce macadamia e caramello salato (3-7-8)
- Meringa (3-7)
- Pistacchio (7-8)
- Proteico biscotto e wafer al cioccolato (1-3-7-8)
- Variiegato all'amarena (7)
- Yogurt (7)

BASE ACQUA

- Chinotto
- Cioccolato fondente (6)
- Fragola
- Lampone
- Limetta
- Mango
- Melone Cantalupo

Piccolo	1,5
Medio	2,5
Grande	3

DESSERT E MONOPORZIONI

VANIGLIA, CAMOMILLA E MORA (1-3) 6

Bavarese alla vaniglia e camomilla, gelee di more di rovo con gel alla camomilla e crumble di segale

MANDORLA, LIMONE E BASILICO (3-8) 6

Mousse alla mandorla, cremoso al limone e gel al basilico con sorbetto alla limetta e polvere di limone

CARAMELLO, BANANA E SESAMO (3-7-11) 6

Mousse al caramello, cremoso alla banana e frolla al sesamo con gelato alla nocciola e croccante al sesamo

CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E MIELE D'ARANCIO (3-7) 6

Mousse al cioccolato bianco e miele d'arancio, cuore morbido di mango con estratto al mango, e meringa

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

CAFFETTERIA

CAFFÈ

I caffè di singole origini hanno un basso contenuto di caffeina. Per questo motivo, le monoselezioni, vengono estratte solo come doppio e con filtro bottomless.

- Caffè Espresso	1,3
- 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

SPREMUTE

- Spremuta all'arancia	4,5
- Spremuta al pompelmo rosa	4,5

SUCCHI

- Albicocca - 150ml	3,5
- Ananas - 150ml	3,5
- Melograno - 150ml	3,5
- Mirtillo - 150ml	3,5
- Pera - 150ml	3,5
- Pesca - 150ml	3,5
- Fragola - 150ml	3,5
- Menta - 150 ml	3,5
- Limonata - 150 ml	3,5
- Mandarino - 150 ml	3,5
- Uva americana - 150 ml	3,5

ACQUA

- Acqua Panna - 125ml	1,3
- Acqua S. Pellegrino - 125ml	1,3
- Acqua Panna - 750ml	2
- Acqua S. Pellegrino - 750ml	2

COPERTO

1,5

TISANE E INFUSI

- Aquarosa - Kusmi	3,5
- Turmeric Active Tea - Pukka	3,5
- Detox Tea - Pukka	3,5
- Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	3,5
- Night Time Tea - Pukka	3,5
- Vanilla Chai Tea - Pukka	3,5
- Three Fennel Tea - Pukka	3,5
- Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	3,5
- Gingseng Matcha Green - Pukka	3,5
- Lily Fairy - Flora Tea	5
- Jasmine With Love - Flora Tea	5
- Summer Love - Flora Tea	5

KUSMI TEA

- 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	6
con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo	

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

MENÙ 

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



AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

CENA: MENÙ DEGUSTAZIONE PER TAVOLATE ED EVENTI

MENÙ DEGUSTAZIONE PIZZA

SCEGLI LE TUE PIZZE

PIZZA ALLA PALA

1 pizza ogni 6 persone
2 gusti a scelta ogni pala

+

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA "GOURMET"

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

+

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

€ 25

+ COPERTO
€ 3 a persona

MENÙ DEGUSTAZIONE PIZZA "SUPERIOR"

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7)

Prosciutto crudo Bedogni 24 mesi, cuore di prosciutto crudo Langhirano, cuore di prosciutto cotto selezione Areadocks e burrata di Andria. Accompagnati da focaccia fragrante del nostro forno

+

SCEGLI LE TUE PIZZE

PIZZA ALLA PALA

1 pizza ogni 6 persone
2 gusti a scelta ogni pala

+

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA "GOURMET"

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

+

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

€ 35

+ COPERTO
€ 3 a persona

Il menù potrebbe subire variazioni a seconda della stagionalità degli ingredienti. La variazione del numero dei coperti è possibile fino al giorno prima dell'evento, dopo di che la variazione comporterà un addebito fisso di € 20 per ogni persona assente.

INFO E PRENOTAZIONI: eventi@areadocks.it / 030 40190 int.2

Allergeni Sostanze che potrebbero generare allergia:

1. Cereali contenenti glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte / 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg / 13. Lupini / 14. Molluschi

MENÙ DEGUSTAZIONE PIZZA E RISTORANTE

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7)

Prosciutto crudo Bedogni 24 mesi, cuore di prosciutto crudo Langhirano, cuore di prosciutto cotto selezione Areadocks e burrata di Andria. Accompagnati da focaccia fragrante del nostro forno

STICK DI POLLO FRITTO con maionese al lime e pepe di Sichuan (1-7)

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI (2-4)

+

SCEGLI LE TUE PIZZE

PIZZA ALLA PALA

1 pizza ogni 6 persone
2 gusti a scelta ogni pala

+

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA "GOURMET"

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

+

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

2 pizze ogni 6 persone
gusti a scelta

€ 40

+ COPERTO
€ 3 a persona

GUSTI PIZZA 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, basilico e olio EVO

ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi

'NDUJA DI SPILINGA (1-7) con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO

NORMA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO

SALSICCIA E CIME DI RAPA (1-7) con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO

PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO

VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione

GUSTI PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

ALTA BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO

ALTA BURRATA (1-7) con pomodoro pelato, burrata, datterino confit e crumble al pomodoro

ALTA FARCITA (1-7-8) con crema di funghi porcini, cardoncelli, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo Pio Tosini

ALTA VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione

ALTA CONTRO CORRENTE (1-4-7-10) con mozzarella di bufala, oriental mix, salmone affumicato norvegese e dressing allo yogurt con lime e aneto

ALTA FIAMBRERA (1-7) con Cecina de Leon, mozzarella fiordilatte, mousse al tartufo nero e bagoss

IL FORNO

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 fiordilatte, origano e olio EVO	14
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	15
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	18
'NDUJA DI SPILINGA (1-7) con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO	16
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	20
PATANEGRA 75% DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fiordilatte, Patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO	21
NORMA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO	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 di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO	18
PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, carciofi e olio EVO	18
PROFUMO VIOLA (1-2-4-7-12-14) con pomodoro pelato, spadellata di calamari insaporiti alla paprika dolce, burrata, gambero viola di Sicilia, salsa al prezzemolo	23
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

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, basilico e olio EVO	30	15*
ACCIUGHE E CAPPERI ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, acciughe del Cantabrico e capperi	36	18*
'NDUJA DI SPILINGA ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO	32	16*
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, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO	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 di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO	36	18*
PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFI ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, 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*

* 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, basilico e olio EVO	17
ALTA BURRATA (1-7) con pomodoro pelato, burrata, datterino confit e crumble al pomodoro	17
ALTA FARCITA (1-7-8) con crema di funghi porcini, cardoncelli, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo Pio Tosini	19
ALTA VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione	17
ALTA CONTRO CORRENTE (1-4-7-10) con mozzarella di bufala, oriental mix, salmone affumicato norvegese e dressing allo yogurt con lime e aneto	19
ALTA FIAMBRERA (1-7) con Cecina de Leon, mozzarella fiordilatte, mousse al tartufo nero e bagoss	19

ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

I gusti delle pizze alla Teglia sono disponibili anche con impasto senza glutine ad esclusione della pizza Alta Farcita. È possibile richiedere al personale l'aggiunta di vari ingredienti.

LA CUCINA

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DEI QUATTRO MARI (2-4-12) **35**
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) **18**
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 (1-3-7-12) **18**
Tartare di Fassona piemontese con pomodorini confit, olio al basilico, soncino
all'aceto balsamico, stracciatella e vela di pane al rosmarino

SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA E CRUDO PIO TOSINI (1-7-8) **25**
Selezione di Patanegra de Bellota e prosciutto crudo Pio Tosini con pan brioche

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7) **20**
Prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi Pio Tosini, culatello di Zibello,
cuore di prosciutto cotto selezionato da noi e burrata, accompagnati
da focaccia fragrante al forno

LA CUCINA

MAIN COURSES

HAMBURGER DI SCOTTONA NEW YORK STYLE - 170g ⁽¹⁻⁷⁾ Hamburger di Scottona piemontese con il nostro pane con lievito madre, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cremoso e patate fritte	20
CUBEROLL DI MANZO - 250g Cuberoll argentino "Grain Fed" alla piastra con verdure di stagione	26
FRITTO MISTO - 380g ⁽²⁻³⁻⁴⁻¹²⁻¹⁴⁾ Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini e maionese al pepe rosa e lime	24
TATAKI DI TONNO ⁽¹⁻⁴⁻¹¹⁻¹²⁾ Tataki di tonno con cime di rapa, crema di carciofi e cereali soffiati	20

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	6
PATATE RUSTICHE ⁽³⁾ Patate rustiche fritte in olio di girasole	6
ACQUA PANNA - 0,75cl	3
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl	3
CAFFÈ AL TAVOLO	2
COPERTO	3

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

MANDORLA, LIMONE E BASILICO (3-8)	8
Mousse alla mandorla, cremoso al limone e gel al basilico con sorbetto alla limetta e polvere di limone	
VANIGLIA, CAMOMILLA E MORA (1-3)	8
Bavarese alla vaniglia e camomilla, gelee di more di rovo con gel alla camomilla e crumble di segale	
CARAMELLO, BANANA E SESAMO (3-7-11)	8
Mousse al caramello, cremoso alla banana e frolla al sesamo con gelato alla nocciola e croccante al sesamo	
CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E MIELE D'ARANCIO (3-7)	8
Mousse al cioccolato bianco e miele d'arancio, cuore morbido di mango con estratto al mango, e meringa	
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	8
Sacher ai lamponi con gelato al lampone e riduzione di rosa	
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	8
Cheesecake ai frutti rossi con cremoso al ribes nero e sorbetto alla limetta	
TARTE TATIN DI MELE CAMELLATE (1-3-7)	8
Tarte tatin di mele caramellate con gelato alla crema	
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7)	8
Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA	6
Chinotto / Cioccolato fondente (6) / Fragola / Lampone / Limetta / Mango / Melone Cantalupo	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE	6
Caffè (7) / Crema (3-7) / Cremino (3-7-8) / Cioccolato bianco Valrhona (7) / Cocco (7) / Fior di panna (7) / Liquirizia (7) / Noce macadamia e caramello salato (3-7-8) / Meringa (3-7) / Pistacchio (7-8) / Proteico biscotto e wafer al cioccolato (1-3-7-8) / Variiegato all'amarena (7) / Yogurt (7)	
I NOSTRI BON BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO	1
Crema ricoperta di cioccolato fondente (1) / Fior di latte ricoperto al caramello (1) / Lampone ricoperto di cioccolato fondente (1-7) / Mango ricoperto di cioccolato fondente (1-7) / Pistacchio ricoperto di pistacchio (1) / Yogurt ricoperto di fragola (1)	
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA	
Al pezzo	1,5
4 pezzi	6
8 pezzi	11
10 pezzi	14
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - 9 PEZZI (3-6-7-8)	13
Al pezzo	1,7

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

DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 8 PEZZI (6-7) Al pezzo	9 1,2
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - 16 PEZZI (6-7)	18
SELEZIONE DEI NOSTRI RUM ACCOMPAGNATI DA CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA	
Rum Caroni 1998 - Isola di Trinidad Prodotto solo con canna da zucchero ed invecchiato in botti ex bourbon per 15 anni	20
Rhum Rhum Blanc Agricole - Isola di Marie Galante Prodotto dal succo integrale della canna da zucchero	15
Rum 1888 Brugal Ron Gran Reserva - Rep. Dominicana Invecchiato in botti ex-bourbon per i primi 8 anni e finito in ex-sherry per gli ultimi 4/6 anni	12
Rum El Dorado 12 Y.O. / Demerara Rum / Blended Rum	10

COCKTAIL

MITO Bitter Campari, vermouth Carpano "Punt e Mes"	10
FRENCH 75 Bombay London Dry Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, Billecart-Salmon champagne	12
DARK 'N STORMY Gosling Black Rum, fake lime, Fever-Tree ginger beer	10
PALOMA Espolon Tequila Blanco, fake lime, sciroppo di zucchero, Thomas Henry pink grapefruit soda	10
MIZUWARI Nikka From the Barrel japanese whisky, soda water	12
GODFATHER Wild Turkey bourbon, Remy Martin VSOP cognac, Disaronno	12
VODKATINI Beluga Noble russian vodka, Noilly Prat Dry vermouth	10
NAKED & FAMOUS Aperol, Montelobos mezcal, Yellow Chartreuse, fake lime	10

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