



# MENÙ NORTH DEPARTMENT CENA ASPORTO E DELIVERY

## ANTIPASTI

### Le crudità con i nostri condimenti:

maionese al passion fruit, zenzero candito e lime

**Gambero rosso del Mediterraneo** (2-4-12) 3,5

**Gambero viola della Sicilia** (2-4-12) 4

**Carpaccio di ricciola dell'Atlantico** (4) 14

**Tartare di tonno - 130g** (4-12) 15

**Tartare di salmone - 130g** (4) 14

**Battuta di fassona piemontese** (6-7) 14

con datterino giallo candito, porcini, robiolino e fieno di porro

**Selezione di patanegra de Bellota e crudo Pio Tosini** (6-7) 15

con pan brioche alle noci

**Degustazione di salumi e burrata** (1-7) 15

con prosciutto crudo di Langhirano Pio Tosini 24 mesi,  
culatello crudo di Zibello, culatello cotto di San Marino, burrata  
accompagnati da focaccia fragrante al forno

## SECONDI

**Hamburger** - 170 gr scottona piemontese, con il nostro pane con lievito madre,  
bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cremoso e patate fritte (1-7) 14

**Filetto di manzo** dei pascoli d'Irlanda - 230 g 7  
cotto alla piastra con le nostre verdure di stagione

**Calamari della Patagonia** spadellati al curry serviti su crema di piselli e chips  
croccanti (2-4-14) 21

**Fritto misto** - 380 g con calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico,  
mazzancolle tropicali e latterini, maionese al pepe rosa e lime (2-3-4-12-14) 17

**Polipetti alla luciana** con pomodorini, capperi, olive taggiasche accompagnati  
da patate duchessa e crostoni di pane (1-2-4-14) 13

## CONTORNI

Verdure di stagione 5

Patate fritte in olio di girasole con ketchup e maionese 6

# PIZZA GOURMET

La pizza dal forno a legna

**Disponibile nelle varianti senza glutine e/o con mozzarella senza lattosio**

*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. 42/72 ore di lievitazione.*

## **Margherita** (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO

12

## **Bufala** (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO

13

## **Acciughe e capperi** (1-4-7)

con pomodoro pelato, acciughe del Cantabrico e capperi

16

## **'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

## **Zibello** (1-7)

con mozzarella fiordilatte, rucola, burrata e culatello crudo di Zibello

19

## **Patanegra 75% de Bellota** (1-7)

con mozzarella fiordilatte, patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO

19

## **Norma** (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO

16

## **Salsiccia e cime di rapa** (1-7)

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

17

## **Prosciutto cotto e funghi** (1-7)

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO

17

## **Contadina** (1-3-7)

con mozzarella fiordilatte, erborinato di capra, salame d'oca, catalogna e olio al tartufo

16

## **Profumo viola** (1-2-4-7-12-14)

con pomodoro pelato, spadellata di calamari insaporiti alla paprika dolce, burrata, gambero viola di Sicilia e salsa al prezzemolo

17

## **Verdure di stagione** (1-7)

con pomodoro pelato e verdure di stagione

17

## **Prosciutto cotto e carciofi**

con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale Wselvatico, carciofi e olio EVO (1-2-4-7-12-14)

17

## **Il gambero non si lamenta**

con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rossi di Mazara del Vallo, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca (1-2-7-12)

22

# PIZZA ALLA PALA

Per 2 persone - monogusto o bigusto

**\*I prezzi del bigusto si riferiscono a metà pizza**

*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.*

	mono	bigusto*
<b>Margherita</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	23	11,5
<b>Bufala</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	25	12,5
<b>Acciughe e capperi</b> <sup>(1-4-7)</sup> con pomodoro pelato, acciughe del Cantabrico e capperi	29	14,5
<b>'Nduja di Spilinga</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, 'nduja di Spilinga, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di bufala e olio EVO	28	14
<b>Zibello</b> <sup>(1-7)</sup> con mozzarella fiordilatte, rucola, burrata e culatello crudo di Zibello	40	20
<b>Patanegra 75% de Bellota</b> <sup>(1-7)</sup> con mozzarella fiordilatte, patanegra 75% de Bellota, pomodorino confit e olio EVO	37	18,5
<b>Norma</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO	32	16
<b>Salsiccia e cime di rapa</b> <sup>(1-7)</sup> con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO	33	16,5
<b>Prosciutto cotto e funghi</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO	33	16,5
<b>Contadina</b> <sup>(1-3-7)</sup> con mozzarella fiordilatte, erborinato di capra, salame d'oca, catalogna e olio al tartufo	36	18
<b>Verdure di stagione</b> <sup>(1-7)</sup> con pomodoro pelato e verdure di stagione	31	15,5
<b>Prosciutto cotto e carciofi</b> con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, carciofi e olio EVO <sup>(1-2-4-7-12-14)</sup>	33	16,5
<b>Il gambero non si lamenta</b> con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rossi di Mazara del Vallo, aji amarillo, olio agli agrumi e menta fresca <sup>(1-2-7-12)</sup>	43	21,5

**Aggiunte extra - 2 ingredienti a scelta tra:**

Crudo Pio Tosini - 3

Patanegra - 4

Lonzardo - 3

Acciughe del Cantabrico - 3

'Nduja di Spilinga - 3

Culatello cotto - 3

Burrata - 3

Olive nere - 2

## **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. 42/72 ore di lievitazione.*

**Alta Bufala** <sup>(1-7)</sup>

con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO

16

**Alta Burrata** <sup>(1-7)</sup>

con pomodoro pelato, burrata, datterino confit, capperi e olive taggiasche

17

**Alta Farcita** <sup>(1-7)</sup>

con crema di funghi porcini, funghi cardoncelli, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo Pio Tosini

18

**Alta Pluma di patanegra** <sup>(1-7)</sup>

con crema di patate viola, pluma di patanegra, mozzarella di bufala e riduzione di porto e mirtilli

19

**Alta Verdure di stagione** <sup>(1-7)</sup>

con pomodoro pelato e verdure di stagione

16

## **POKE** a partire da 13€

### **BASE (x1)**

| Riso basmati |  
| Riso venere <sup>(1)</sup> |  
| Quinoa <sup>(1)</sup> |  
| Spinacino |

**Aggiunta extra 1,5€**

**+**

### **PROTEINE (x1)**

| Salmone marinato <sup>(4)</sup> |  
| Gamberi cotti <sup>(2-4-12)</sup> |  
| Tataki di tonno <sup>(4-12)</sup> |  
| Pluma di patanegra |

**Aggiunta extra 3€**

**+**

### **INGREDIENTI (x4)**

Pomodorini	Bacon
Finocchi	Carote
Zucchine grill	Bufala <sup>(7)</sup>
Edamame	Zenzero candito
Alghe wakame <sup>(11)</sup>	Acciughe del Cantabrico <sup>(4)</sup>
Avocado	Barbabietole

**Aggiunta extra 2€**

**+**

### **CRUNCHY (x2) <sup>(8-11)</sup>**

| Sesamo |  
| Mix semi |  
| Anacardi |  
| Mandorle |

**Aggiunta extra 1€**

**+**

### **SALSE (x1)**

| Soia <sup>(6)</sup> |  
| Teriyaki <sup>(1-6)</sup> |  
| Salsa al sesamo <sup>(1-3-6-11)</sup> |  
| Oriental spicy |  
| Yogurt <sup>(7)</sup> |

**Aggiunta extra 1€**

# NORTH DEPARTMENT



## DESSERT DAL LABORATORIO DI PASTICCERIA

### DOLCI IN VASETTO

6€

Tiramisù (3-6-7)

Mousse al cioccolato e passion fruit (3-6-8)

### CIOCCOLATINI

8 pezzi - 10,50€ / 16 pezzi - 18,50€

Albicocca e fava tonka (6-7-8)

Banana e noci pecan (6-7-8)

Limone e zenzero (6-7)

Cocco (6-12)

Earl grey (6-7)

Rum e pera (6)

Panna e fragola (6-7)

Lampone (6-7)

Speculoos (1-6-7)

Passion fruit e pepe timut (6-7)

Pistacchio (6-7-8)

Arachidi e lampone (5-6-7)

Chai latte (6-7)

Vaniglia (6-7)

Caffè e cioccolato fondente (6)

Ananas, timo e caramello (6)

### MACARONS

9 pezzi - 16,50€

Caramello (3-6-7-8)

Cioccolato (3-6-7-8)

Fragola e rosa (3-6-7-8)

Lampone (3-6-7-8)

Liquirizia (3-6-7-8)

Mirtillo e ribes nero (3-6-7-8)

Nocciola (3-6-7-8)

Passion fruit (3-6-7-8)

Pistacchio (3-6-7-8)

Vaniglia (3-6-7-8)

## **GELATO**

1/2 kg (max 4 gusti) - 12€ / 1 kg (max 6 gusti) - 23€

Buono <sup>(6-7-8)</sup>

Cioccolato fondente <sup>(6)</sup>

Crema <sup>(6)</sup>

Cremino <sup>(6-7-8)</sup>

Fiordilatte <sup>(7)</sup>

Fragola

Lampone

Lime

Mango

Pistacchio DOP di Bronte <sup>(6)</sup>

## **BISCOTTI**

Brutti ma buoni - 100g <sup>(3-8)</sup>

3

Cantucci - 200g <sup>(1-3-8)</sup>

6

Cioccorose - 200g <sup>(1-3-6-7)</sup>

6

Rose del deserto - 200g <sup>(1-3-7)</sup>

6

Sablè al cioccolato salato - 200g <sup>(1-3-8)</sup>

6

Spumiglie - 100g <sup>(3)</sup>

3

## **TORTE CLASSICHE**

Disponibili su ordinazione solo per l'asporto (6 persone) - 30€/kg

Torta pere e cioccolato <sup>(3-6-7)</sup>

Meringata alla vaniglia <sup>(3)</sup>

Meringata con gocce di cioccolato <sup>(3-6)</sup>

Tarte tatin di mele <sup>(1-3-7)</sup>

## **TORTE MODERNE**

Disponibili su ordinazione solo per l'asporto (6 persone) - 30€/kg

Cheesecake ai frutti di bosco <sup>(3-6-7)</sup>

Crostata di frutta fresca <sup>(1-3-7)</sup>

Mousse ai 3 cioccolati <sup>(1-3-7)</sup>

Sacher all'albicocca <sup>(3-6-7)</sup>

# TORTE

Disponibili su ordinazione solo per l'asporto - 30€/kg

Tutte le torte possono essere fatte su ordinazione in diverse dimensioni

## **Millefoglie con crema chantilly** (1-3-7)

Tre strati di pasta sfoglia caramellata con all'interno crema chantilly

## **Millefoglie con crema chantilly e frutta fresca** (1-3-7)

Tre strati di pasta sfoglia caramellata con all'interno crema chantilly e frutta fresca

## **Millefoglie con crema chantilly e perle croccanti al cioccolato** (1-3-6-7-8)

Tre strati di pasta sfoglia caramellata con all'interno crema chantilly e perle croccanti di cioccolato bianco e fondente

## **Pan di Spagna con crema alla vaniglia e frutta fresca** (1-3-7)

Morbido pan di Spagna bagnato al maraschino con crema alla vaniglia e frutta fresca di stagione

## **Diplomatica** (1-3-7)

Due strati di sfoglia croccante con all'interno crema chantilly e pan di Spagna bagnato al maraschino

## **Saint honorè** (1-3-7)

Sfoglia croccante, crema chantilly, e bignè caramellati

## **Crostata lamponi e pistacchio** (1-3-6-7)

Pasta frolla, confettura ai lamponi, namelaja al pistacchio e lamponi freschi

## **Torta tiramisù** (3-6-7)

Crema al mascarpone con savoiardo bagnato al caffè

## **Brownies al cioccolato e frutti rossi** (3-6-8)

Brownies al cioccolato con confettura al lampone e frutti rossi freschi

## **Charlotte russa** (3-6-7-8)

Mousse al cioccolato fondente, croccante alla mandorla, mousse alla vaniglia avvolta in un anello di savoiardo e con sopra riccioli di cioccolato bianco

## **Lemon pie** (1-3-7)

Pasta frolla, lemon curd, meringa bruciata

## **Sacher ai lamponi** (3-6-7)

Morbido bisquit sacher con confettura ai lamponi e glassa al cioccolato

## **Profiterol** (3-6-7)

Bignè ripieni di crema pasticcera ricoperti di chantilly al cioccolato e riccioli di panna

Per tutte le torte su prenotazione è possibile realizzare una targhetta con una scritta personalizzata. L'ordine delle torte deve essere realizzato il giorno prima se il ritiro della torta è previsto entro le ore 14.30 del giorno seguente ed entro le 10 di mattina per il ritiro il giorno stesso dopo le ore 14.30.



## MONOPORZIONI

Fetta di cheesecake con frutti di bosco freschi (3-6-7-12)	6
Crostatina monoporzionevole vaniglia, limone e gelato alla crema (1-3-7)	6
Crostatina monoporzionevole cioccolato fondente e lamponi freschi (1-3-6-7)	6
Crostatina monoporzionevole cocco e mandorle caramellate (3-6-7-12)	6

## PICCOLA PASTICCERIA

<b>Box di pasticceria - 18 pz</b> (1-3-6-7-8)	22
Selezione di 6 pasticcini in pasta frolla di diversi gusti + 6 cannoncini di pasta sfoglia da farcire al momento con la crema pasticcera + 2 bignè alla crema + 2 bignè al cioccolato + 2 bignè latte miele	
<b>Box cannoncini di pasta sfoglia - 6 pz</b> (1-3-7)	9
Cannoncini di pasta sfoglia da farcire al momento con la crema pasticcera del laboratorio di Areadocks North Department	
<b>Box bignè</b> (1-3-6-7)	9
Selezione di 6 bignè misti crema, cioccolato e latte miele	
<b>Box tartellette</b> (1-3-6-7-8)	9
Selezione di 6 pasticcini in pasta frolla dal nostro banco di pasticceria	

## SELEZIONE DI PASTICCERIA

Disponibili su ordinazione solo per l'asporto - 30€/kg

Baci d'Alassio (3-7-8)
Bignè al cioccolato (1-3-6-7)
Bignè alla crema (1-3-7)
Bignè latte e miele (1-3)
Cannoncino alla crema (1-3-7)
Cioccolato bianco (1-3-6-7-8)
Cioccolato fondente (1-3-6-7)
Cocco (1-3-7-8)
Lampone (1-3-7)
Limone e meringa (1-3-7)
Mirtilli (1-3-7)
Nocciola (1-3-6-7-8)
Pesca di Prato (1-3-7)
Pistacchio (1-3-7-8)

## **BRIOCHES**

**Disponibili su ordinazione solo per l'asporto - 1,50€**

Cestino sfogliato con crema al forno, confettura al lampone e lamponi freschi (1-3-7)

Croissant al cacao con crema bianca alle nocciole (1-3-7-8)

Croissant alla crema (1-3-7)

Croissant con confettura all'albicocca (1-3-7)

Croissant con confettura al lampone (1-3-7)

Croissant al pistacchio (1-3-7-8)

Croissant vegano (1-11)

Croissant vegano con confettura al lampone (1-11)

Croissant vuoto (1-3-7)

Girella all'uvetta (1-3-7)

Pain au chocolat (1-3-7-8)

Saccottino integrale al miele (1)

Saccottino prosciutto cotto e fontina (1-3-7)

Veneziana alla crema (1-3-7-8)

## **BOX CROISSANT**

**Con lievitazione e cottura da terminare, 4 pezzi - 5€**

4 pain au chocolat

4 croissant vuoti + farcitura

4 croissant vegani + farcitura

Croissant a scelta tra vuoto o vegano

La farcitura a scelta tra crema pasticcera, confettura all'albicocca, confettura al lampone e crema al pistacchio

## VINI

### Bollicine <sup>(12)</sup>

Andrea Arici - Dosaggio Zero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	30
Barone Pizzini - Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	23
Ca' del Bosco - Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	32
Castello Bonomi - CruPerdu Brut 2011 (chardonnay, pinot nero)	27
Contadi Castaldi - Saten 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	28
Ferghettina - Saten Brut DOCG 2015 (chardonnay)	25
Monterossa - Sanseve Saten Brut (chardonnay)	26

### Bianchi <sup>(12)</sup>

Ca' dei Frati - Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	18
Cloudy Bay - Sauvignon Blanc 2017	40
Elena Walch - Gewurztraminer 2019	18
Franz Haas - Manna 2018 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	28
Olivini - Lugana Doc 2018 (trebbiano di Lugana)	14
Pietracupa - Greco di Tufo 2018	25
Vie di Romans - Chardonnay 2017	34

### Rossi <sup>(12)</sup>

Gaja - Cremes 2018 (dolcetto, pinot nero)	40
Jermann - Red Angel on the Moonlight 2016	23
Monte Bernardi - "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	15
Zenato - Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	22

## **COCKTAIL**

Americano	7
Negroni	7
Spritz Aperol	6
Spritz Campari	6
Moscow Mule	7
Vodka Tonic	7
Gin Tonic	7

## **BIRRE**

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

## **BEVANDE**

Acqua Naturale - 25 cl	1,5
Acqua Frizzante - 25 cl	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	3,5



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