



**AREADOCKS NORTH DEPARTMENT
ALL DAY MENU**



EASY LUNCH 

POKE

PASTISSERIE

WINES LIST

ALLERGENS LIST

ALL DAY MENU

from 7.30 am to 4 pm
every day



BACO TO

MENU

PIZZA FROM THE PAN

High, honeycombed, light and fragrant. 80% highly hydration mixture with maturation in two phases for a total of 48 hours. Final leavening and baking in bakery oven on refractory bricks. Rigorously drafted by hand.

- ACCIUGHE E CAPPERI** (1-4) 14
with peeled tomatoes, Cantabrico's anchovies, caper and olives
- BUFALA** (1-7) 12
with peeled tomatoes, bufala mozzarella, basil and EVO oil
- BURRATA** (1-7) 14
with peeled tomatoes, burrata and candied tomatoes
- PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE** (1-7) 12
with peeled tomatoes, fiordilatte mozzarella, cooked ham and zucchini
- PROSCIUTTO CRUDO** (1-7) 14
with peeled tomatoes, fiordilatte mozzarella, raw ham
- ALLE VERDURE** (1) 12
with peeled tomatoes and seasonal vegetables
- SALSICCIA E FRIARIELLI** (1-7) 12
with peeled tomato, mozzarella fiordilatte, burrata cheese, sausage, turnip greens, cream of confit datterino and EVO oil

BAKED FOCACCIA

- AL COTTO** (1-7) 7
cooked ham, iceberg salad, tomatoes, crescenza, mayonnaise and origan
- AL SALMONE** (1-4) 8
marinated salmon, avocado guacamole, confit tomatoes and iceber salad
- VEGETARIANA** (1) 7
eggplants cream, mozzarella, confit tomatoes and iceberg salad
- AL CRUDO** (1) 8
raw ham, stracciatella and confit cherry tomatoes

SIDE DISHES

- VEGETABLES SELECTION** 6
with roasted pumpkin, braised endive and baked potatoes

MAIN DISHES

- SLICED BEEF** 16
200 g, with seasonal vegetables
- SALMON TATAKI** (1-4-11) 15
170 g, salmon with black and white sesame crust, aubergine caponata
- BEEF TARTARE** (7) 14
180 g, with bagoss, figs and orange fennel salad
- ROAST BEEF** (9) 14
lukewarm English beef, basmati rice and gravy sauce
- COD IN SALAD** (4) 14
with potatoes, capers, Taggiasca olives and confit cherry tomatoes
- KATAIFI PASTE SHRIMPS** (1-2-12) 14
with Venere rice and edamame
- BEEF BURGER WITH BAKED POTATOES** (1-3-7-11) 14
200g, sliced tomato, cucumber, lettuce, edam, mayonnaise and ketchup

TOAST

- AVOCADO TOAST** (1-3) 7,5
with homemade bread, guacamole and poached egg
- CROQUE MADAME** (1-3-7) 7,5
with cooked ham, asiago, fontina cheese and fried egg
- CROQUE MONSIEUR** (1-7) 7
with cooked ham, asiago and fontina cheese
- CLASSIC CLUB SANDWICH** (1-7-11) 10
with bacon, turkey, tomatoes, iceberg salad and mayonnaise

on request you can add:

- crispy bacon 2
- marinated salmon 3
- shrimps 3
- avocado guacamole 2
- seasonal vegetables 2

ALL DAY MENU

from 7.30 am to 4 pm
every day

BACK TO

MENU



EGGS (1-3)

- 2 EGGS AS YOU LIKE
accompanied with toasted bread
- scrambled
 - fried
 - soft boiled

on request you can add:

- *crispy bacon* 2
- *marinated salmon* 3
- *shrimps* 3
- *avocado guacamole* 2
- *seasonal vegetables* 2

OMELETTE

- CLASSICA (3-7) 7
egg omelette with cooked ham
and fontina cheese
- GUSTOSA (3-4-7) 7
egg omelette with crescenza, chive
and marinated salmon
- ISPANICA (3-7) 7
egg omelette with chorizo, spinacino and chia
- FUNGHI (3-7) 7
egg omelette with mushrooms and asiago

BENEDICT EGGS

- AL SALMONE (1-3-4-7) 11
with english muffin, salmon, grilled zucchini,
yogurt sauce
- AGLI SPINACI (1-3-7) 9
with english muffin, confit tomatoes, spinacino,
yogurt sauce

AREABAKERY

- 5 BRIOCHES FROM THE OVEN 1,50 cad.
- vegan (1)
 - raspberry vegan (1)
 - cream veneziana (1-3-7)
 - pain au chocolat (1-3-6-7)
 - empty croissant (1-3-7)
 - cream croissant (1-3-7)
 - apricot jam croissant (1-3-7)
 - raspberry jam croissant (1-3-7)
 - pistachio croissant (1-3-7-8)
 - wholemeal honey saccottino (1-3-7)
 - raisin swirl (1-3-7)
 - cooked cream and fresh raspberries basket (1-3-7)
 - cocoa and white hazelnut cream (1-3-6-7-8)

DESSERT

- malibù: coconut mousse with lime cream,
passion fruit gel and mango glaze (3-6-7-8) 5
- green gold: pistachio mousse with grains
of caramelized pistachios (3-6-7-8) 5
- crunchy pear and chocolate slice (3-6-8) 5
- red fruits cheesecake (3-7) 6
- tiramisù (3-6-7) 6
- raspberry sacher (3-6-7) 5
- monte bianco sandwich (3-6) 5
- caramelized apple tarte tatin (3-6-7) 6

PANCAKES

- SALTY (1-3-7) 7,5
with fried egg, bacon and grilled tomatoes
- SWEET (1-3-7) 6
with maple syrup, red fruits
and ice cream quenelle

AREA POKE MENU

from 7.30 am to 4 pm
every day

BACK TO

MENU



CREATE YOUR BOWL 13 €

BASE (x1)

- basmati rice
- venus rice ⁽¹⁾
- quinoa ⁽¹⁾
- spinacino

extra 1.5€

PROTEINE (x1)

- marinated salmon ⁽⁴⁾
- cooked shrimp ⁽²⁻⁴⁻¹²⁾
- tuna tataki ⁽⁴⁻¹²⁾
- patanegra's pluma

extra 3€

+

INGREDIENTS (x4)

- tomatoes
- fennels
- chestnuts
- edamame
- wakame algae ⁽¹¹⁾
- avocado
- bacon
- carrots
- bufala ⁽⁷⁾
- ginger candied
- Cantabrico's anchovies ⁽⁴⁾
- turnips

extra 2€

CRUNCHY (x2) ⁽⁸⁻¹¹⁾

- sesame
- cashews
- seed mix
- almonds

extra 1€

+

SAUCE (x1)

- soy ⁽⁶⁾
- teriyaki ⁽¹⁻⁶⁾
- sesame sauce ⁽¹⁻³⁻⁶⁻¹¹⁾
- oriental spicy
- yogurt ⁽⁷⁾

extra 1€

PASTICCERIA

from 7.30 am to 4 pm
every day



BACK TO

MENU

CHOCOLATES

- pistachio (6-7-8)
- raspberry (6-7)
- peanuts and raspberry (5-6-7)
- earl grey (6-7)
- apricot and tonka bean (6-7-8)
- cream and strawberry (6-7)
- vanilla (6-7)
- ginger and lemon (6-7)
- chai milk (6-7)
- speculoos (1-6-7)
- rum and pear (6)
- passion fruit and timut pepper (6-7)
- ananas, timut and caramel (6)
- coffee and dark chocolate (6-7)
- banana and pecan nuts (6-7-8)
- coconut (6-12)

A piece	1.2
8 pieces box	9
16 piece box	18

PASTRY

small pastry a piece	1.5
----------------------	-----

MACARONS (3-6-7-8)

- dark chocolate
- vanilla
- raspberry
- blueberry and black currant
- pistachio
- hazelnut
- licorice
- passion fruit
- strawberry and rose
- caramel

A piece	1.7
9 pieces box	15

ICE-CREAMS

- licorice (7)
- cream (3-7)
- raspberry
- pistachio DOP bronte (7-8)
- dark chocolate (6)
- mandarin
- fiordilatte (7)
- cremino (6-7-8)
- lime
- pear
- yogurt (7)

little	1.5
medium	2.5
big	

CAFFETTERIA

from 7.30 am to 4 pm
every day



BACK TO MENU



CAFFÈ

SINGLE ORIGIN COFFEES ARE LOW IN CAFFEINE. FOR THIS REASON, MONOSELECTION, ARE EXTRACTED ONLY AS DOUBLE AND WHITE BOTTOMLESS FILTER

caffè espresso	1.3
Honduras single origin "double"	3
India single origin "double"	3
Brasile single origin "double"	3
Etiopia single origin "double"	3
decaf	1.5
americano	2
shakerato	1.5
cappuccino	2
latte macchiato	2
barley small big	1.5 2
gingseng small big	1.5 2
hot extra dark chocolate	4
hot milk chocolate	4

FRESH JUICE

orange juice	4.5
grapefruit juice	4.5

JUICE

pear	150 ml	3.5
apricot	"	3.5
peach	"	3.5
blueberry	"	3.5
pomegranate	"	3.5
pineapple	"	3.5

INFUSION

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

EXTRACTED JUICE

SLIMMING	6
with pineapple, apple, parsley, celery, cucumber and turmeric	

DETOX	6
with green apple, blueberry, fennel, ginger and grapefruit	

WATER

acqua Panna e S. Pellegrino 125 ml	1.3
acqua Panna e S. Pellegrino 750 ml	2



Wines list
Areadocks North Department



BEERS

SPARKLING

WHITE

RED

SWEET

Gentile cliente,
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:
tutti i vini che trovate nella nostra carta contengono Anidride solforosa e solfiti superiori
a 10mg/kg, come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi al personale di sala.



Beers



DRAFT BEERS

- Heineken • cl 25 | 50 5.0% vol** 3 | 6
 Aspetto: colore oro brillante. La schiuma si presenta candida e fine, compatta e persistente. Olfatto: profumi iniziali di cereale ai quali fanno seguito sentori delicatamente fruttati e floreali.
- LA BIANCA Moretti • cl 20 | 40 5.0% vol** 3 | 6
 Malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento, un lievito ad alta fermentazione che dona un profumo fresco con note speziate e un retrogusto delicato ed elegante a questa birra non filtrata e naturalmente torbida.
- IPA Moretti • cl 20 | 40 5.2% vol** 3 | 6
 Birra Moretti IPA è la prima Italian Pale Ale. Luppatura a freddo per esaltare le proprietà aromatiche ed escludere la parte amaricante - non filtrata per mantenera i profumi del luppolo.
- LA ROSSA Moretti • cl 20 | 40 7.2% vol** 3 | 6
 Birra doppio malto prodotta utilizzando ingredienti molto particolari: malto d'orzo al 100% che le dona un gusto pieno e caramellato, un aroma intenso e un colore ambrato, e poi una varietà particolarmente aromatica di luppolo, che le conferisce un retrogusto amaro e un delicato profumo.

BOTTLED BEERS

- SILLY BIO • cl.25 5.0% vol** 5
 Silly Bio Pils è una birra filtrata, bionda, leggera e limpida, più dolce della « sorella » Silly Pils . Il processo di produzione è lo stesso della pils classica; la differenza di sapore dipende dal luppolo e dal malto che sono al 100% da agricoltura biologica.
- ICHNUSA CRUDA • cl.33 4.9% vol** 6
 Creata per il 100° anniversario, ichtnusa cruda, non è solo una birra, ma un'esperienza sensoriale unica capace di far rivivere in ogni sorso lo spirito magico della sardegna. Ichnusa cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso.
- ICHNUSA NON FILTRATA • cl. 33 5.0% vol** 5
 Nuova nata in casa Ichnusa, una lager non filtrata, a bassa fermentazione, con leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla. La presenza di malto d'orzo chiaro e caramello la rendono una birra corposa ed equilibrata.

BOTTLED BEERS

- BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE • cl.33 5% vol** 5
Lager di puro malto, 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le danno una schiuma compatta e persistente.
- NEWCASTLE BROWN • cl.55 4.7% vol** 7
Birra dal gusto molto aromatico, caramellato, nocciolato e sul finale fruttato, in un mix bilanciato. La consistenza è corposa e il colore varia dal rosso intenso all'ambrato.
- AFFLIGEM BLONDE • cl.75 6.7% vol** 12
Brillante e dai riflessi dorati, con una schiuma densa e compatta. Frizzantezza naturale e aroma bilanciato con sapori di pane fresco, banana, spezie, agrumi con una nota di vaniglia.
- MORETTI GRANI ANTICHI • cl.75 8.0% vol** 12
Questa birra nasce dalla riscoperta delle antiche coltivazioni di grano S.Pastore, Senatore Cappelli e Pandas, maltati per la prima volta da Birra Moretti in una micromalateria e lavorati per onorarne le qualità uniche e inconfondibili.
- SANBIAGIO GAUDENS • cl.75 5.2% vol** 13
Birra dalla schiuma fine. Il colore è chiaro con riflessi dorati, al palato si percepisce una buona frizzantezza, con un corpo leggero e amaro moderato.



Sparkling



CHAMPAGNE

Baron Dauvergne • “Fine Fleur de Bouzy” Blanc De Noir Grand Cru (pinot nero)	70
Billecart-Salmon • Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	73
Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, meunier)	84
Dom Perignon • Brut Vintage 2008 (chardonnay, pinot nero)	250
François Secondè • Brut Rosé Grand Cru (pinot nero)	70
Krug • Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	260
Louis Roederer • Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	295
Perrier Jouët • Belle Epoque Cuvée 2012 (pinot nero, chard., meunier)	245
Perrier Jouët • Belle Epoque Rosè 2006/2010 (pinot nero, chard., meunier)	360
Perrier Jouët • Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Pol Roger • Brut Rosè Vintage 2012 (pinot nero, chardonnay)	85

MAGNUM

Billecart-Salmon • Brut Réserve	160
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	245
Ruinart • Brut (chardonnay, meunier)	185

BLANQUETTE

Maison Vergnes • Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	30
---	----

FRANCIACORTA

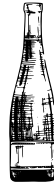
Andrea Arici • DosaggioZero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	47
Barone Pizzini • Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Bellavista • Satèn 2015 (chardonnay)	68
Bellavista • Rosè 2015 (pinot nero, chardonnay)	68
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Cà del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	135
Camossi • Extra Brut Rosè (pinot nero)	39
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	44
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	35
Contadi Castaldi • Satèn 2016 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	41
Ferghettina • Satèn Brut DOCG 2014 (chardonnay)	42
Ferghettina • Brut DOCG (chardonnay, pinot nero)	35
Monterossa • Cabochon Fuoriserie n.022 (chardonnay, pinot nero)	70
Monterossa • Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Monterossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	40
Uberti • Magnificentia Brut Satèn 2016 (chardonnay)	55

MAGNUM

Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Contadi Castaldi • Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	80

PROSECCO

Soligo • "Rive di Soligo" Millesimato Dry	25
---	----



Italian White



LOMBARDIA

Cà del Bosco • Corte di Lupo Bianco 2018 (chardonnay, pinot bianco)	42
Cà dei Frati • Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	32
Marangona • Lugana “Tre Campane” 2018 (trebbiano di lugana)	31
Olivini • Lugana DOC 2019 (trebbiano di lugana)	28

ALTO ADIGE

Elena Walch • Gewürztraminer 2020 (gewürztraminer)	31
St. Michael Eppan • Chardonnay Sanct Valentin 2017 (chardonnay)	42
St. Michael Eppan • Pinot Grigio Sanct Valentin 2018 (pinot grigio)	40

VENETO

Nardello • Soave classico “Vigna Turbian” 2018	32
--	----

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann • Vintage Tunina 2017 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	70
Livio Felluga • Friulano 2018 (tocai)	40
Venica & Venica • Ronco delle mele 2019 (sauvignon)	56

UMBRIA

Antinori • Cervaro della Sala 2018 (chardonnay, grechetto)	68
--	----

CAMPANIA

Pietracupa • Greco di tufo 2018	37
Quintodecimo • Via Del Campo (falanghina)	65

SICILIA

Donnafugata • Anthilia 2019 (catarratto, ansonica)	29
Planeta • Chardonnay 2018 (chardonnay in purezza)	45



Foreign White



BORDEAUX FRANCIA

Chateau Rioublanc • Bordeaux 2016 Bio organic wine (sauvignon, serillon, colonbard) 30

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay • Sauvignon Blanc 2017 (sauvignon) 59



Italian Red



MAGNUM

Antinori • Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso 2017 (cabernet sauvignon, merlot, syrah)	78
Masciarelli • Gianni Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo 2016 (montepulciano)	35

PIEMONTE

Cascina Fontana • Barolo 2014 (nebbiolo)	79
Gaja • Cremes 2016 (dolcetto, pinot nero)	59

ALTO ADIGE

Elena Walch • Lagrein 2020 (lagrein)	32
Nusserhof • Lagrein Riserva 2012 (lagrein)	54

LOMBARDIA GARDA

Cà dei Frati • Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	34
Olivini • Notte a San Martino 2016 (merlot in purezza)	40

LOMBARDIA FRANCIACORTA

Barone Pizzini • San Carlo 2015 (cabernet sauvignon, merlot)	50
Cà del Bosco • Corte di Lupo Rosso 2017 (merlot, cabernet sauvignon, carménère, cabernet franc)	38
Cà del Bosco • Carmenero 2013/2015 (carménère in purezza)	60
Cà del Bosco • Maurizio Zanella 2004 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	85

VENETO

Masi • Costasera Amarone 2015 (corvina, rondinella, molinara)	60
Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	33
Zenato • Amarone Classico 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	60

FRIULI VENEZIA GIULIA

Jermann • Red Angel on the Moonlight 2017 (pinot nero)	37
Livio Felluga • Vertigo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	32

TOSCANA

Antinori • Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2014 (sangiovese in purezza)	76
Antinori • Tignanello 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	128
Antinori • "Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso 2019 (cabernet sauv, merlot, syrah)	40
Biondi Santi • Brunello di Montalcino 2013 (sangiovese grosso)	200
Le Pupille • Morellino di Scansano 2020 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	30
Monte Bernardi • "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	30
Ornellaia • Le Volte 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	36
Tenuta San Guido • Sassicaia Bolgheri 2016 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	560

ABRUZZO

Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano D'Abruzzo 2016 (montepulciano)	28
---	----

PUGLIA

Vetrère • Tempio di Giano 2018 (negroamaro)	28
---	----

BASILICATA

Grifalco • "Grifalco" aglianico del Vulture 2014	38
--	----

SICILIA

Donnafugata • Mille e una Notte 2013 (nero d'Avola)	85
Hauer • Hierà 2015 (calabrese, alicante, nocera)	33
Occhipinti • Terre siciliane SP68 2018 (frappato, nero d'Avola)	34



Sweet wines



PIEMONTE

Cà d'Gal • "Lumine" Moscato d'Asti 2019 30

SICILIA • SARDEGNA

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2016 (zibibbo) 68

Hauner • Malvasia Delle Lipari Passito • 500ml (malvasia delle lipari, corinto nero) 38

Pellegrino • Passito di Pantelleria 2015 (zibibbo di pantelleria) 30

FRANCIA

Chateau Mémoires • Cadillac 2016 (sauvignon, sémillon) 35

Dear customer, in order to safeguard your security we inform you that: the dishes may contain traces or parts of the ingredients listed below, which are recognized from the REGULATION (EU) No 1169/2011 of 25 October 2011

Substances or products causing allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains • 2. Crustaceans and products thereof • 3. Eggs and products thereof • 4. Fish and products thereof • 5. Peanuts and products thereof • 6. Soybeans and products thereof • 7. Milk and products thereof (including lactose) • 8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof • 9. Celery and products thereof • 10. Mustard and products thereof • 11. Sesame seeds and products thereof • 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre • 13. Lupin and products thereof • 14. Molluscs and products thereof.