



MENÙ NORTH DEPARTMENT PRANZO ASPORTO E DELIVERY

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.

Acciughe e capperi ⁽¹⁻⁴⁾ con pomodoro pelato, acciughe del Cantabrico, capperi e olive	11
Bufala ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	11
Burrata ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, burrata e pomodori canditi	13
Prosciutto cotto e zucchine ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e zucchine	11
Prosciutto crudo ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo	12
Verdure di stagione ⁽¹⁾ con pomodoro pelato e verdure di stagione	11

FOCACCE FARCITE

- Al cotto** ⁽¹⁻⁷⁾ 6
Prosciutto cotto, insalata iceberg, pomodori, crescenza, maionese e origano
- Al salmone** ⁽¹⁻⁴⁾ 7
Salmone marinato, avocado guacamole, pomodorini confit e insalata iceberg
- Vegetariana** ⁽¹⁾ 6
Crema di melanzane, mozzarella, pomodorini confit e insalata iceberg

CONTORNI

- Selezione di verdure** 5
In cotture e consistenze differenti, con fiocchi di sale Maldon

PIATTI UNICI

- Tagliata di manzo** 15
200 g, con verdure di stagione
- Tataki di salmone** ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁻¹¹⁻¹²⁾ 14
170 g, salmone con sesamo bianco e nero, zucchine grigliate e salsa teriyaki
- Tartare di manzo** ⁽³⁾ 13
180 g, con porcini, datterini canditi, robiolino e fieno di porro
- Polpo saltato** ⁽⁴⁻⁷⁾ 13
con chorizo e patata schiacciata

TOAST

- Avocado toast** ⁽¹⁻³⁾ 6
con avocado guacamole e uovo pochè
- Croque monsieur** ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ 6
con prosciutto cotto, asiago e fontina
- Club sandwich classico** ⁽¹⁻³⁻⁶⁾ 9
con bacon, prosciutto cotto, pomodori, iceberg e maionese

POKE a partire da 13€

BASE (x1)

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

Aggiunta extra 1,5€

+

PROTEINE (x1)

| Salmone marinato ⁽⁴⁾ |
| Gamberi cotti ⁽²⁻⁴⁻¹²⁾ |
| Tataki di tonno ⁽⁴⁻¹²⁾ |
| Pluma di patanegra |

Aggiunta extra 3€

+

INGREDIENTI (x4)

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

Aggiunta extra 2€

+

CRUNCHY (x2) ⁽⁸⁻¹¹⁾

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

Aggiunta extra 1€

+

SALSE (x1)

| Soia ⁽⁶⁾ |
| Teriyaki ⁽¹⁻⁶⁾ |
| Salsa al sesamo ⁽¹⁻³⁻⁶⁻¹¹⁾ |
| Oriental spicy |
| Yogurt ⁽⁷⁾ |

Aggiunta extra 1€

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 ⁽⁶⁻⁷⁻⁸⁾

Cioccolato fondente ⁽⁶⁾

Crema ⁽⁶⁾

Cremino ⁽⁶⁻⁷⁻⁸⁾

Fiordilatte ⁽⁷⁾

Fragola

Lampone

Lime

Mango

Pistacchio DOP di Bronte ⁽⁶⁾

BISCOTTI

Brutti ma buoni - 100g ⁽³⁻⁸⁾

3

Cantucci - 200g ⁽¹⁻³⁻⁸⁾

6

Cioccorose - 200g ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁾

6

Rose del deserto - 200g ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

6

Sablè al cioccolato salato - 200g ⁽¹⁻³⁻⁸⁾

6

Spumiglie - 100g ⁽³⁾

3

TORTE CLASSICHE

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

Torta pere e cioccolato ⁽³⁻⁶⁻⁷⁾

Meringata alla vaniglia ⁽³⁾

Meringata con gocce di cioccolato ⁽³⁻⁶⁾

Tarte tatin di mele ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

TORTE MODERNE

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

Cheesecake ai frutti di bosco ⁽³⁻⁶⁻⁷⁾

Crostata di frutta fresca ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Mousse ai 3 cioccolati ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

Sacher all'albicocca ⁽³⁻⁶⁻⁷⁾

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 mirtilli freschi (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

Box di pasticceria - 18 pz (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	
Box cannoncini di pasta sfoglia - 6 pz (1-3-7)	9
Cannoncini di pasta sfoglia da farcire al momento con la crema pasticcera del laboratorio di Areadocks North Department	
Box bignè (1-3-6-7)	9
Selezione di 6 bignè misti crema, cioccolato e latte miele	
Box tartellette (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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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 ⁽¹²⁾

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