



AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

MENÙ SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30



MENÙ



PASTICCERIA



LISTA ALLERGENI



Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30



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
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	20
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
VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione	17

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 CONTRO CORRENTE (1-4-7-10) con mozzarella di bufala, oriental mix, salmone affumicato norvegese e dressing allo yogurt con lime e aneto	19

ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

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

SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30



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*
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fiordilatte, valeriana, burrata, culatta di Langhirano	40	20*
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*
VERDURE DI STAGIONE (1-7) con pomodoro pelato e verdure di stagione	34	17*

* 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		

SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30



MAIN COURSE

EGGS

OMELETTE SEMPLICE (1-3)	9
<i>Completa la tua omelette con 2 scelte tra:</i>	
- Salmone marinato (5)	4
- Pomodoro	1
- Cheddar (7)	2
- Bacon	2
- Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	2

PANCAKES

PANCAKES AL MIELE (1-3-7)	5
PANCAKES DOLCI	
- Frutti di bosco e panna montata (5)	7
- Sciroppo d'acero	7
- Crema al gianduia (6-8)	7
PANCAKES SALATI	
- Bacon e salsa cheddar (7)	8
- Salmone affumicato, crema di formaggio all'erba cipollina, soncino e salsa bernese (4-7)	10
- Prosciutto crudo Bedogni, stracciatella e cime di rapa (4-7)	11

AREA BURGERS

Hamburger prodotti internamente accompagnati da patate deep fried e salse

HAMBURGER - 180g manzo garronese veneta, insalata, pomodoro e cetriolo marinato	19
CHEESEBURGER - 180g manzo garronese veneta, cheddar, insalata, pomodoro e cetriolo marinato (5)	19
HAMBURGER AREADOCKS - 180g manzo garronese veneta, formaggio Stilton, cipolla alla brace e avocado (5)	18

FRITTO

FRITTELLE ALLE ALGHE (1-2-3-4-6-7-8-9-11)	6
CODE DI GAMBERO IN TEMPURA (1-2-3-4-6-7-8-9-11)	8
PATATE DIPPERS	6

AREA BAGELS

Bagels prodotti internamente serviti con patatine crisper e insalata mista

PATANEGRA uovo pochè, soncino, salsa bernese e Patanegra (3-7-11)	15
VEGETARIANO cavolo cappuccio, hummus, caciottina fresca (7-11)	10
SALMONE AFFUMICATO con crema al formaggio, spinacino fresco e salsa bernese (3-6-7)	12

TOAST

AVOCADO SALMONE (1-3-5-6-7-8-11)	10
con pane casereccio, avocado guacamole, salmone affumicato, uovo pochè, salsa yogurt e riso venere soffiato	
CLUB SANDWICH (1-3-5-6-7-8-11)	15
con petto di pollo, bacon, uovo sodo, pomodoro, insalata iceberg, salsa maionese al pepe di Sichuan	

TERRA

TAGLIATA DI MANZO - 200g	19
con verdure di stagione	
GRAN TACCHINO ARROSTO laccato allo sciroppo d'acero con patate al forno e spinaci saltati al Parmigiano (5-6-7-8-9-11)	18

MARE

TATAKI DI SALMONE con insalatina di radicchi di Treviso alla soia e zenzero con anacardi fritti e sesamo tostato (4-5-6-8-9-11)	20
TRANCIO DI OMBRINA ALLA PIASTRA	21
con cime di rapa leggermente piccante, riso rosso soffiato e olio agli agrumi (4-5-6-8-9)	

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

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)
- Variegato all'amarena (7)
- Yogurt (7)
- Gusto del mese (7)

BASE ACQUA

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

1 Gusto	1,5
2 Gusti	2,5
3 Gusti	3,5
4 Gusti	5

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)

- Mandorla ricoperta di cioccolato fondente (8)
- Fior di latte ricoperto al caramello (7)
- Lampone ricoperto di cioccolato fondente (7)
- 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

DESSERT E MONOPORZIONI

CREAM TARTE SEMI INTEGRALE (1-3-6-7-8) **6**
con namelaka al gianduja, nocciole sabbiate e gelée de cassis

MALIBÙ (3-6-7) **6**
con salsa al mango, crisppearls al lampone e passion e sorbetto al mango

PISTACCHIO E CAMELLO SALATO (3-6-7) **6**
crema inglese e pistacchio sabbiano di Bronte

MOUSSE DI MARRON GLACÉ **6**
E ARANCIA FRESCA (3-7-8)
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 CAMELLETE (1-3-7) **6**

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	1,5
- 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	4
- Ananas - 150ml	4
- Melograno - 150ml	4
- Mirtillo - 150ml	4
- Pera - 150ml	4
- Pesca - 150ml	4
- Fragola - 150ml	4
- Menta - 150 ml	4
- Limonata - 150 ml	4
- Mandarino - 150 ml	4
- Uva americana - 150 ml	4

ACQUA

- Acqua Panna - 125ml	1,5
- Acqua S. Pellegrino - 125ml	1,5
- Acqua Panna - 750ml	2,5
- Acqua S. Pellegrino - 750ml	2,5

TISANE E INFUSI

- Aquarosa - Kusmi	4
- Turmeric Active Tea - Pukka	4
- Detox Tea - Pukka	4
- Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	4
- Night Time Tea - Pukka	4
- Vanilla Chai Tea - Pukka	4
- Three Fennel Tea - Pukka	4
- Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	4
- Ginseng Matcha Green - Pukka	4
- 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