



SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS



SCORRI PER IL MENU NORTH DEPARTMENT



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

COLAZIONE & EASY LUNCH
RISTORANTE & PIZZA GOURMET

MENÙ COLAZIONE



dalle 07.30 alle 11.00

MENÙ CAFFETTERIA



dalle 07.30 alle 02.00

*MENÙ
PASTICCERIA & GELATERIA*



dalle 07.30 alle 02.00

MENÙ PRANZO



dalle 12.00 alle 15.30

MENÙ CENA



dalle 19.30 alle 02.00

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



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU COLAZIONE

dalle 7.30 alle 11:00
7 giorni su 7

HOME



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

COLAZIONE

AREA BREAKFAST

OMELETTE (3-4) di soli bianchi montati con salmone marinato e zucchine all'aneto	8
FRUTTA MISTA con frutta tropicale e di stagione	7
AÇAÍ BOWL (1-5-6-7-8-11) con yogurt al frutto acai, cocco, banana, mirtilli e granola di nostra produzione	7
PANCAKE DOLCE (1-3) con sciroppo d'acero, mirtilli, cioccolato fondente Valrhona	7

BAGELS

Bacon con spinacino, crema al formaggio, uovo pochè e salsa bernese (1-3-7-11)	9
Vegetariano con cavolo cappuccio, hummus di ceci e caciottina fresca (1-3-7-11)	9
Salmone affumicato con crema al formaggio, spinacino fresco e salsa bernese (1-3-4-7-11)	9

TOAST

CLUB SANDWICH CLASSICO (1-3-7) con bacon, uovo fritto, pomodori a fette, insalata lattuga, formaggio Dobbiacco e maionese	13
TOAST CLASSICO (1-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e formaggio Dobbiacco	9
TOAST AVOCADO E SALMONE (1-3-4-7-8-11) con pane casereccio, guacamole, salmone affumicato, uovo poché, salsa yogurt e riso venere croccante	12

COLAZIONE INTERNAZIONALE

17€

BEVANDE

Caffè espresso
Cappuccino (7)
Caffè americano
Latte freddo (7)
Latte caldo (7)
Selezione di Kusmi tea e Pukka tea
Spremuta di arancia
Centrifughe di frutta e verdura di stagione (9)

SALATO

Toast con prosciutto cotto artigianale
leggermente affumicato e fontina (1-7-8-11)
Bacon affumicato
Mini salsicce
Cardoncelli freschi saltati in padella
Salmone scozzese affumicato (4)

Selezione di formaggi:

- Camembert di capra (7)
- Robiolina 2 lattini (7)
- Edam (7)
- Brie chambrie (7)

Selezione di salumi:

- tacchino arrosto
- prosciutto cotto artigianale
leggermente affumicato
- bresaola di manzo

UOVA

Uova all'occhio di bue (3)
Uova sode (3)
Uova alla coque (3)
Uova strapazzate (3)
Uovo alla beneditc con salmone (1-3-4-7-11)
Uovo alla benedict con bacon (1-3-7-11)

Omelette (3-7)

con ingredienti a scelta tra:

- chorizo
- zucchine
- spinacino
- prosciutto cotto
- Grana Padano

BAGELS

Bacon con spinacino, crema al formaggio,
uovo pochè e salsa bernese (1-3-7-11)

Vegetariano con cavolo cappuccio, hummus
di ceci e caciottina fresca (1-3-7-11)

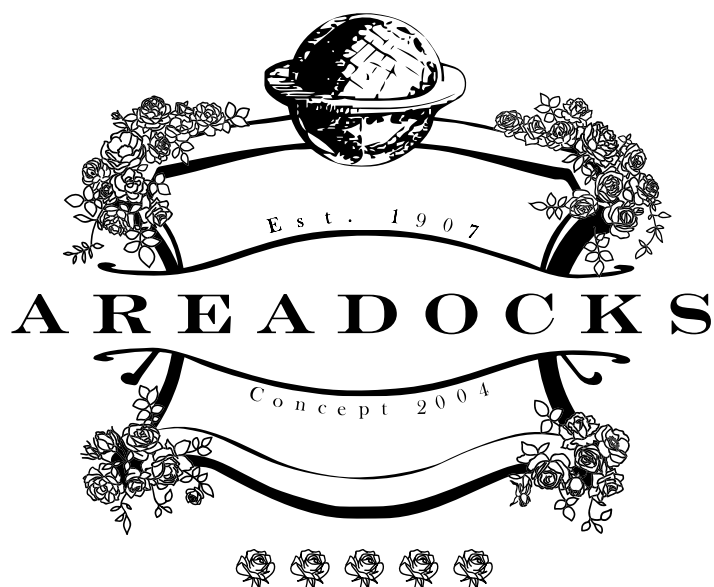
Salmone affumicato con crema al formaggio,
spinacino fresco e salsa bernese (1-3-4-7-11)

PANETTERIA

Ciabattine (1)
Pane in cassetta bianco (1)
Pane in cassetta integrale con semi (1-7-8-11)

DOLCE

Selezione di torte del giorno
Biscotteria mista artigianale
Brioche e lievitati artigianali (1-3-7-8-11)
Pancake artigianali con sciroppo d'acero (1-3-7)
Selezione di cereali (1)
Semi misti (11)
Frutta secca (8)
Muesli (1-5-6-8)
Favo grezzo di miele
Yogurt bianco magro (7)
Selezione di confetture e marmellate
Burro di latteria (7)
Frutta fresca di stagione



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 02:00
7 giorni su 7

HOME



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

CAFFETTERIA

CAFFÈ

Caffè Espresso	1,5
Caffè Decaffeinato	1,6
Caffè Americano	2,2
Caffè Shakerato	3
Cappuccino	2,2
Latte macchiato	2,2
Orzo - <i>piccolo / grande</i>	1,6 / 2,2
Ginseng - <i>piccolo / grande</i>	1,6 / 2,2
Cioccolata calda	4

SUCCHI - LABORATORIO MARCO COLZANI - 150ml

Albicocca	4
Ananas	4
Melograno	4
Mirtillo	4
Pera	4
Pesca	4
Fragola	4
Limonata	4
Mandarino	4
Uva americana	4
Mela	4

CENTRIFUGHE

SNELLENTI	6
con ananas, mela, prezzemolo, sedano, cetriolo e curcuma	

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

SPREMUTE

Spremuta all'arancia	4,5
----------------------	-----

ACQUA

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

TISANE E INFUSI

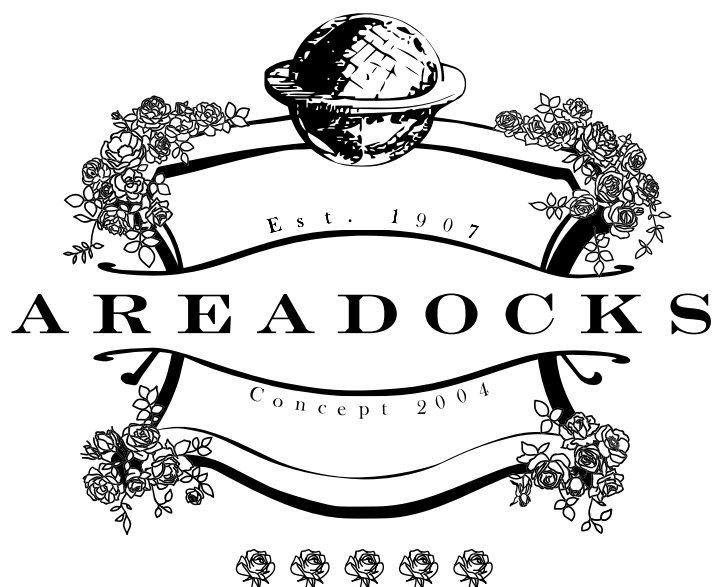
Turmeric Active Tea - <i>Pukka</i>	5
Detox Tea - <i>Pukka</i>	5
Elderberry & Echinacea Tea - <i>Pukka</i>	5
Night Time Tea - <i>Pukka</i>	5
Vanilla Chai Tea - <i>Pukka</i>	5
Three Fennel Tea - <i>Pukka</i>	5
Blackcurrant Beauty Tea - <i>Pukka</i>	5
Ginseng Matcha Green - <i>Pukka</i>	5
Lily Fairy - <i>Flora Tea</i>	5
Jasmine With Love - <i>Flora Tea</i>	5
Summer Love - <i>Flora Tea</i>	5

KUSMI TEA

Aquarosa	5
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

AREABAKERY - DALLA NOSTRA PASTICCERIA

Vegana (1)	1,8
Vegana al lampone (1)	1,8
Veneziana alla crema (1-3-7)	1,8
Pain au chocolat (1-3-6-7)	1,8
Croissant vuoto (1-3-7)	1,6
Croissant alla crema (1-3-7)	1,8
Croissant con confettura all'albicocca (1-3-7)	1,8
Croissant con confettura al lampone (1-3-7)	1,8
Croissant al pistacchio (1-3-7-8)	1,8
Saccottino integrale al miele (1)	1,8
Girella all'uvetta (1-3-7)	1,8
Cestino crema cotta e lamponi freschi (1-3-7)	1,8
Croissant con crema gianduia (1-3-6-7-8)	1,8
Girandola alle mele (1-3-7)	1,8
Danese con crema pasticcera confettura di lampone e mirtilli freschi (1-3-7)	1,8



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU PASTICCERIA & GELATERIA

dalle 7.30 alle 02:00
7 giorni su 7

HOME



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

PASTICCERIA & GELATERIA

MONOPORZIONI

PASSIONE CARAIBICA (3)

mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)

BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7)

mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spadellate

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)

TIRAMISÙ (3-7)

SACHER AL LAMPONE (3-6-7)

TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE (1-3-7)

MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8)

mousse al pistacchio avvolto da un croccante rocher pralinato

MINI MARITOZZO (1-3-7)

MACARONS (3-6-7-8)

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

Al pezzo
Box da 8 pezzi

2
15

CIOCCOLATINI

- 6 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)
- 6 Caffè e cioccolato fondente (6)
- Chai latte (6-7-8)
- Cocco (6-7-8)
- 6 Cremino alla nocciola (7-8)
- Cremino al pistacchio (6-7-8)
- Cremino al lampone (7-8)
- 7 Tartufo al cioccolato
- Lampone (6-7-8)
- 6 Early Gray tea (6-7-8)
- 6 Limone e zenzero (6-7)
- 6 Panna e fragola (6-7)
- 6 Passion fruit e pepe timut (6-7-8)
- Pistacchio (6-7-8)
- 6 Rum e pera (6)
- 6 Speculoos (1-6-7)
- Vaniglia (6-7-8)

6 **Al pezzo** 1,2
Box da 8 pezzi 9
Box da 16 pezzi 18

MIGNON

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

PASTICCERIA & GELATERIA

GELATI

BASE LATTE

Crema (3-7)
Cremino (7-8)
Fior di latte (7)
Biscotto speziato (1-7)
Yogurt (7)
Stracciatella (7)
Pistacchio (7-8)
Buono di area (3-5-7-8)

BASE ACQUA

Cioccolato fondente
Lampone
Limetta
Mango
Pistacchio
Fragolina di bosco

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

MOCHI

Cocco
Mango
Lampone
Pistacchio
Matcha
Cioccolato

Al pezzo 2

AREABOX

Medium 32
Maxi 38

BISCOTTI GELATO

Fior di latte (7)
Crema (7-3)
Cremino (3-7)
Biscotto speziato (1-7)
Fior di latte e nutella (7-8)

Al pezzo 3

BON BONS (1)

Fior di latte con copertura al caramello (7)
Lampone con copertura al cioccolato fondente
Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8)
Cremino con copertura al cioccolato fondente e nocchie (3-7-8)
Cocco con copertura al cioccolato fondente (7)
Mango con copertura al cioccolato fondente
Crema con copertura al cioccolato bianco (7-3)
Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7)

Al pezzo 1,5

MINI STECCHI (1)

Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8)
Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7)
Lampone con copertura al cioccolato fondente
Mango con copertura al cioccolato fondente (7)

Al pezzo 2

MAXI STECCHI (1)

Cremino con copertura al cioccolato fondente pralinato (7-8)
Crema con copertura al cioccolato bianco (3-7)
Lampone con copertura al cioccolato fondente
Pistacchio con copertura al pistacchio pralinato (7-8)

Al pezzo 2



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU PRANZO

dalle 7.30 alle 15:30
7 giorni su 7

HOME



POKE



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

*Sottile con corinzione alto ed alveolato. Impasto ad alta idratazione 75%
con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore.
Lievitazione finale e cottura in forno a legna. Stesura rigorosamente a mano.*

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, origano e olio EVO	12
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	13
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	15
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella pugliese, culatta di Langhirano	18
PATANEGRA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino confit e olio EVO	22
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	15
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	14
AUTUNNO (1-7-8-11) con crema di zucca, mozzarella fiordilatte, porcini, taleggio e semi di zucca tostati	15

AGGIUNTE EXTRA ALLA PIZZA - 2 INGREDIENTI A SCELTA TRA

possibile aggiungere ingredienti ad ogni tipo di pizza

Acciughe del Cantabrico (4)	6	Patanegra de Bellota selezione Ibesa DOP	8
Burrata d'Andria (7)	3	Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	4
Crudo di Parma 24 mesi	5	Spianata calabra	4

LA CUCINA

FRITTI AREADOCKS

STICK DI POLLO FRITTO (1-3-11) con maionese al lime e pepe di Sichuan	10
PATATE RUSTICHE (1-11)	6
FRITTO DEL GIORNO (1-11)	10

CONTORNI

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

UOVA

2 UOVA A PIACERE (1-3) accompagnate da pane tostato - Strapazzate - All'occhio di bue	5
<i>a richiesta aggiunta di:</i>	
- guacamole	3
- bacon croccante	2
- code di gamberi (2)	4
- salmone marinato (4)	4
- verdure di stagione	3

OMELETTE

CLASSICA (3-7) omelette con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e fontina	8
GUSTOSA (3-4-7) omelette con straciatella Pugliese, erba cipollina e salmone marinato	8
VEGETARIANA (3) con spinacino, funghi cardoncelli e Grana 24 mesi	8

FOCACCE FARCITE

AL COTTO (1-3-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, Chambrie, iceberg e maionese	8
AL CRUDO (1-7) con prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini confit e straciatella Pugliese	9
AL SALMONE (1-4) con salmone marinato, pomodorini confit, iceberg e guacamole	9
VEGANA (1) con verdure di stagione e pomodorini	8

TOAST

TOAST CLASSICO (1-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e formaggio Dobbiacco	9
TOAST CON PANE INTEGRALE (1-7) con fontina, verdure alla griglia e crema di melanzane affumicate	8
AVOCADO SALMONE (1-3-4-6-7-11) con pane casereccio, riso venere croccante, salmone affumicato, uovo poché, guacamole salsa yogurt	12
CLUB SANDWICH CLASSICO (1-3-7) con bacon, uovo fritto, pomodori a fette, insalata lattuga, formaggio Dobbiacco e maionese	13
CROQUE MADAME (1-3-7) con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, fontina e uovo all'occhio di bue	10

LA CUCINA

PIATTI UNICI

TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6) con germogli, avocado, lime e anacardi tostatati	16
TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12) con caviale al Maracujá e menta	17
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7-12) con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella pugliese e vela di pane al rosmarino	16
BOTTONI DI RICOTTA E LIMONE (1-2-3-7-9-12) con tartare di gamberi e la sua bisque	14
COTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-11) con valeriana e pomodorini e olive taggiasche	26
ORECCHIETTE POMODORINI FRESCHI E BASILICO (1)	12
TATAKI DI SALMONE (1-3-4-6-7-8-10-11) con semi oleosi, crescione, cavolo cappuccio viola marinato e maionese all'avocado	18
TRANCIO DI BRANZINO (4) con crema di zucca violino, broccoletti al vapore, crumble di chorizo e foglia di cavolo nero croccante	22
VITELLO TONNATO (3-4)	16
TAGLIATA DI MANZO con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	18
HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 180g (1-3-7-11) con pane al sesamo, bacon croccante, insalatina croccante, pomodoro, formaggio Cheddar e patatine fritte crispy	18
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 g con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	26

AREA POKE

15€

BASE X 1

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

aggiunta 1,5€

PROTEINE X 1

Salmone marinato (4)
Gamberi cotti (2-12)
Tataki di tonno (4-12)
Petto di pollo *cotto a bassa temperatura*
Tofu (6)

aggiunta 4€

INGREDIENTI X4

Carote
Alghe Wakame (11)
Avocado
Bacon
Bufala (7)
Acciughe del Cantabrico (4)

Edamame
Mango
Pomodorini
Uova sode (3)
Zenzero candito

aggiunta 3€

CRUNCHY X2

Anacardi
Mandorle
Semi di girasole
Sesamo
(8-11)

aggiunta 2€

SALSE X1

Soia (5-6-12)
Teriyaki (1-6)
Oriental spicy (12)
Salsa al sesamo (1-3-6-11)
Yogurt (7)

aggiunta 1,5€

DOLCI

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

PASSIONE CARAIBICA (3) mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	6
BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7) mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spadellate	6
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	6
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	6
MINI MARITONZO (1-3-7)	6
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	7
TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE (1-3-7)	6
TIRAMISÙ AREADOCKS (1-3-7) Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	6
MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8) mousse al pistacchio avvolta da un croccante rocher pralinato	6
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA Cioccolato fondente - Lampone - Limetta - Mango - Pistacchio (8) Fragolina di bosco	4
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE Crema (3-7) - Cremino (7-8) - Fior di latte (7) - Biscotto speziato (1-7) - Yogurt (7) - Stracciatella (7) - Pistacchio (7-8) - Bueno di area (3-5-7-8)	4
I NOSTRI BON BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO Fior di latte con copertura al caramello (7) - Lampone con copertura al cioccolato fondente - Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8) - Cremino con copertura al cioccolato fondente e nocciole (3-7-8) - Cocco con copertura al cioccolato fondente (7) - Mango con copertura al cioccolato fondente - Crema con copertura al cioccolato bianco (7-3) - Biscotto speziato con copertura al fondente (1-7)	1,5
I NOSTRI MINI STECCHI ARTIGIANALI - AL PEZZO Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8) - Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7) - Lampone con copertura al cioccolato fondente Mango con copertura al cioccolato fondente (7)	2
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA - AL PEZZO	1,5
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - AL PEZZO (3-6-7-8)	2
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - AL PEZZO (6-7-8)	1,2

BEVANDE

BEVANDE

ACQUA PANNA - 0,75cl		2,5
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl		2,5
ACQUA LURISIA BOLLE STILLE - 0,75cl		2,5
CAFFÈ AL TAVOLO		1,5

BIRRE ALLA SPINA

piccola / media

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO 4,3% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA ROSSA 7,2% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA BIANCA 5% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI IPA 5,2% VOL.	4 / 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.0 - CL 33	6
ICHUNSA NON FILTRATA- CL 33	6
ICHUNSA CRUDA- CL 33	6
MESSINA CRISTALLI DI SALE - CL 33	6
SAN BIAGIO - CL 75	12
BIRRA MORETTI GRAND CRU - CL 75	13
GJIULIA SENZA GLUTINE - CL 33	6



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU CENA

dalle 7.30 alle 02:00
7 giorni su 7

HOME



COCKTAIL



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

A R E A D O C K S

MENU DEGUSTAZIONE PER TAVOLATE ED EVENTI

MINIMO 8 PERSONE

MENU DEGUSTAZIONE PIZZA E RISTORANTE

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7)
Prosciutto crudo Parma 24 mesi, pancetta Giovanna, cuore di prosciutto cotto artigianale e leggermente affumicato, gorgonzola dolce e giardiniera home made, accompagnati da focaccia fragrante al 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

€40
coperto
incluso

MENU DEGUSTAZIONE PIZZA "SUPERIOR"

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7-9)
Prosciutto crudo Parma 24 mesi, pancetta Giovanna, cuore di prosciutto cotto artigianale e leggermente affumicato, gorgonzola dolce e giardiniera home made, accompagnati da focaccia fragrante al forno

STICK DI POLLO FRITTO (1-7-11)
con maionese al lime e pepe di Sichuan

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI (2-4-11)

+

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

€45
coperto
incluso

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 Cilentana, e olio EVO al basilico

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

MORTADELLA (1-7-8)
con mozzarella fiordilatte, stracciatella, mortadella e pesto di pistacchi

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1)
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO

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

CARBONARA (1-3-7)
con guanciale dalle colline di Parma, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo

SPIANATA CALABRA (1-7-9)
con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce

CIPOLLA E GUANCIALE (1-7)
con provola d'Agerola leggermente affumicata, guanciale dalle colline di Parma, cipolle rosse di Tropea cotte alla cenere e finocchietto selvatico

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

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

BURRATA (1-7)
con pomodoro pelato, stracciatella Pugliese, datterini saltati in padella, polvere mediterranea e olio EVO

TONNO TONNATO (1-3-4-6-7-12)
con mozzarella di bufala Cilentana, spinacino, tataki di tonno, salsa tonnata e zest di lime

FARCITA (1-7-8)
con mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi saltati, olive taggiasche, basilico e prosciutto di Parma 24 mesi

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

*Sottile con cornicione alto ed alveolato. Impasto ad alta idratazione 75%
con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore.
Lievitazione finale e cottura in forno a legna. 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 cilentana e olio EVO al basilico	16
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	19
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella pugliese, culatta di Langhirano	20
PATANEGRA DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino saltato in padella e olio EVO	22
CIPOLLA E GUANCIALE (1-7) con provola d'Agerola leggermente affumicata, guanciale dalle colline di Parma, cipolle rosse di Tropea cotte alla cenere e finocchietto selvatico	17
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	18
CONTADINA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, cime di rapa spadellate, salsiccia, stracciatella Pugliese e olio EVO	18
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	17
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	23
CARBONARA (1-3-7) con guanciale dalle colline di Parma, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	18
SALATO E DOLCE (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, miele di castagno, prosciutto di Parma 24 mesi e noci pecan tostate	21
SPIANATA CALABRA (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	17
AUTUNNO (1-7-8-11) con crema di zucca, mozzarella fiordilatte, porcini, taleggio e semi di zucca tostatati	21
MORTADELLA (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, stracciatella pugliese, mortadella e pesto di pistacchi	18

PIZZA ALLA PALA

Croccante ed alveolata, ottenuta con l'utilizzo di farine di tipo 2 e farro monococco. Impasto indiretto ad alta idratazione (85%).
Dopo una lievitazione di 36 ore, stesura a mano e cottura in forno su mattoni refrattari.

PER 2 PERSONE - MONOGUSTO O BIGUSTO

* Il prezzo è riferito a metà pizza della Pizza alla Pala

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	28	14*
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	32	16*
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	38	19*
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella pugliese, culatta di Langhirano	40	20*
PATANEGRA DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino saltato in padella e olio EVO	44	22*
CIPOLLA E GUANCIALE (1-7) con provola d'Agerola leggermente affumicata, guanciale dalle colline di Parma, cipolle rosse di Tropea cotte alla cenere e finocchietto selvatico	34	17*
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	36	18*
CONTADINA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, cime di rapa spadellate, salsiccia, stracciatella pugliese e olio EVO	36	18*
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	34	17*
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	46	23*
CARBONARA (1-3-7) con guanciale dalle colline di Parma, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	36	18*
SALATO E DOLCE (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, miele di castagno, prosciutto di Parma 24 mesi e noci pecan tostate	42	21*
SPIANATA CALABRA (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	34	17*
AUTUNNO (1-7-8-11) con crema di zucca, mozzarella fiordilatte, porcini, taleggio e semi di zucca tostatati	42	21*
MORTADELLA (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, stracciatella pugliese, mortadella e pesto di pistacchi	36	18*

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 per un totale di 36 ore e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari.

ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

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

BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	17
BURRATA (1-7) con pomodoro pelato, stracciatella pugliese, datterini saltati in padella, polvere mediterranea e olio EVO	18
FARCITA (1-7) con mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi saltati, olive taggiasche, basilico e prosciutto di Parma 24 mesi	20
TONNO TONNATO (1-3-4-6-7-12) con mozzarella di bufala cilentana, spinacino, tataki di tonno, salsa tonnata e zest di lime	19
CACIO E PEPE (1-2-7-12) con crema di pecorino buccia nera, pepe Sichuan e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo	26
ROAST-BEEF (1-7) con mozzarella di bufala, cavolo cappuccio viola marinato, salsa greca e roast-beef cotto nel forno a legna	18

AGGIUNTE EXTRA ALLA PIZZA - 2 INGREDIENTI A SCELTA TRA

possibile aggiungere ingredienti ad ogni tipo di pizza

Acciughe del Cantabrico (4)	6	Patanegra de Bellota selezione Ibesa DOP	8
Burrata d'Andria (7)	3	Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	4
Crudo di Parma 24 mesi	5		

LA CUCINA

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DI AREADOCKS (2-4-12-14) 49
Ostriche fine de claire, scampi Mediterraneo, gamberi rossi, carpaccio di ricciola e sashimi di samone alla barbabietola

*I nostri condimenti:
alga wakame, zenzero candito, salsa di soia, melograno*

CRUDITÉS
Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-12) 4
Ostriche fine de claire (14) 4

TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12) 19
con caviale maracuja e menta

TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6) 18
con germogli, avocado, lime e anacardi tostatati

ANTIPASTI DI CARNE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7-12) 18
con pomodorini confit, olio al basilico,
soncino all'aceto balsamico, stracciatella Pugliese e vela di pane al rosmarino

SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA SELEZIONE IBESA DOP (1-7) 30
e con pan brioche dal nostro forno

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7) 24
Prosciutto crudo Parma 24 mesi, pancetta Giovanna, cuore di prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, gorgonzola dolce e giardiniera home made, accompagnati da focaccia fragrante al forno

CRUDO DI PARMA 24 MESI (1-7) 18
con burro francese e pane integrale caldo

SELEZIONE DI FORMAGGI E CONFETTURE

Accompagnati da marmellata di fichi, marmellata di cipolle, crescione, lamponi e noci (7-8)

20€

PECORINO DEL CHIANTI

Latte ovino
Proveniente dai pascoli toscani nella zona del Chianti.
Sapore intenso e rotondo.
Media stagionatura, ottimale 60 giorni e oltre.

SALVA CREMASCO

Formaggio vaccino DOP, a pasta dura.
Prodotto nelle pianure lombarde di Cremona, Bergamo e Brescia.
Dal sapore sapido e pieno.
Stagionatura ottimale 95/100 giorni

LA CAPRA NEL FIENO

Latte caprino, a pasta semi dura.
Prodotto nella zona di Bergamo.
Dal sapore rotondo e delicato.
Stagionatura ottimale 60/80 giorni

STRACCHINO A LATTE CRUDO

Latte vaccino, a pasta molle; con latte crudo.
Originario della Val Seriana (BG).
Sapore delicato leggermente acidulo.
Stagionatura ottimale 30/40 giorni.

VENA BLU

Latte 100% ovino intero a pasta cruda, con erborinatura.
Prodotto in provincia di Bergamo.
Sapore delicato lievemente piccante.
Stagionatura ottimale 55/75 giorni.

BAGOSS

Formaggio vaccino, semi grasso a pasta dura.
Prodotto solo ed esclusivamente nelle malghe di Bagolino, paese montano in provincia di Brescia.
Stagionatura ottimale 12/48 mesi.

LA CUCINA

PIATTI UNICI

HAMBURGER CARBONARA - 180gr (1-3-7-11)	25
Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, pecorino buccia nera, guanciale croccante, crema all'uovo e patate fritte crispy	
HAMBURGER DI SCOTTONA NEW YORK STYLE - 180gr (1-3-7-11)	22
Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, bacon croccante, insalata croccante, pomodoro, formaggio Cheddar cremoso e patate fritte crispy	
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 gr	28
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	
TAGLIATA DI MANZO SELEZIONE AREADOCKS	25
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	
COTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-11)	26
con valeriana e pomodorini e olive taggiasche	
FRITTO MISTO - 380g (2-3-4-11-12-14)	25
Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini e maionese al pepe rosa e lime	
TATAKI DI SALMONE (1-3-4-6-7-8-10-11)	24
con semi oleosi, crescione, cavolo cappuccio viola marinato e maionese all'avocado	
TRANCIO DI BRANZINO (4)	25
con crema di zucca violino, broccoletti al vapore, crumble di chorizo e foglia di cavolo nero croccante	

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	6
PATATE RUSTICHE	6
Patate rustiche fritte in olio di girasole	

DOLCI

Tutta la produzione di pasticceria, sia destinata al consumo nel locale che alla vendita, è prodotta all'interno del Laboratorio Pasticceria & Gelateria di Areadocks North Department

PASSIONE CARAIBICA (3)	8
mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum Accompagnata da sorbetto al cioccolato	
BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7)	8
mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spadellate Accompagnata da gelato alla crema	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	8
Accompagnata da un sorbetto al lampone	
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	8
Accompagnata da gelato al lampone	
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	8
Accompagnata da gelato al lampone	
TARTE TATIN DI MELE CAMELLATE (1-3-7)	8
Accompagnata da gelato alla crema	
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7)	8
Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	
MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8)	8
mousse al pistacchio avvolta da un croccante rocher pralinato, accompagnato da sorbetto al cioccolato fondente	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE ACQUA	5
Cioccolato fondente - Lampone - Limetta - Mango - Pistacchio (8) Fragolina di bosco	
I NOSTRI GELATI ARTIGIANALI A BASE LATTE	5
Crema (3-7) - Cremino (7-8) - Fior di latte (7) - Biscotto speziato (1-7) - Yogurt (7) - Stracciatella (7) - Pistacchio (7-8) - Bueno di area (3-5-7-8)	
I NOSTRI BON BONS ARTIGIANALI - AL PEZZO	1,5
Fior di latte con copertura al caramello (7) - Lampone con copertura al cioccolato fondente - Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8) - Cremino con copertura al cioccolato fondente e nocciole (3-7-8) - Cocco con copertura al cioccolato fondente (7) Mango con copertura al fondente - Crema con copertura al cioccolato bianco (7-3) Biscotto speziato con copertura al fondente (1-7)	
I NOSTRI MINI STECCHI ARTIGIANALI - AL PEZZO	2
Pistacchio con copertura al pistacchio (7-8) - Biscotto speziato con copertura al cioccolato fondente (1-7) - Lampone con copertura al cioccolato fondente Mango con copertura al cioccolato fondente (7)	
SELEZIONE DI PICCOLA PASTICCERIA - AL PEZZO	1,5
DEGUSTAZIONE MACARON ARTIGIANALI - AL PEZZO (3-6-7-8)	2
DEGUSTAZIONE CIOCCOLATINI ARTIGIANALI - AL PEZZO (6-7-8)	1,2

BEVANDE

BEVANDE

ACQUA PANNA - 0,75cl		3
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl		3
ACQUA LURISIA BOLLE STILLE - 0,75cl		3
CAFFÈ AL TAVOLO		2

BIRRE ALLA SPINA

piccola / media

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO 4,3% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA ROSSA 7,2% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI LA BIANCA 5% VOL.	4 / 6
BIRRA MORETTI IPA 5,2% VOL.	4 / 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.0 - CL 33	6
ICHUNSA NON FILTRATA- CL 33	6
ICHUNSA CRUDA- CL 33	6
MESSINA CRISTALLI DI SALE - CL 33	6
SAN BIAGIO - CL 75	12
BIRRA MORETTI GRAND CRU - CL 75	13
GJIULIA SENZA GLUTINE - CL 33	6

COCKTAIL

JOHN COLLINS <i>Tanqueray N° Ten, sciroppo di zucchero, succo di limone, soda</i>	10
DIRTY MARTINI <i>Ketel one vodka, dry vermouth, salamoia di olive</i>	10
DARK'N'STORMY <i>Santa teresa rum, succo di lime, ginger beer</i>	10
TOMMYS MARGARITA <i>Espolon blanco, vida mezcal, sciroppo d'agave, succo di lime</i>	10
RUSTY NAIL <i>bulleit bourbon, drambuie</i>	10
WHISKY & SODA <i>J.W. Black label, talisker skye, soda</i>	10
BITTERINO <i>Bitter Martini riserva, angostura</i>	10
CLASSIC COCKTAILS	a partire da 10

GIN

Adamus	15	Mare	12
Bareksten Navy Strenght	15	Martin Miller's	12
Bobby's	12	Monkey 47	15
Bombay Sapphire	12	Nikka Coffey	15
Bombay Sapphire Premiere Cru	12	Okinawa	15
Bombay Sunset	12	Opihr	12
Cubical Kiss	12	Oxley	15
Hayman's Gently Rested	12	Plymouth	12
Hayman's London Dry	12	Plymouth Navy Streght	15
Hayman's Old Tom	12	Portofino	15
Hendrick's	12	Sipsmith London Dry	12
Ki No Bi Dry	15	Sipsmith London Dry	12
Ki No Tea	20	Tanqueray	12
Malfy Arancia	12	Tanqueray Ten	12
Malfy Dry	12	Villa Ascent	15
Malfy Limone	12	Tanqueray 0.0	10
Malfy Pompelmo Rosa	12		

DISTILLATI

con cioccolatini artigianali

Ron Zacapa 23 Centenario Solera Gran Reserva	18
Prodotto solo con succo di canna da zucchero del Guatemala e invecchiato in botti di ex Bourbon e Sherry fino a 23 anni;	
Rum Santa Teresa 1796	12
Distillato elegante e raffinato, ottenuto da un blend di Ron Venezuelani con un invecchiamento compreso tra i 4 ed i 35 anni;	
Bulleit Bourbon Frontier Whiskey	12
Esclusivamente distillato in "Small-Batch" per poi essere invecchiato almeno 6 anni in botti di Quercia Bianca Americana;	
Lagavulin 8 Islay Single Malt Scotch Whisky	16
Ottenuto attraverso la doppia distillazione in Alambicchi di Rame " Pot Still" e fatto maturare 8 anni in botti di Rovere;	
Tequila Casamigos Reposado	18
Distillato artigianale prodotto nella regione di Jalisco con 100% Agave Azul e lasciato riposare per 7 mesi in botti di Rovere Bianco;	

**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