



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU SUNDAY LUNCH

dalle 12:00 alle 15:30

PRANZO



CAFFETTERIA



PASTICCERIA & GELATERIA



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

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

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 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
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI ⁽¹⁻⁷⁾ con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	18
VERDURE DI STAGIONE ⁽¹⁾ con pomodoro pelato e verdure fresche 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.

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 confit, polvere mediterranea e olio EVO	18
TONNO TONNATO ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁾ con mozzarella di bufala cilentana, spinacino, tatakis di tonno, salsa tonnata e zeste di lime	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 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*
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*
VERDURE DI STAGIONE ⁽¹⁾ con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	34	17*

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

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

SUNDAY LUNCH

dalle 12.00 alle 15.30

PIATTI PRINCIPALI

TERRA

TAGLIATA DI MANZO - 200g

con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico

COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 g

con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico

PIATTO DEL GIORNO

MARE

TATAKI DI SALMONE (1-3-4-6-7-8-10-11)

con semi oleosi, crescione, cavolo cappuccio viola marinato e maionese all'avocado

TRANCIO DI BRANZINO (4)

con crema di zucca violino, broccoletti al vapore, crumble di chorizo e foglia di cavolo nero croccante

AREA BURGERS

Hamburger prodotti internamente accompagnati da patate deep fried e salse

HAMBURGER - 180g (1-11)

manzo garronese veneta, insalata, pomodoro e cetriolo marinato

CHEESEBURGER - 180g (1-7-11)

manzo garronese veneta, cheddar, insalata, pomodoro e cetriolo marinato

HAMBURGER CARBONARA - 180gr (1-3-7-11)

Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, pecorino buccia nera, guancialetto croccante, crema all'uovo e patate fritte crispy

FRITTO

FRITTO DEL GIORNO (1-2-3-4-6-7-8-9-11)

STICK DI POLLO FRITTO (1-11)

con maionese al lime e pepe di Sichuan

PATATE DIPPERS (1)

AREA BAGELS

Bagels prodotti internamente serviti con patatine crisper e insalata mista

18	PATANEGRA (1-3-7-11)	15
	uovo pochè, soncino, salsa bernese e Patanegra	
26	VEGETARIANO (1-7-11)	10
	cavolo cappuccio, hummus, caciottina fresca	
18	SALMONE AFFUMICATO (1-3-6-7)	12
	con crema al formaggio, spinacino fresco e salsa bernese	

TOAST

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

19 UOVA (1-3)

19	2 UOVA A PIACERE (1-3)	5
	accompagnate da pane tostato	
	- Strapazzate	
	- All'occhio di bue	
25	<i>a richiesta aggiunta di:</i>	
	- avocado guacamole 3	- salmone marinato 4
	- bacon croccante 2	- verdure di stagione 3
	- code di gamberi 4	

PANCAKES

	PANCAKES AL MIELE (1-3-7)	5
10	PANCAKES DOLCI	
	- Frutti di bosco e panna montata (5)	7
	- Sciroppo d'acero	7
10	- Crema al gianduia (6-8)	7
6	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 di Parma, stracciatella e cime di rapa (4-7)	11

CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 02.00
7 giorni su 7

CAFFÈ

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

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 - Pukka	5
Detox Tea - Pukka	5
Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	5
Night Time Tea - Pukka	5
Vanilla Chai Tea - Pukka	5
Three Fennel Tea - Pukka	5
Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	5
Ginseng Matcha Green - Pukka	5
Lily Fairy - Flora Tea	5
Jasmine With Love - Flora Tea	5
Summer Love - Flora Tea	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 pasticceria confettura di lampone e mirtilli freschi (1-3-7)	1,8

PASTICCERIA & GELATERIA

dalle 7.30 alle 02.00
7 giorni su 7

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)
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)
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

dalle 7.30 alle 02.00
7 giorni su 7

GELATI

BASE LATTE

Crema (3-7)
Cremino (7-8)
Fior di latte (7)
Biscotto speziato (1-7)
Yogurt (7)
Straciatella (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 Gusti
3 Gusti
4 Gusti

2
3
4
5,5

MOCHI

Cocco
Mango
Lampone
Pistacchio
Matcha
Cioccolato

Al pezzo

2

AREABOX

Medium
Maxi

32
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 cioccolato al fondente
Crema con copertura al cioccolato bianco (7-3)
Biscotto speziato con copertura al 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

**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