

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 21/01/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/areadocks-pizza>

Antipasti

Degustazione di salumi e burrata accompagnate da focaccia fragrante al forno. Con prosciutto crudo di Langhirano 24 mesi "Pio Tosini", culatello cotto di San Marino, culatello crudo di Zibello, burrata	€ 18,00
Polipetti alla Luciana Polipetti con pomodorini, capperi e olive taggiasche accompagnati da patate duchessa e crostoni di pane Allergeni: crostacei, molluschi, pesce, glutine.	€ 18,00
Selezione di Patanegra de Bellota e crudo Pio Tosini Con pan brioche	€ 20,00

Crudités

Carpaccio di ricciola dell'Atlantico	€ 18,00
Gambero rosso del Mediterraneo	€ 6,00
Tartare di salmone 130 gr	€ 16,00
Tartare di tonno 130 gr	€ 17,00

Secondi

Cube roll argentino "grain fed" 250g Cube roll argentino alla piastra accompagnato da verdure di stagione	€ 25,00
Fritto misto 380 g con calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali e latterini, maionese al pepe rosa e lime	€ 21,00
Hamburger 170 gr - scottona piemontese, bacon, spinacino, 14 pomodoro, formaggio cremoso e il nostro pane con lievito madre con patate fritte	€ 18,00

Contorni

Patate arrostiti	€ 5,00
Patate arrostiti	
Patate rustiche fritte in olio di girasole	€ 5,00
Servite con ketchup e maionese Basso contenuto di glutine - Senza lattosio	
Verdure di stagione	€ 6,00
Basso contenuto di glutine - Senza lattosio	

Pizze gourmet

'Nduja di Spilinga	€ 16,00
Con pomodoro pelato, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di Bufala e olio EVO	
Acciughe e capperi	€ 16,00
Con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio EVO	
Bufala	€ 13,00
Con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	
Il gambero non si lamenta	€ 22,00
Mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rossi di Mazara del Vallo, Aji Amarillo, olio agli agrumi e menta fresca	
Margherita	€ 12,00
Con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	
Norma	€ 16,00
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico fresco e olio EVO	
Patanegra 75% de Bellota	€ 19,00
Con mozzarella fiordilatte, pomodorino confit e olio EVO	
Profumo viola	€ 22,00
con pomodoro pelato, spadellata di calamari insaporiti alla paprika dolce, burrata, gambero viola di Sicilia, salsa al prezzemolo	
Prosciutto cotto a legna e carciofi	€ 17,00
Con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, carciofi e olio evo	
Prosciutto cotto a legna e funghi cardoncelli	€ 17,00
Con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di maiale selvatico, funghi cardoncelli e olio EVO	

Salsiccia e cime di rapa € 17,00
 Con mozzarella fiordilatte, burrata, salsiccia, cime di rapa, crema di datterino confit e olio EVO

Verdure di stagione € 16,00

Zibello € 19,00
 con mozzarella fiordilatte, rucola, burrata, culatello crudo di Zibello

Pizza alta alla teglia

Alta bufala € 16,00
 Con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO

Alta burrata € 17,00
 con pomodoro pelato, burrata, datterino confit, capperi e olive taggiasche

Alta farcita € 18,00
 Con fiordilatte, funghi porcini e cardoncello, prosciutto crudo Pio Tosini

Alta verdure di stagione € 16,00

Pizza alla pala

Pizza alla pala bigusto € 0,00
 Componi la tua pizza alla pala con 2 gusti a tua scelta

Pizza alla pala monogusto € 0,00
 Per 2 persone monogusto

Poke

Crea la tua poke € 15,00

Dessert

Fetta di cheesecake ai frutti di bosco € 6,00
 Monoporzione

Sacher ai lamponi € 6,00

Tiramisù € 6,00
Dolce in vasetto

Selezione di pasticceria

Box bigné € 9,00
6 pz - selezione di 6 bigné misti crema, cioccolato e nocciola

Box cannoncini alla crema € 9,00
6 pz - Cannoncini di pasta sfoglia, da farcire al momento con la crema pasticceria del laboratorio di Areadocks North Department

Box di pasticceria € 22,00
18 pz (6 pasticcini in pasta frolla di diversi gusti, 6 cannoncini di pasta sfoglia da farcire al momento con crema pasticceria, 2 bigné alla crema, 2 bigné al cioccolato, 2 bigné nocciola)

Box tartellette € 9,00
6 pz - selezione di 6 pasticcini in pasta frolla

Ciocolatini 16 pz € 18,50
Scegli i gusti

Ciocolatini 8 pz € 10,50
Scegli i gusti

Macarons 9 pz € 16,50
Gusti: Albicocca, cioccolato, cocco e ananas, fragola e rosa, lampone, liquirizia, passion fruit, pistacchio, vaniglia

Gelato

Biscotti

Cantucci € 6,00
200g - Senza lattosio

Cioccorose € 6,00
200g di rose del deserto al cioccolato

Rose alla nocciola € 6,00
200g di rose del deserto alla nocciola

Rose del deserto al caramello € 6,00
200g di rose del deserto al caramello leggermente salato

Sablè al cioccolato salato € 6,00
200g

Spumiglie € 3,00
100g - Basso contenuto di glutine

Brioche e croissant

Box 4 croissant vuoti + farcitura € 5,00
Con lievitazione e cottura da terminare a casa

Box 4 pain au chocolat € 5,00
Con lievitazione e cottura da terminare a casa

Bevande

Acqua frizzante 25cl € 1,50

Acqua Naturale 25cl € 1,50

Acqua tonica 20cl € 3,00

Aranciata San Pellegrino 33cl € 3,00

Coca Cola 33cl € 3,00

Coca Cola Zero 33cl € 3,00

Crodino 10cl € 3,00

Crodino 10cl € 3,00

Ginger beer € 3,00

Ginger beer 20cl € 3,00

San Bitter 10cl € 3,00

San Bitter 10cl € 3,00

Sprite 33cl € 3,00

Succo di pomodoro 20cl

€ 3,50

Box aperitivo

Birre

Ichnusa non filtrata 33 cl

€ 4,00

Messina cristalli di sale 33 cl

€ 4,00

San Biagio Gaudens 75cl

€ 11,00

Cocktail

Americano

€ 7,00

Campari bitter, Carpano Vermouth, angostura

Gin tonic

€ 7,00

Moscow mule

€ 7,00

Vodka 42 Below, sciroppo di zucchero, spremuta di lime

Negroni

€ 7,00

Campari bitter, Carpano Vermouth, Gin, angostura

Spritz aperol

€ 6,00

Aperol, prosecco, selz

Spritz campari

€ 6,00

Campari, prosecco, selz

Vodka tonic

€ 7,00

Bollicine

Ca' del Bosco • Brut Cuve?e Prestige

€ 32,00

Chardonnay, pinot nero, pinot bianco)

Castello Bonomi • CruPerdu Brut 2011

€ 27,00

Chardonnay, pinot nero

Contadi Castaldi • Sate?n 2015 € 28,00
Chardonnay, pinot bianco, pinot nero

Monterossa • Sanseve? Sate?n Brut € 26,00
Chardonnay

Vini bianchi

Ca' dei Frati • Brolettino 2018 € 18,00
Trebiano di lugana

Elena Walch • Gewu?rztraminer 2019 € 18,00

Franz Haas • Manna 2018 € 28,00
riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner

Olivini • Lugana Doc 2018 € 14,00
Trebiano di lugana

Pietracupa • Greco di tufo 2018 € 25,00

Vie di Romans • Chardonnay 2017 € 34,00

Vini rossi

Gaja • Cremes 2018 € 40,00
Dolcetto, pinot nero

Jermann • Red Angel on the Moonlight 2016 € 23,00
Pinot nero

Monte Bernardi • "Retromarcia" Chianti Classico 2017 € 15,00
Sangiovese

Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2016 € 22,00
Corvina, rondinella, oseleta