

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 03/08/2020, 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>

Antipasti

Battuta di Fassona Piemontese, honey mustard, bagoss, pomodori confit e olive nere € 13,00

Selezione di Patanegra de Bellota e crudo Pio Tosini € 15,00
Con pan brioche alle noci

Primi Piatti

Crespelle agli asparagi, fontal e bacon croccante *Attualmente non disponibile*

Mezze maniche tiepide *Attualmente non disponibile*
con melanzane, mozzarella di bufala e pesto

Tortino di riso croccante alle erbe con salmone confit, friarielli e salsa lemon grass *Attualmente non disponibile*
Basso contenuto di glutine - Senza lattosio

Le nostre paste secche

Calamarata 500 g *Attualmente non disponibile*
Cottura 14 min

Penne rigate 500 g *Attualmente non disponibile*
Cottura 10 min

Spaghetti 500 g *Attualmente non disponibile*
Cottura 12 min

Gli gnocchi

Gnocchetti di patate arrostiti precotti al vapore 120 g *Attualmente non disponibile*
Da rigenerare con uno dei nostri condimenti

I nostri condimenti per primi piatti

Guazzetto di pesce al peperoncino e basilico 150 g

Basso contenuto di glutine - Senza lattosio

*Attualmente
non disponibile***Ragù di funghi 150 g**

Basso contenuto di glutine - Senza lattosio

*Attualmente
non disponibile***Salsa amatriciana 150 g**

Basso contenuto di glutine - Senza lattosio

*Attualmente
non disponibile*

Secondi

Fritto misto di pesce - 230 g

Con maionese al pepe rosa e lime Basso contenuto di glutine - Senza lattosio

€ 16,00

Le carni - Selezionate da SECONDA CLASSE

Costata Juvenca - Cruda

450g di carne marezzata, succulenta e grassa

*Attualmente
non disponibile***Costata Juvenca - Scottata**

450g di carne marezzata, succulenta e grassa

*Attualmente
non disponibile*

Contorni

Patate fritte in olio di girasole

Servite con ketchup e maionese Basso contenuto di glutine - Senza lattosio

€ 5,00

Verdure di stagione

Basso contenuto di glutine - Senza lattosio

*Attualmente
non disponibile*

Piatti Unici

Hamburger New York Style

con bacon, spinacino, pomodoro, formaggio 14 cremoso e pane con lievito madre (servito con patate fritte)

€ 14,00

Box Aperitivo

Box Aperitivo

2 cocktail a scelta con 6 varietà di stuzzichini dalla nostra cucina

*Attualmente
non disponibile*

Pizza dal forno a legna

'Nduja di Spilinga	€ 14,00
Con pomodoro pelato, basilico in cottura, olive nere al forno, mozzarella di Bufala e olio EVO	
Acciughe e capperi	€ 15,00
Con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio EVO	
Bufala	€ 13,00
Con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	
Margherita	€ 12,00
Con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	
Patanegra 75% de Bellota	€ 19,00
Con mozzarella fiordilatte, pomodorino confit 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	
Terra	<i>Attualmente non disponibile</i>
crema parmantier, fiordilatte, lonzardo e olio al rosmarino	
Verdure di stagione	€ 16,00

Pizza alta alla teglia

Alta bufala	€ 17,00
Con pomodoro pelato, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO	
Alta farcita	€ 17,00
Con crema ai 4 formaggi, nocciole, prosciutto crudo Pio Tosini	

Pizza alla pala

Pizza alla pala bigusto	€ 0,00
Per 2 persone bigusto. I prezzi del bigusto si riferiscono a metà pizza	

Pizza alla pala monogusto

€ 0,00

Per 2 persone monogusto

Poke

Crea la tua poke

€ 13,00

Dessert

Cheesecake ai frutti di bosco

€ 7,00

Basso contenuto di glutine

Cioccolatini 16 pezzi

€ 18,50

Gusti: Albicocca e fava tonka (basso contenuto di glutine), Banana e noci pecan (basso contenuto di glutine), Caffè e sambuca (basso contenuto di glutine), Cocco (basso contenuto di glutine – no lattosio), Earl grey (basso contenuto di glutine), Eucalipto (basso contenuto di glutine), Fichi e marsala (basso contenuto di glutine), Lampone (basso contenuto di glutine), Mango e habanero (basso contenuto di glutine), Passion fruit e pepe timut (basso contenuto di glutine), Pistacchio (basso contenuto di glutine), Tartufo bianco e nocciola (basso contenuto di glutine), Thai (basso contenuto di glutine), Vaniglia (basso contenuto di glutine), Whisky torbato (basso contenuto di glutine – no lattosio), Yuzu (basso contenuto di glutine)

Cioccolatini 8 pezzi

€ 10,50

Scegli i gusti

Macarons 9 pezzi

€ 16,50

Gusti: Albicocca, cioccolato, cocco e ananas, fragola e rosa, lampone, liquirizia, passion fruit, pistacchio, vaniglia

Mousse al cioccolato e passion fruit

€ 7,00

Basso contenuto di glutine – no lattosio

Tiramisù

€ 7,00

Basso contenuto di glutine

Gelato

Gelato 1 kg

€ 23,00

Scegli massimo 6 gusti

Gelato 500 gr

€ 12,00

Scegli massimo 4 gusti

Piccola pasticceria

6 bignè alla panna montata e vaniglia	€ 7,00
6 cannoncini di pasta sfoglia Da farcire al momento con la crema pasticcera del laboratorio di Areadocks North Department	€ 8,00
6 tartellette di frolla con frutta fresca e crema pasticcera	€ 8,00
Box piccola pasticceria Composto da 6 cannoncini + 6 tartellette + 6 bignè	€ 20,00

Box croissant

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

Biscotti

Brutti ma buoni Basso contenuto di glutine	€ 5,00
Cantucci Senza lattosio	€ 5,00
Rose del deserto	€ 5,00
Spumiglie Basso contenuto di glutine	€ 3,00

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
Ginger beer 20cl	€ 3,00
Sanbitter 10 cl	€ 3,00
Sprite 33cl	€ 3,00
Succo di pomodoro 20cl	€ 3,50

Birre

Lagunitas IPA 33,5 cl	<i>Attualmente non disponibile</i>
Messina Cristalli di Sale 33 cl	€ 4,00
San Biagio Gaudens 75cl	€ 11,00

Cocktail

Americano Campari bitter, Carpano Vermouth, angostura	€ 7,00
Gin tonic	€ 7,00
Moscow mule Vodka 42 Below, sciroppo di zucchero, spremuta di lime	€ 7,00
Negroni Campari bitter, Carpano Vermouth, Gin, angostura	€ 7,00

Spritz aperol	€ 6,00
Aperol, prosecco, selz	
Spritz campari	€ 6,00
Campari, prosecco, selz	
Vodka sour	€ 7,00
Vodka 42 Below, spremuta di limone, sciroppo di zucchero	
Vodka tonic	€ 7,00
Whiskey sour	€ 7,00
Whiskey bourbon/rye, spremuta di limone, sciroppo di zucchero	

Bollicine

Andrea Arici • DosaggioZero "Zero Uno"	€ 30,00
Chardonnay, pinot nero	
Barone Pizzini • Animante	€ 23,00
Chardonnay, pinot nero, pinot bianco	
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	
Ferghettina • Sate?n Brut DOCG 2015	€ 25,00
Chardonnay	
Monterossa • Sanseve? Sate?n Brut	€ 26,00
Chardonnay	

Vini bianchi

Ca' dei Frati • Brolettino 2018	€ 18,00
Trebiano di lugana	
Cloudy Bay • Sauvignon Blanc 2017	€ 40,00

Elena Walch • Gewu?rztraminer 2019

*Attualmente
non disponibile*

Franz Haas • Manna 2018

€ 28,00

Riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner

Olivini • Lugana Doc 2018

€ 14,00

Trebbiano di lugana

Pietracupa • Greco di tufo 2018

€ 25,00

Vie di Romans • Chardonnay 2017

*Attualmente
non disponibile*

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

*Attualmente
non disponibile*

Corvina, rondinella, oseleta