



**ORIENTAL**  
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

**MENU TAKE AWAY**

# ANTIPASTI

## Starters

- HAMACHI, MELA E AGLIO NERO** (1-4-6) 20  
Ricciola australiana, mela in osmosi, aglio nero e olio allo yuzu  
Australian amberjack, apple in osmosis, black garlic and yuzu oli
- TARTARE DI TORO** (3-4-6-10) 22  
Ventresca di tonno, wasabi fresco, wakame, ikura, nikiri soia  
Tuna ventresca, fresh wasabi, wakame, ikura, soy nikiri
- CEVICHE DI PESCE BIANCO** (1-4-6) 24  
Ceviche di pesce bianco, cetriolo in osmosi di sake, lime, pomodorini,  
cipolla lavata, anticucho giallo  
White fish ceviche, cucumber in sake osmosis, lime, cherry tomatoes,  
washed onion
- GAMBERO ROSSO TRA ORIENTE E MEDITERRANEO** (1-2-4-6-7-11) 28  
Gambero rosso di Mazara del Vallo con burrata campana allo shiso,  
gelatina di acqua di pomodoro e colatura di alici, olio extravergine  
di oliva e olio di sesamo  
Mazara del Vallo red shrimp with shiso burrata, tomato water jelly  
and anchovy sauce, extra virgin olive oil and sesame oil
- TARTARE DI WAGYU** (3-4-5-6-7) 35  
Tartare di controfiletto di wagyu giapponese A5, salsa all'uovo, asparago,  
chips di alga Shiraita Kombu e caviale Siberiano  
Japanese A3 wagyu tartare, egg sauce, asparagus, Kombu seaweed chips  
and Osetra caviar
- TATAKI RIB-CAP DI WAGYU A5** (5-6-7-11) 28  
Tataki rib-cap di wagyu giapponese A5, onion ponzu, negi e chips di aglio  
Japanese A3 wagyu rib-cap tataki, onion ponzu, negi and garlic chips

# ZUPPE E INSALATE

*Soups and salads*

<b>ZUPPA DI MISO</b> (1-6) Zuppa di miso, tofu e negi Miso soup, tofu and negi	4
<b>INSALATA DI ALGHE</b> (4-6-11) Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu Mixed seaweed salad and Tosazu sauce	12
<b>INSALATA DI SPINACINO ORGANICO</b> (4-6-11) Insalata di spinacino e Goma Tosazu Organic spinach and Goma Tosazu salad	7
<b>RISO</b> (4-11) Riso bianco, kizami nori e sesamo Steamed rice, kizami nori and sesame	4
<b>EDAMAME</b> (6) Baccelli di soia Soy pods	6
<b>EDAMAME SPICY</b> (1-3-6) Baccelli di soia piccante Spicy soy pods	7

# PASTA & RISO

*Japanese pasta & rice*

<b>INANIWA</b> (1-3-4-6-7-8-11) Udon di grano in brodo di dashi, ventresca di pesce bianco aburi, negi e salsa all'uovo Inaniwa wheat udon, aburi white fish belly, negi and egg sauce	23
<b>GYOZA DI GAMBERI</b> (1-2-3-4-6-11) Con Salsa alla pera e yuzu, zucchine zuma e dry miso With pear and yuzu essence sauce, zuma zucchini and dry miso	25
<b>RAVIOLI DI PICANHA</b> (1-3-6-7) Con salsa zucca e sake, zucchine Zuma e dry miso Beef ravioli with pumpkin and sake sauce, zuma zucchini and dry miso	23
<b>CHIRASHI SUSHI</b> (1-2-3-4-6-11-14) Riso Tamanishiki, sashimi di pesce misto, nikiri soy e negi Tamanishiki rice with mixed fish sashimi, nikiri soy and negi	25

# PIATTI PRINCIPALI

## Main Courses

<b>ASTICE BLU UMAMIJIME</b> (1-2-3-7-9) Astice blu, alga kombu, bisque al miso Blue lobster, kombu seaweed, miso bisque	39
<b>BRANZINO, IGNAME</b> (4-6-9-10) Branzino cileno, sedano rapa, nagaimo al tartufo, scalogno in agrodolce e olive caramellate Chilean sea bass, celeriac, nagaimo with truffle, sweet and sour shallots and caramelized olives	34
<b>BRANZINO, ASPARAGO E LEMON GRASS</b> (4) Branzino al vapore, coulis di asparago e cocco Steamed sea bass, asparagus and coconut coulis	28
<b>SALMONE CONFIT E RICCIO DI MARE</b> (1-4-6-14) Salmone cotto a bassa temperatura, tobiko, zucca allo shiso, salsa yuzu e zenzero Salmon cooked at low temperature, tobiko, pumpkin with shiso and yuzu soy and ginger sauce	25
<b>BLACK COD</b> (4-6) Carbonaro dell'Alaska marinato al den miso, nagaimo e salsa yuzu miso Black cod Alaska marinated in den miso, nagaimo and yuzu miso sauce	42
<b>MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE</b> (1-3-4-6) Servito con patate dolci al katsuobushi Served with Katsuobushi sweet potatoes	26
<b>WAGYU GIAPPONESE A5</b> (4-6-11) Servito con verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Served with Amazu marinated vegetables and a selection of three dips	51

# SUSHI E SASHIMI

*Di pesce pescato / fresh Sushi and Sashimi*

<b>ANGUILLA - 2 PEZZI</b> Eel - 2 pieces	6
<b>BRANZINO - 2 PEZZI</b> Sea bass - 2 pieces	5
<b>SEPPIA - 2 PEZZI</b> Squid - 2 pieces	5
<b>CAPASANTA GIAPPONESE - 2 PEZZI</b> Japanese scallop - 2 pieces	6
<b>MAZZANCOLLA DELL' ADRIATICO COTTA - 2 PEZZI</b> Mazara del Vallo cooked shrimp - 2 pieces	4
<b>GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI</b> Mazara del Vallo red shrimp - 2 pieces	7
<b>IKURA (UOVA DI SALMONE) - 2 PEZZI</b> Ikura - 2 pieces	5
<b>ASTICE BLU - 10 PEZZI</b> Lobster - 10 pieces	45
<b>O-TORO VENTRESCA DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO - 2 PEZZI</b> Mediterranean tuna belly - 2 pieces	8
<b>POLPO - 2 PEZZI</b> Octopus - 2 pieces	4
<b>RICCIOLA AUSTRALIANA- 2 PEZZI</b> Australian amberjack - 2 pieces	6
<b>SALMONE SCOZZESE - 2 PEZZI</b> Scottish salmon - 2 pieces	5
<b>SCAMPO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI</b> Mazara del Vallo prawn - 2 pieces	7
<b>SGOMBRO - 2 PEZZI</b> Mackerel - 2 pieces	4
<b>TONNO BLUEFIN - 2 PEZZI</b> Tuna - 2 pieces	6
<b>CONTRO FILETTO DI WAGYU A5 - 2 PEZZI</b> Counter wagyu fillet A5 - 2 pieces	12
<b>RIB - CAP WAGYU A5 - 2 PEZZI</b> Rib - cap wagyu A5 - 2 pieces	8
<b>SELEZIONE SUSHI - 13 PEZZI (4-6-14)</b> 7 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 7 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup	39
<b>SELEZIONE SASHIMI - 13 PEZZI (4-6-14)</b> 13 fette di pesce misto con zuppa di miso 13 slices of mixed fish with miso soup	39

# ROLLS

8 pezzi / 8 pieces

<b>UNAGI CETRIOLO ROLL</b> (1-4-6-10-11) Anguilla kabayaki fatta in casa, cetriolo, avocado, salsa unagi e pepe Sasho Homemade kabayaki eel, cucumber, avocado, unagi sauce and Sasho pepper	20
<b>GRANCHIO E SCAMPO ROLL</b> (1-2-10-11-12) Granchio morbido in tempura, avocado, negi e tobiko Tempura soft crab, avocado, negi and masago	18
<b>CAPASANTA GIAPPONESE</b> (1-4-6-11-14) Capasanta giapponese, spicy cream, negi e masago (uova di pesce volante) Japanese scallop, spicy cream, negi and masago (flying fish roe)	16
<b>GAMBERO IN TEMPURA E SALMONE SCOZZESE</b> (1-2-3-4-6-11) Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato Tempura shrimp, asparagus and seared scottish salmon sashimi	18
<b>RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO</b> (4-6-11) Ricciola australiana aburi e peperoncino jalapeño Aburi australian amberjack and jalapeño pepper	16
<b>SALMONE E AVOCADO</b> (4-6-11) Salmone scozzese e avocado Scottish salmon and avocado	14
<b>SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E AVOCADO</b> (2-4-6-11) Salmone scozzese, avocado e gambero rosso di Mazara del Vallo allo yuzu e miso Scottish salmon, avocado and red prawns from Mazara del Vallo with yuzu and miso	18
<b>TONNO BLUEFIN PICCANTE</b> (4-6-11) Tonno Bluefin, spicy cream e negi Bluefin tuna, spicy cream and negi	20
<b>ASTICE BLU GRATINATO</b> (1-2-3-6-11) Astice Blu gratinato, avocado, maionese allo jalapeño, negi e masago Au gratin, avocado, jalapeño mayonnaise, negi and masago	45

# DESSERT

## SAUDADE (1-3-7-8)

Bavarese leggera al sudachi con cuore cremoso al pistacchio su una base croccante di pasta sableè aromatizzata al sudachi.

Il tutto accompagnato da un'avvolgente mousse al pistacchio, un gel e delle meringhette al sudachi

Light bavarois with sudachi with a creamy pistachio heart on a crunchy base of sableè pasta flavored with sudachi.

All accompanied by an enveloping pistachio mousse, a gel and some sudachi meringues

9

# SAUCE

*Sauce*

1

(1-3-5-6-10-11)

Anticucho rosso

Anticucho giallo

Ponzu

Tosatzu

Teriyaki

Spicy cream

Jalapeño

Onion ponzu

Yuzu Dressing

Teriyaki Balsamico

Maionese wasabi

Maionese jalapeño

# SAKE



Il Sake Meter Value è una scala di valori che indica quale sia la densità di uno specifico sake rispetto all'acqua. Il valore espresso indica quale sia la concentrazione di zuccheri presenti nel liquido. I numeri positivi indicano che siamo in presenza di un sake in cui vi è una minor quantità di zuccheri. Viceversa i numeri negativi esprimono una maggior quantità di zuccheri residui nel liquidi.

*The Sake Meter Value is a scale of values that indicates the density of a specific sake in relation to the water. The value expressed indicates the concentration of sugars present in the liquid. Positive numbers indicate that we are in the presence of a sake in which there is less sugar. Negative numbers express a greater quantity of residual sugars in liquids.*

## Iwa 5 sake of japan - 720ml

259

**Prefettura/prefecture:** Hyogo e Toyama  
**Sake Meter Value\*:** 0  
**Riso/rice:** Yamada Nishiki, Omachi, Gohyakumangoku  
**Gradazione/gradation:** 15%

Sake prodotto da Richard Geoffrey, chef de cave per lo champagne Dom Perignon. 5 è il numero universale dell'equilibrio e dell'armonia, simbolo di unione e quintessenza. Il sake prodotto vuole mantenere proprio questa filosofia, incredibilmente morbido e soffice al palato.

*Sake produced by Richard Geoffrey, chef de cave for Dom Perignon champagne. 5 is the universal number of balance and harmony, a symbol of union and quintessence. Sake wants to maintain this philosophy, a soft and soft product on the palate. with notes of caramel.*

## Asahi shuzo dass ai - 720 ml

57

**Prefettura/prefecture:** Yamaguchi  
**Sake Meter Value\*:** +3  
**Riso/rice:** Yamadanishiki  
**Gradazione/strength:** 16%

Realizzato con riso macinato fino al 45%, acqua e koji di riso. Questo sake offre un gusto pulito, morbido, sottile e un aroma ben bilanciato di dolcezza. Ricorda nel migliore dei modi il vino bianco.  
*Made with up to 45% ground rice, water and rice koji. This sake offers a clean, smooth, subtle taste and a well-balanced aroma of sweetness. Reminiscent of white wine in the best way.*

## Gekkeikan nigori sake - 300ml

24

**Provenienza/origin:** Kyoto  
**Sake Meter Value\*:** -23  
**Riso/rice:** Yamada Nishiki  
**Gradazione/strength:** 11%

È un sake torbido che appare bianco latte. Il sake non filtrato (Nigori) conserva parte dei sedimenti di riso nella bottiglia, che crea un incredibile sapore cremoso e ricco. La consistenza è vellutata, liscia e morbida e possiede un sapore tropicale simile al latte di cocco.  
*It is a cloudy sake that appears milky white. Unfiltered sake (Nigori) retains some of the rice sediment in the bottle, which creates an amazing creamy and rich flavor. The consistency is velvety, smooth and soft and has a tropical flavor similar to coconut milk.*



# JUNMAI

## Yonetsuru Pink kappa - 720ml

47

**Produttore:** yonetsuru shuzu  
**Regione:** yamagata  
**Raffinatura / Seimaibuai:** 65%(fined)  
**Alcool:** 10%  
**Servire a:** 8°-55°

**Abbinamento:** ostriche, crostacei, frutti di mare, antipasti  
Questo particolare sake dal colore rosa viene prodotto utilizzando un lievito rosso "adenina", molto delicato. dal gusto fruttato ma leggermente acido, con sentori di fragola, pesca e acerola.

*Pairing: oysters, shellfish, seafood, appetizers*  
*This particular pink sake is produced using a very delicate red yeast "Adenina".*  
*With a fruity but slightly acidic taste, with hints of strawberry, peach and acerola.*

## Yamato shizuku junmai - 720ml

51

**Prefettura/prefecture:** Akita  
**Sake Meter Value\*:** +6  
**Riso/rice:** Akita Sakekomachi  
**Gradazione/strength:** 15,8%

Questo sake è prodotto con lieviti speciali. Il periodo di fermentazione dura due mesi, durante il quale si forma una consistenza leggera, liscia e cremosa. L'acqua dolce utilizzata dal birrificio esalta le sue caratteristiche, soprattutto quando viene riscaldato.

*This sake is made with special yeasts. The fermentation period lasts two months, during which a light, smooth and creamy consistency is formed. The fresh water used by the brewery enhances its characteristics, especially when heated.*

# JUNMAI DAIGINJO

## Heavensake - 720ml

119

**Produttore:** urakasumi  
**Regione:** miyagi  
**Seimaibuai:** 40%(exceptional)  
**Alcool:** 16,3%  
**Servire a:** 8°-20°

**Abbinamento.** sushi, carpaccio, tempura, ostriche  
Prodotto con blend di riso yamadanishiki e kuro no hana, bilancia perfettamente un gusto setoso a note di frutta esotica matura e fiori bianchi

*Pairing: sushi, carpaccio, tempura, oysters*  
*Produced with a blend of yamadanishiki and kuro no hana rice, it perfectly balances a silky taste with notes of ripe exotic fruit and white flowers*

# JUNMAI GINJO

## Fukuja junmai ginjo - 720 ml

76

**Gradazione/strength:** 15%

Il sake Junmai Ginjo è prodotto fermentando riso coltivato esclusivamente in Hyogo, la migliore regione di produzione di riso in Giappone. La fermentazione avviene a basse temperature per lunghi periodi di tempo. Il bouquet ricorda l'albicocca matura. Famoso per essere servito banchetto dei premi Nobel.

*Junmai Ginjo sake is made by fermenting rice grown exclusively in Hyogo, the best rice producing region in Japan. Fermentation takes place at low temperatures for long periods of time.*  
*The bouquet is reminiscent of ripe apricot. Famous for being served banquet of Nobel prizes.*

## Denshin yuki junmai ginjo - 720ml

48

**Prefettura/prefecture:** Fukui  
**Sake Meter Value\*:** +6  
**Riso/rice:** Yamadanishiki, Gohayakumango  
**Gradazione/strength:** 15,9%

Un sake morbido con belle note floreali. L'acqua utilizzata per produrlo proviene dalla neve di montagna ("Yuki" = neve) sciolta che è stata filtrata attraverso la terra; il risultato è un gusto delicato, fragrante e rinfrescante.

*A soft sake with beautiful floral notes. The water used to produce it comes from melted mountain snow ("Yuki" = snow) that has been filtered through the earth; the result is a delicate, fragrant and refreshing taste.*

## Masumi Shiro

43

**Produttore:** miyasaki shuzo  
**Regione:** nagano  
**Raffinatura / Seimaibuai:** 55%(very refined)  
**alcool:** 12%  
**Servire a:** 8°-15°

**Abbinamento:** verdure crude, condimenti a base di agrumi, molluschi, carni bianche  
Fa parte di un nuovo stile di sake che, tramite un particolare processo ha una gradazione alcolica ridotta al 12%. Aroma pieno al naso, ricco di frutta, morbido e bilanciato.

*Pairing: raw vegetables, citrus-based condiments, shellfish, white meat*  
*It is part of a new style of sake which, through a particular process, has an alcohol content reduced to 12%. Full aroma on the nose, rich in fruit, soft and balanced.*

# INVECCHIATI

## Shirayuki edo Genshu - 720ml

62

**Produttore:** konishi  
**Regione:** hyogo  
**Raffinatura / Seimaibuai:** 88%(refined)  
**Alcool:** 17,8%  
**Servire a :** 8°-35°

**Abbinamento:** cocktail, cioccolato, formaggi morbidi o stagionati  
Riproduzione autentica di una ricetta tradizionale shirayuki edo genroku (1688-1704).  
Il risultato è un bel colore ambrato, in parte anche dovuto all'invecchiamento in fusti di legno tradizionale (taru).  
Sake di tipo "genshu", ossia non viene diluito con acqua alla fine della produzione, quindi il tasso alcolico è leggermente più alto del normale.

*Pairing: cocktails, chocolate, soft or mature cheeses*

*Authentic reproduction of a traditional shirayuki edo genroku recipe (1688-1704).*

*The result is a beautiful amber color, partly due to aging in traditional wooden barrels (taru). "genshu" type sake, meaning it is not diluted with water at the end of production, so the alcohol content is slightly higher than normal.*

# FRUTTATI

## Kodakara yuzu - 720 ml

60

**Produttore:** tatenokawa  
**Regione:** yamagata  
**Alcool:** 8%  
**Servire a :** 8°

**Abbinamenti:** cocktail, frutta, aperitivi, dolci  
lo yuzu è un tipo di agrume autostono giapponese, in particolare delle isole del sud, la sua peculiarità è il sapore molto forte della buccia, che ritroviamo intatto in questo leggero liquore.  
Da bere freddo come aperitivo o fine pasto.

*Pairings: cocktails, fruit, aperitifs, desserts*

*Yuzu is a type of native Japanese citrus fruit, particularly from the southern islands. Its peculiarity is the very strong flavor of the peel, which we find intact in this light liqueur. To drink cold as an aperitif or at the end of a meal.*

## Kikuisamiamesha - 720ml

51

**Produttore:** kikuisami  
**Regione:** yamagata  
**Alcool:** 11,5%  
**Servire a :** 8°

Liquore leggero alla prugna giapponese tradizionale delle case di campagna, fatto una volta l'anno per le famiglie locali.

*Traditional Japanese country house light plum liqueur, made once a year for local families.*

# BIRRE GIAPPONESI

Japanese beers

## Asahi super dry - 330ml

9

**Provenienza/origin:** Japan  
**Tipologia/typology:** Lager  
**Gradazione/strength:** 5,2%

Questa birra di origine giapponese ha un sentore leggermente maltato e delicatamente speziato e secco. Hato è una birra lager leggera. Si caratterizza per il colore verdino, ma soprattutto per il gusto leggermente erborinato donatole dall'estratto di tè verde.

*This beer of Japanese origin has a slightly malty and delicately spicy and dry scent.  
Hato is a light lager beer. It is characterized by its greenish color, but above all for the slightly marbled taste given to it by the green tea extract.*

## Rising Sun Pale Ale -330ml

7

**Produttore:** baird beer  
**Regione:** shizouka  
**Alcool:** 5,5%  
**Servire a :** 6-8°c

Abbinamento: sushi,teriyaki,fritti,ramen  
questa pale ale,vivace e rinfrescante ha un carattee complesso ma equilibrato con sentori agrumati,ma anche balsamici e speziati.

*Pairing: sushi, teriyaki, fried, ramen  
This lively and refreshing pale ale has a complex but balanced character with citrus, but also balsamic and spicy hints.*

## Wheat ing wit - 330ml

7

**Produttore:** baird beer  
**Regione:** shizouka  
**Alcool:** 5%  
**Sevire a :** 6-8°c

Abbinamenti: tempura,carne alla griglia,formaggi,piccante  
"wit" significa bianco,che caratterizza il colore lattiginoso di questa ale belga a base di grano.leggermente luppolata dal sapore fruttato

*Pairings: tempura, grilled meat, cheese, spicy  
"wit" means white, which characterizes the milky color of this wheat-based Belgian ale. lightly hopped with a fruity flavor*

# ALLERGENI

Allergens

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

Dear Customer, in order to safeguard your security we inform you that the dishes administered may contain traces or parts of the raw materials listed below which are recognized by:

EC REGULATION n. 1169/2011 of 25 October 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili:

As substances that could generate allergies to sensitive individuals:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut  
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Crustaceans and products based on crustaceans
3. Uova e prodotti a base di uova  
Eggs and egg products
4. Pesce e prodotti a base di pesce  
Fish and fish products
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Peanuts and peanut products
6. Soia e prodotti a base di soia  
Soy and soy products
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
Milk and milk-based products (including lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi  
Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Sedano e prodotti a base di sedano  
Celery and celery products
10. Senape e prodotti a base di senape  
Mustard and mustard-based products
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo  
Seeds and products based on sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg  
Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini  
Lupins and products based on lupins
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Shellfish and shellfish products

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala.

For more information ask our dining room staff

# JAPAN THINGS INSIDE

**ORIENTAL - AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT**

Via G. Sangervasio, 12/A - 25121, Brescia (BS) - Italy  
+39 03040190 int. 1 / [oriental@areadocks.it](mailto:oriental@areadocks.it)