



ORIENTAL
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

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 2.0** (1-4-6) 29
Branzino marinato in aceto di scalogno, cetriolo, pomodorini ciliegino, cipolla rossa, jalapeno, salsa yuzu e pepe piccante
Sea bass marinated in shallot vinegar, cucumber, cherry tomatoes, red onion, jalapeno, yuzu sauce, and hot pepper
- 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

ZUPPA DI MISO (1-6) Zuppa di miso, tofu e negi Miso soup, tofu and negi	4
INSALATA DI ALGHE (4-6-11) Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu Mixed seaweed salad and Tosazu sauce	12
INSALATA DI SPINACINO ORGANICO (4-6-11) Insalata di spinacino e Goma Tosazu Organic spinach and Goma Tosazu salad	7
RISO (4-11) Riso bianco, kizami nori e sesamo Steamed rice, kizami nori and sesame	4
EDAMAME (6) Baccelli di soia Soy pods	6
EDAMAME SPICY (1-3-6) Baccelli di soia piccante Spicy soy pods	7
SEPPIA E PLANCTON (1-2-4-6-14) Seppia, riduzione di sake umeboshi, formaggio di soia, uva di mare, plancton e lampone liofilizzato Cuttlefish, umeboshi sake reduction, soy cheese, sea egg, plankton and freeze-dried raspberry	18

PASTA & RISO

Japanese pasta & rice

INANIWA (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
GYOZA DI GAMBERI (1-2-3-4-6-11) Con Salsa alla pera e yuzu, zucchini zuma e dry miso With pear and yuzu essence sauce, zuma zucchini and dry miso	25
RAVIOLI WAGYU (1-6-7-11) Wagyu A5, teriaki al cioccolato, zeste di arancia e aneto A5 Wagyu gyoza, chocolate teriaki, orange zest and dill	28
CHIRASHI SUSHI (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

MAIN COURSES

BRANZINO, ASPARAGO E LEMON GRASS (4)	28
Branzino al vapore, coulis di asparago e cocco Steamed sea bass, asparagus and coconut coulis	
SALMONE CONFIT E RICCIO DI MARE (1-4-6-14)	25
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	
BLACK COD (4-6)	42
Carbonaro dell'Alaska marinato al den miso, patata sarada e salsa yuzu miso Black cod Alaska marinated in den miso, sarada potatoes and yuzu miso sauce	
MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE (1-3-4-6)	26
Servito con patate dolci al katsuobushi Served with Katsuobushi sweet potatoes	
WAGYU GIAPPONESE A5 (4-6-11)	51
Servito con verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Served with Amazu marinated vegetables and a selection of three dips	

NIGIRI E SASHIMI

Di pesce pescato / fresh Sushi and Sashimi

ANGUILLA - 1 PEZZO Eel - 1 piece	4
BRANZINO - 1 PEZZO Sea bass - 1 piece	3
SEPPIA - 1 PEZZO Squid - 1 piece	2.5
CAPASANTA GIAPPONESE - 1 PEZZO Japanese scallop - 1 piece	4
MAZZANCOLLA DELL' ADRIATICO COTTA - 1 PEZZO Mazara del Vallo cooked shrimp - 1 piece	3.5
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 1 PEZZO Mazara del Vallo red shrimp - 1 piece	5
IKURA (UOVA DI SALMONE) - 1 PEZZO Ikura - 1 piece	4.5
O-TORO VENTRESCA DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO - 1 PEZZO Mediterranean tuna belly - 1 piece	5
POLPO - 1 PEZZO Octopus - 1 piece	2.5
RICCIOLA AUSTRALIANA- 1 PEZZO Australian amberjack - 1 piece	3.5
SALMONE SCOZZESE - 2 PEZZO Scottish salmon - 1 piece	3
SCAMPO DI MAZARA DEL VALLO - 1 PEZZO Mazara del Vallo prawn - 1 piece	4.5
SGOMBRO - 1 PEZZO Mackerel - 1 piece	2
TONNO BLUEFIN - 1 PEZZO Tuna - 1 piece	4
CONTRO FILETTO DI WAGYU A5 - 1 PEZZO Counter wagyu fillet A5 - 1 piece	7.5
RIB - CAP WAGYU A5 - 1 PEZZO Rib - cap wagyu A5 - 1 piece	5
SELEZIONE SUSHI - 13 PEZZI (4-6-14) 7 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 7 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup	39
SELEZIONE SASHIMI - 13 PEZZI (4-6-14) 13 fette di pesce misto con zuppa di miso 13 slices of mixed fish with miso soup	39

ROLLS

8 pezzi / 8 pieces

UNAGI CETRIOLO ROLL (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

GRANCHIO E SCAMPO ROLL (1-2-10-11-12)

Granchio morbido in tempura, avocado, negi e tobiko
Tempura soft crab, avocado, negi and masago

18

CAPASANTA GIAPPONESE (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

GAMBERO IN TEMPURA E SALMONE SCOZZESE (1-2-3-4-6-11)

Gambero in tempura, spicy cream, asparago e sashimi di salmone scottato
Tempura shrimp, asparagus and seared scottish salmon sashimi

18

RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO (4-6-11)

Ricciola australiana aburi e peperoncino jalapeño
Aburi australian amberjack and jalapeño pepper

16

SALMONE E AVOCADO (4-6-11)

Salmone scozzese e avocado
Scottish salmon and avocado

14

SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E AVOCADO (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

TONNO BLUEFIN PICCANTE (4-6-11)

Tonno Bluefin, spicy cream e negi
Bluefin tuna, spicy cream and negi

20

BRANZINO FOIE GRAS ROLL (1-2-3-4-6-10-11-12)

Branzino, cetriolo, avocado, foie gras, gambero gobbetto e paprika dolce
Sea bass, cucumber, avocado, foie gras, humpback shrimp and sweet paprika

26

DESSERT

SELEZIONE DI MOCHI GIAPPONESI - 3 PEZZI

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:

cioccolato fondente, cocco (7), mango, tè Matcha (7), lampone, pistacchio (7)

3 pieces to choose from the following flavors:

dark chocolate, coconut (7), mango, Matcha tea (7), raspberry, pistachio (7)

MATCHA SUMMER (1-3-8)

Una girandola di cremoso al tè verde matcha, una soffice mousse alla pesca con un cuore di pesca aromatizzata allo shiso e tè matcha.

Accompagnato da un gel ai frutti gialli, un cremoso allo yogurt e yuzu e una frolla friabile al tè matcha.

A pinwheel of matcha green tea creamy, a fluffy peach mousse with a heart of shiso-flavored peach and matcha tea. Accompanied by a yellow fruit gel, a yogurt and yuzu creamy, and a matcha tea crumbly shortbread.

KARESANSÛI (7-8)

Due sfere al cioccolato fondente, accompagnate da una quenelle di mousse al cioccolato biondo Dulcey e da una spuma leggera al cioccolato al latte.

Tutto accompagnato da un croccante al cioccolato fondente, una meringa al cacao leggermente salata e una salsa alle fragoline di bosco.

Two dark chocolate spheres, accompanied by a quenelle of blond Dulcey chocolate mousse and a light milk chocolate mousse. All accompanied by a dark chocolate crisp, a lightly salted cocoa meringue, and a wild strawberry sauce.

SAUCE

Sauce

(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

9

19

9

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/strength: 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.

JUNMAI

Yonetsuru Pink kappa - 720ml

47 8

Produttore: yonetsuru shuzu

Regione: yamagata

Raffinatura / Seimaibuai: 65%(refined)

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.

Konishi Aozae - 720ml

31 7

Produttore: Konisho Shuzo

Regione: Hyogo

Seimaibuai: 70% (refined)

Alcool: 15,5%

Servire a: 10°-20°

Abbinamento: carpaccio,sushi,tofu,tempura.

Un sake adatto a chi ama gusti delicati. Gusto fresco e minerale, classica rappresentazione dei Junmai adatti a vari abbinamenti.

Pairing: carpaccio,sushi,tofu,tempura.

A sake suitable for those who like delicate tastes. Fresh and mineral taste, classic representation of Junmai suitable for various pairings.

FRUTTIATI

Kodakara yuzu - 720 ml

69 19

Regione: yamagata

Alcool: 8%

Servire a : 8°

Abbinamenti: cocktails, 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. ve 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.

Kikuisamimeshu - 720ml

51 8

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.

INVECCHIATI

Shirayuki edo Genshu - 720ml

62 19

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.

天海大吟酒

Heavensake - 720ml

119

Produttore: urakasumi
Regione: miyagi
Seimabuai:40%(expectional)
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

天海吟酒

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

43

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.

本酒

Hatsumago Denshu - 720ml

33 7

Produttore: Tohoku meijo
Regione: Yamagata
Raffinaturà / Seimaibuai: 70%(refined)
Alcool: 15,r%
Servire a : 20°-50°

Abbinamenti: teriyaki, stufati, carne alla griglia, formaggi morbidi
Caratterizzato da un gusto rotondo e corposo, presenta una leggera acidità bilanciata da una dolcezza che conferisce un palato rotondo e raffinato. Ottimo anche caldo.
Pairings: teriyaki, stews, grilled meats, soft cheeses
Characterized by a round and full-bodied taste, it has a slight acidity balanced by a sweetness that gives a round and refined palate. Ottimo also warm.

BIRRE GIAPPONESI

japanese beers

Asahi super dry - 330ml

7

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 carattere 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%
Servire 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

TE

Tea

BANCHA

Prefettura/prefecture: Shizuoka

5

Tè verde a foglie grandi schiacciate e di color verde intenso.

Dal sapore fresco, leggermente amarognolo, dissetante, a basso contenuto di teina.

Green tea with large crushed leaves and an intense green color.

With a fresh, slightly bitter, thirst-quenching flavor, low in theine.

GENMAICHA

Prefettura/prefecture: Shizuoka

6

Tè verde a foglie grandi schiacciate miscelato con riso tostato e soffiato, arricchito dal matcha. Dal sapore tipico, leggermente salato.

Ricco di sostanze anti-ossidanti.

Green tea with large leaves mixed with toasted and puffed rice, enriched with matcha. With a typical, slightly salty flavor.

Rich in antioxidant substances.

SENCHA SPECIAL FINE

Prefettura/prefecture: Kagoshima

7

Tè verde pregiato dalle foglie leggermente schiacciate e assottigliate di colore verde chiaro. Sapore fresco e dal gusto intenso e dolciastro.

Precious green tea with slightly flattened and thinned leaves of a light green color. Fresh flavor with an intense and sweetish taste.

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