



COCKTAIL



VINI  
wines



PICCOLO MENÙ  
little menu



LISTA ALLERGENI  
allergen list



MENÙ APERITIVO  
SUSHI & SASHIMI

ORIENTAL  
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT



JAPAN  
THINGS  
INSIDE



AREADOCKS

# COCKTAIL LIST

## FRENCH MOSCOW | 12

Vodka Grey Goose, succo di lime,  
soda al pompelmo rosa,  
Ginger beer  
*Grey Goose Vodka, lime juice,  
pink grapefruit soda, Ginger beer*

## DONKEY MULE | 12

*liquore mamarita alle erbe,  
succo lime, ginger beer  
Mamarita herb liqueur,  
lime juice, ginger beer*

## PALOMA | 12

Tequila, succo di lime,  
sciroppo di zucchero,  
soda al pompelmo  
*Tequila, lime juice,  
sugar syrup, grapefruit soda*

## ST-GERMAIN HUGO | 10

St-Germain, prosecco,  
soda, menta  
*St-Germain, prosecco,  
soda,, mint*

## MARTINI AMERICANO | 10

*Martini Riserva Speciale Rubino,  
Martini bitter Riserva, soda  
Martini Riserva Speciale Rubino,  
Martini bitter Riserva, soda*

## FRENCH 75 | 12

Gin Bombay Sapphire,  
succo di limone,  
sciroppo di zucchero, champagne  
*Gin Bombay Sapphire, lemon juice,  
sugar syrup, champagne*

# ANALCOLICI

## DIFFERENT MOSCOW | 10

Lime, sciroppo di mandorle,  
sciroppo di passion fruit,  
Ginger beer *Lime, almond syrup,  
passion fruit syrup,  
Ginger beer*

## PEACH TREE | 10

*liquore mamarita alle erbe,  
succo lime, ginger beer  
Mamarita herb liqueur,  
lime juice, ginger beer*

## MORE & MORE | 10

*Soda alle more,  
sciroppo di frutti rossi, lime  
Blackberry soda,  
red fruit syrup, lime*

## CORDIALINO | 10

**Tanqueray 0.0**, cordial lime,  
acqua tonica  
**Tanqueray 0.0**, cordial lime,  
tonic water

## GIN LIST

Adamus - 15 €  
[PT] - 44,4%  
Floreale, Hibiscus

Brockmans - 12 €  
[UK] - 40%  
Molto aromatico

Dry cat premium - 12 €  
[BR] - 45%  
Leggermente piccante

Engine - 15 €  
[IT] - 42%  
Aromatico, salvia

Hendrick's - 12 €  
[SCO] - 44%  
Floreale Dry

Mare Capri - 15 €  
[ES] - 42,7%  
Limone di capri e bergamotto

Roby Marton - 12 €  
[IT] 47%  
Speziato

Taurus - 12 €  
[IT] - 42%  
Pepe e zenzero

Tanqueray 0.0 - 10 €  
[UK] - Gin Analcolico

Portofino - 15 €  
[IT] - 43%  
Morbido, Floreale

Bobbys - 12 €  
[NL] - 42%  
Erbaceo, Rosé

Cubical Kiss - 12 €  
[ES] - 37,5%  
Dolce fruttato

Dry cat Dry - 12 €  
[BR] - 46%  
Agrumato, note di erbe

Fifty pounds - 15 €  
[UK] - 43,5%  
Secco

Malfy Pompelmo - 12 €  
[IT] - 41%  
Agrumato

Monkey 47 - 15 €  
[DE] - 47%  
Complesso

Roku - 12 €  
[JP] - 43%  
Agrumato

Tanqueray Ten - 12 €  
[UK] - 47,3%  
Dry

Nordes - 12 €  
[ES] - 40%  
Fruttato

Bomaby Sapphire - 12 €  
[UK] 40%  
Botanico

Cubical Mango - 12 €  
[ES] - 37,5%  
Dolce

Dry cat Secco - 12 €  
[BR] - 42%  
Agrumato, note leggere pepe rosa

Haymans Old Tom - 12 €  
[UK] - 41,4%  
Morbido e dolce

Mare - 12 €  
[ES] - 42,7%  
Erbaceo

Opihir - 12 €  
[UK] - 42,5%  
Aromatico, salvia

Sipsmith - 12 €  
[UK] - 41,6%  
Dry

Tanqueray Sevilla - 12 €  
[UK]  
agrumato

Plymouth Navy - 15 €  
[UK] - 57%  
Dry

## VODKA LIST

Grey Goose - 12 €  
[FR] - 40%

Ketel One - 12 €  
[NL] - 40%

42 Below - 12 €  
[NZ] - 40%

Ciroc - 15 €  
[FR] - 40%

Beluga - 15 €  
[RU] - 40%

Belvedere - 15 €  
[PL] - 40%

# COGNAC

Martel VS - 40% | 10€

Francois Peyrot VSOP - 40% | 12€

Francois Peyrot VSOP - 40% | 12€

Remy Martin VSOP - 40% | 12€

# ARAMAGNAC E BRANDY

Bas Armagnac Hors d'Age D  
artigalounge - 40% | 12€

Cardenal Mendoza - 42% | 10€

# WHISKEY

Angel's Envy Bourbon | 12€

Bulleit Bourbon | 10€

Bulleit Rye | 10€

# WHISKY

Chivas 18Y Blanded | 10€  
Scozia

Glen Grant Single Malt | 10 €  
Scozia

Johnnie Walker Black Label | 15 €  
Scozia

Johnnie Walker Blue Label | 55 €  
Scozia

Macallan Double Cask 12 anni |  
25 €

Nikka | 15€

# RUM

Bambu, Barbados | 8€

Bambu XO, Barbados | 10€

Diplomatico, Venezuela | 10€

Dom Papa, Filippine | 10€

Bumbu Rum Cream | 8€

La Hechicera, Colombia | 10€

Zacapa 23 Y, Guatemala | 15€

Zacapa XO, Guatemala | 25€

1888 Gran Riserva | 10€

J. Bally – Rhum Vieux Agricole | 12  
7 ans d'ange "Pyramide",  
Martinique

Santa Teresa 1976 | 10€

# WHISKY TORBATI

Ardbeg 8Y | 12€  
Torbatura Molto intensa

Lagavulin 8Y | 10 €  
Tobatura Intensa

Laphroig 10Y | 10€  
Torbatura Intensa

Oban 14Y | 10 €  
Non Torbato,sapido

# VINO AL CALICE

wine by the glass

## **Franciacorta**

Franciacorta Saten  
Franciacorta Brut

**8**

## **Bianchi fermi**

Lugana  
Gewurztraminer  
Ribolla gialla

**8**

## **Vini rossi**

Ripasso  
Sangiovese

**8**

## **Champagne**

**12**

# Bollicine

sparklings

## FRANCIACORTA

---

Bellavista • Alma Assemblage 1 Extra Brut(chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	63
Bellavista • Rosè 2020 (pinot nero, chardonnay)	94
Ca' del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2016 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	188
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	64
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	62
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	46
Contadi Castaldi • Satèn 2020 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	54
Monte Rossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay)	58
Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°025 (chardonnay, pinot nero)	109
Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	60
Uberti • Magnificencia Brut Satèn 2020 (chardonnay)	68

## MAGNUM

---

Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	122
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	127
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	115
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	85
Contadi Castaldi • Satèn 2019 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	96
Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°021 (chardonnay, pinot nero)	210
Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	105
Monterossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay)	115

## CHAMPAGNE

---

Alain Mercier • Luis Hurtebisse (Pinot Nero, Pinot Munier, Chardonnay)	62
Armand De Brignac • Brut Gold (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	516
Armand De Brignac • Brut Rosè (pinot nero, pinot meunier, chardonnay)	777
Bollinger • Special Cuvée (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	120
Dom Perignon • Rosè Vintage 2009 (chardonnay, pinot nero)	579
Dom Perignon • Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero)	389
Dom Perignon • Brut Vintage 2013 Luminous (chardonnay, pinot nero)	445
Dom Perignon • Brut Vintage 2015 (Chardonnay, Pinot nero)	346
Drappier • Brut Carte d'Or	68
Mumm • RSRV Rosè Brut Foujita	127
Moet et Chandon • Ice Imperial (pinot nero, pinot munier, chardonnay)	137
Moet et Chandon • Ice Imperial Rosè (pinot nero, pinot munier, chardonnay)	148
Perrier Jouët • Grand Brut (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	114
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	162
Ruinart • Brut (chardonnay, meunier)	114
Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay)	171

## MAGNUM

---

Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, pinot meunier)	247
Bollinger • Special Cuvée 3L (pinot nero, chardonnay, Pinot meunier)	650
Dom Pérignon • Luminous 2012 (chardonnay, pinot nero)	990
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	343
Ruinart • Brut (chardonnay, pinot nero)	247
Ruinart • Rosé (pinot nero, chardonnay)	343

## PROSECCO

---

Soligo • "Solicum" Millesimato Dry	41
------------------------------------	----

# Bianchi

white wines

## LOMBARDIA

---

Cà Maiol • Molin 2021 (trebbiano di Lugana)	44
Cà Maiol • Prestige Lugana DOP 2023 (trebbiano di Lugana)	39
Famiglia Olivini • Lugana Doc 2023 (trebbiano di lugana)	35
Perla del Garda • Lugana 2023	36

## TRENTINO

---

Pojer & Sandri • Palai Dolomiti 2023 (müller thurgau)	44
---	----

## ALTO ADIGE

---

Elena Walch • Gewürztraminer 2023 (gewürztraminer)	46
Franz Haas • Manna 2022 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	60

## FRIULI VENEZIA GIULIA

---

Castello di Buttrio • Ribolla gialla 2023 (ribolla gialla)	43
Jermann • Pinot grigio 2023	51
Venica & Venica • Ronco delle Mele 2023 (sauvignon)	78
Venica & Venica • Primarul 2023 (friulano)	46

## FRANCIA ALSAZIA

---

Turckheim . Gewürztraminer 2022	37
---------------------------------	----

# Rossi

red wines

## PIEMONTE

---

Rizzi • Langhe Nebbiolo 2022 (nebbiolo) 44

## LOMBARDIA

---

Ca' dei Frati • Ronchedone 2020 (marzemino, sangiovese, cabernet) 46

Famiglia Olivini • Notte a San Martino 2020 (merlot in purezza) 53

Lazzari • Riserva degli Angeli 2019 (Cabernet Sauvignon, Merlot, sangiovese, marzemino) 52

## ALTO ADIGE

---

Elena Walch • Lagrein 2024 (lagrein) 45

## VENETO

---

Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2019 81

Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2020 (corvina, rondinella, oseleta) 45

## TOSCANA

---

Antinori • Tenuta Guado al Tasso Bolgheri "Il Bruciato" 2023 (cabernet sauv, merlot, syrah) 54

Antinori • Tignanello 2021 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) 232

Petra • Hebo 2022 (cabernet sauvignon, merlot, sangiovese) 35

## ABRUZZO

---

Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2021 37

## PUGLIA

---

Vallone • Versante Negroamaro 2023 (negroamaro) 37

## SICILIA

---

Hauner • Hierà 2020 (calabrese, alicante, nocera) 42

# Vini Dolci

## SICILIA & SARDEGNA

---

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2022 (zibibbo) 94

Pellegrino • Passito di Pantelleria 2022 (zibibbo di pantelleria) 47



# PICCOLO MENÙ

little menu

## Dalla cucina di Areadocks Loft Restaurant

Selezione di ostriche Gillardeau (4-14) <i>Selection of oysters</i>	cad. 6
Pizzetta frita con pomodoro di Sardegna e mozzarella di bufala Cilentana (1-6-7) <i>Fried pizza with Sardinian tomato and mozzarella of Cilento buffalo</i>	7
Hummus di ceci Falafel e crostini di pane (1-11) <i>Chickpea hummus with toasted bread</i>	8
Pata Negra 100% bellota 48 mesi con pan tomate (1) <i>Pata Negra 100% bellota 48 months with pan tomate</i>	22
Caviare Calvisus Oscietra 10g con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata (1-3-4-7) <i>Calvisus Oscietra caviar 10g with our blinis, yolk and cooked egg white, sour cream and mashed potato</i>	32
Crudo di Langhirano Canetti 24 mesi e Pan de cristal con tomate (1) <i>Raw Canetti 24 months and Pan de cristal with tomate</i>	15
Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani ed esteri con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione (1-7-8-9-12) <i>Path consisting of six types of Italian and foreign cheeses with hot toasted bread and jams of our production</i>	25
Pan de cristal con tomate <i>Pan de cristal with tomate</i>	5
Acciughe del cantabrico, burrata e pane caldo (1-4-7) <i>Cantabrian anchovies, burrata and warm bread</i>	18

## Dalla cucina di Oriental Areadocks Japanese Restaurant

From the kitchen of Oriental Areadocks Japanese Restaurant

SELEZIONE SUSHI - 11 pezzi (4-6-14) 5 Nigiri misti e 6 Hosomaki <i>SUSHI SELECTION - 11 pieces 5 mixed Nigiri and 6 Hosomaki</i>	36
SELEZIONE SASHIMI - 11 pezzi (4-6-14) 11 fette di pesce misto <i>SASHIMI SELECTION - 11 pieces 11 slices of mixed fish</i>	36
CUBETTI DI RISO SUSHI IN TEMPURA (1-2-3-4-6-12) con tartare di salmone e branzino e spicy cream	12
EDAMAME (6)	6
SPICY EDAMAME (1-3-6)	7

**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**

**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.**

**As substances that could generate allergies to sensitive individuals**

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Seeds and products based on sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg
13. Lupins and products based on lupins
14. Shellfish and shellfish products

**For more information ask our dining room staff**