



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,
sciroppo di zucchero, Ginger beer
*Grey Goose Vodka, lime juice,
sugar syrup, Ginger beer*

NORTH STANDARD 12

Bitter, vermouth,
liquore al chinotto, liquirizia
*Bitter, vermouth,
chinotto liqueur, licorice*

ROOM 205 12

Bourbon whiskey, succo di limone,
honey mix
*Bourbon whiskey, lemon juice,
honey mix*

ST-GERMAIN HUGO 10

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

MEXICAN LOFT 12

Tequila, mezcal, fake lime,
soda, peperoncino
*Tequila, mezcal, fake lime,
soda, chili*

AMERICAN LADY 13

Bitter infuso con purea di lamponi,
vermouth Carpano Antica Formula,
Framboise liquore, bollicine
*Bitter infused with raspberry puree,
Carpano Antica Formula vermouth,
Framboise liqueur, bubbles*

PALOMA 12

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

FRENCH 75 12

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

MARTINI AMERICANO 12

Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda
*Tequila, lime juice,
sugar syrup, grapefruit soda*

APERITIVO A SALÒ 10

Italicus rosolio di bergamotto, Nepeta,
prosecco, lime, cedrata
*Italicus rosolio of bergamot, Nepeta,
prosecco, lime, cedar*

ANALCOLICI

non-alcohol drinks

DIFFERENT MOSCOW 8

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

MORE & MORE 8

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

ORIENTAL EXPERIENCE

KYUSHU (10) 13

Sake Ozeki Karatamba Honjozo,
polvere di wasabi, mediterranea tonic,
perle di yuzu
*Sake Ozeki Karatamba Honjozo,
wasabi powder, mediterranean tonic,
yuzu pearls*

ISHIKAWA 16

Zucchero, Japanese Bitters Umami,
whisky Shinobu Blended
*Sugar, Japanese Bitters Umami,
Shinobu Blended whiskey*

GIN TONIC

SAPPHIRE TONIC 10

Bombay Sapphire, Organics Tonic Water

MALFY TONIC 12

Malfy, Organics Tonic Water

MONKEY TONIC 15

Monkey, Organics Tonic Water

PLYMOUTH TONIC 15

Plymouth, Organics Tonic Water

GIN LIST

Adamus - 15 €

[PT] - 44,4%
Floreale, Hibiscus

Capriusius - 15 €

[IT] - 43%
Gin sapido

Brockmans - 12 €

[UK] - 40%
Molto aromatico

Gin del Professore Madame - 12 €

[IT] - 42,9%
Complesso speziato

Haymans Old Tom - 12 €

[UK] - 41,4%
Morbido e dolce

Malfy Arancia - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Mare - 12 €

[ES] - 42,7%
Erbaceo

Plymouth Navy - 15 €

[UK] - 57%
Dry

Roku - 12 €

[JP] - 43%
Agrumato

Tanqueray 0.0 - 10 €

[UK] - Gin Analcolico

Butterfly - 15 €

[AUS] - 40%
Floreale, Illusionist color

Bombay Bramble - 12 €

[UK] - 37,5%
Fruttato

Cubical Kiss - 12 €

[ES] - 37,5%
Dolce fruttato

Gunpowder - 15 €

[IRL] - 43%
Complesso

Hendrick's - 12 €

[SCO] - 44%
Floreale Dry

Malfy Limone - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Monkey 47 - 15 €

[DE] - 47%
Complesso

Portofino - 15 €

[IT] - 43%
Morbido, Floreale

Sipsmith - 12 €

[UK] - 41,6%
Dry

Kinobi Dry - 15 €

[JP] - 45,7%
Secco

Bobbys - 12 €

[NL] - 42%
Erbaceo, Rosé

Bombay Sapphire Premiere Cru - 13 €

[UK] - 47% - Dry

Cubical Mango - 12 €

[ES] - 37,5%
Dolce

Gunpowder Sardinia - 15 €

[IRL] - 43%
Complesso agrumato

Malfy - 12 €

[IT] - 40%
Agrumato

Malfy Pompelmo - 12 €

[IT] - 41%
Agrumato

Nordes - 12 €

[ES] - 40%
Fruttato

Poseidon - 15 €

[IT] - 45%
Sapido-mediterraneo

Tanqueray Ten - 12 €

[UK] - 47,3%
Dry

Kinobi Tea - 20 €

[JP] - 45,1%
Complesso

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%

Bollicine

sparklings

FRANCIACORTA

| | |
|--|-----|
| Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) | 62 |
| Bellavista • Rosè 2018 (pinot nero, chardonnay) | 94 |
| Ca' del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2015 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) | 165 |
| Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco) | 63 |
| Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero) | 45 |
| Contadi Castaldi • Satèn 2018 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero) | 53 |
| Monte Rossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay) | 55 |
| Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°022 (chardonnay, pinot nero) | 96 |
| Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay) | 55 |
| Uberti • Magnificentia Brut Satèn 2018 (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 2018 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero) | 96 |
| Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°021 (chardonnay, pinot nero) | 174 |
| Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay) | 105 |
| Monterossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay) | 115 |

CHAMPAGNE

| | |
|--|------|
| 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 2008 (chardonnay, pinot nero) | 635 |
| Dom Perignon • Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero) | 389 |
| Dom Perignon • Brut Vintage 2013 (chardonnay, pinot nero) | 368 |
| Dom Perignon • Brut Vintage 2013 Luminous (chardonnay, pinot nero) | 445 |
| Drappier • Brut Carte d'Or | 68 |
| Krug • Grand Cuvée 170ème edition(chardonnay, pinot nero, pinot meunier) | 397 |
| Krug • 'Clos du Mesnil' Blanc de Blancs 2008 (chardonnay) | 5100 |
| Mumm • RSRV Blanc de Blancs | 127 |
| Mumm • RSRV Cuvée 4.5 | 97 |
| Mumm • Grand Cordon | 86 |
| Mumm • RSRVRosè Brut Foujita | 127 |
| Moet et Chandon • Ice Imperial (pinot nero, pinot munier, chardonnay) | 133 |
| Moet et Chandon • Ice Imperial Rosè (pinot nero, pinot munier, chardonnay) | 145 |
| Perrier Jouët • Grand Brut (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier) | 114 |
| Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay) | 171 |
| Ruinart • Brut (chardonnay, meunier) | 114 |
| Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay) | 171 |

MAGNUM

| | |
|---|-----|
| Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, pinot meunier) | 244 |
| Dom Pérignon • Luminous 2010 (chardonnay, pinot nero) | 990 |
| Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay) | 301 |
| Ruinart • Brut (chardonnay, pinot nero) | 213 |
| Ruinart • Rosé (pinot nero, chardonnay) | 301 |

PROSECCO

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

Bianchi

white wines

LOMBARDIA

| | |
|---|----|
| Cà Maiol • Molin 2021 (trebbiano di Lugana) | 42 |
| Cà Maiol • Prestige Lugana DOP 2022 (trebbiano di Lugana) | 38 |
| Famiglia Olivini • Lugana Doc 2021 (trebbiano di lugana) | 35 |
| Perla del Garda • Lugana 2022 | 32 |

TRENTINO

| | |
|---|----|
| Pojer & Sandri • Palai Dolomiti 2020 (müller thurgau) | 38 |
|---|----|

ALTO ADIGE

| | |
|---|----|
| Elena Walch • Gewürztraminer 2022 (gewürztraminer) | 42 |
| Franz Haas • Manna 2022 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner) | 60 |

FRIULI VENEZIA GIULIA

| | |
|--|----|
| Castello di Buttrio • Ribolla gialla 2022 (ribolla gialla) | 42 |
| Jermann • Pinot grigio 2022 | 51 |
| Venica & Venica • Ronco delle Mele 2022 (sauvignon) | 78 |

FRANCIA ALSAZIA

| | |
|---------------------------------|----|
| Turckheim . Gewürztraminer 2020 | 37 |
|---------------------------------|----|

Rossi

red wines

PIEMONTE

Rizzi • Langhe Nebbiolo 2020 (nebbiolo) 42

LOMBARDIA

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

Famiglia Olivini • Notte a San Martino 2019 (merlot in purezza) 53

ALTO ADIGE

Elena Walch • Lagrein 2022 (lagrein) 44

VENETO

Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2018 81

Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2019 (corvina, rondinella, oseleta) 45

TOSCANA

Antinori • Tenuta Guado al Tasso Bolgheri "Il Bruciato" 2021 (cabernet sauv, merlot, syrah) 54

Antinori • Tignanello 2020 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) 215

Petra • Hebo 2021 (cabernet sauvignon, merlot, sangiovese) 35

ABRUZZO

Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2019 34

PUGLIA

Vallone • Versante Negroamaro 2020 (negroamaro) 37

SICILIA

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

Vini Dolci

SICILIA

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2015 (zibibbo) 94

Pellegrino • Passito di Pantelleria 2017 (zibibbo di pantelleria) 45

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 |
| Caviale 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 |
| 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

MODELLO INFORMATIVA PRIVACY PER L'ACCESSO

INFORMATIVA PRIVACY

TITOLARE DEL TRATTAMENTO
(Nome azienda e recapiti)

AREADOCKS SRL

Via Verona, 3/A
25124 Brescia
tel. 030/40190 fax 030/3771450
P. IVA 02575920984

Interessati

Dipendenti, collaboratori, visitatori, persone che hanno accesso ai locali aziendali

Base giuridica

- motivi di interesse pubblico: implementazione dei protocolli di sicurezza anti-contagio ai sensi dell'art. 1, n. 7, lett. d) del DPCM 11 marzo 2020, in particolare Protocollo Condiviso 14 marzo 2020, Protocollo 24 aprile 2020 e successive integrazioni e modificazioni
- obbligo di legge: art. 32 Costituzione; art. 2087 c.c.; d.lgs. 81/2008 (in particolare art. 20)

Finalità del trattamento

- prevenzione dal contagio da COVID-19
- tutela della salute delle persone in azienda
- collaborazione con le autorità pubbliche e, in particolare le autorità sanitarie

Dati Raccolti

1. Temperatura corporea rilevata in tempo reale, senza registrazione o conservazione, salvo l'ipotesi di cui al seguente n. 2;
2. Dati identificativi e registrazione del superamento della soglia di temperatura solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali o la permanenza negli stessi; nonché, in tale caso, la registrazione dati relativi all'isolamento temporaneo, quali l'orario di uscita e le circostanze riferite dall'interessato a giustificazione dall'uscita dall'isolamento temporaneo;
3. situazioni di pericolo di contagio da Covid-19, compresi dati relativi allo stato di salute, quali, a titolo esemplificativo, la temperatura corporea/sintomi influenzali; provenienza/non provenienza dalle zone a rischio epidemiologico; presenza/assenza di contatti, negli ultimi 14 giorni, con soggetti risultati positivi al COVID-19
4. dati relativi allo stato di salute riguardanti la "avvenuta negativizzazione" del tampone Covid-19
5. situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti

Conseguenze in caso di rifiuto di rilevamento o di fornitura dei dati

Nel caso di rifiuto del rilevamento della temperatura o di fornitura dei dati è vietato l'accesso ai locali aziendali e la permanenza negli stessi

Destinatari

I dati possono essere conosciuti da autorizzati al trattamento; da designati al trattamento e in particolare dal responsabile dell'ufficio del personale; dal medico competente. I dati non sono diffusi o comunicati a terzi al di fuori delle specifiche previsioni normative (es. in caso di richiesta da parte dell'Autorità Sanitaria per la ricostruzione della filiera degli eventuali contatti stretti di un lavoratore risultato positivo al COVID-19). I dati possono essere comunicati alle pubbliche autorità.

I dati non sono trasferiti all'estero e non si effettuano profilazioni o decisioni automatizzate.

Periodo di conservazione

I dati identificativi e il superamento della soglia di temperatura, registrati solo qualora sia necessario a documentare le ragioni che hanno impedito l'accesso ai locali aziendali, nonché le informazioni relative all'isolamento temporaneo sono conservati fino al termine dello stato d'emergenza previsto dalle autorità pubbliche competenti.

Nessuna registrazione e/o conservazione è effettuata nel caso di mancato superamento della soglia di temperatura.

È fatta salva la conservazione per un periodo superiore in relazione a richieste della pubblica autorità.

È fatta salva la conservazione dei dati personali, anche particolari, per un periodo superiore, nei limiti del termine di prescrizione dei diritti, in relazione ad esigenze connesse all'esercizio del diritto di difesa in caso di controversie.

Modalità di tutela

Gli interessati hanno il diritto di ottenere, nei casi previsti, l'accesso ai propri dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del Regolamento). L'apposita istanza è presentata ai seguenti recapiti info@areadocks.it.

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti effettuato secondo le modalità ivi indicate avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

Dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati (DPO)

Il Responsabile della protezione dei dati può essere contattato ai seguenti recapiti:

Email: dpoprivacy@pec.it Tel. 347/8025776