



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 oil
- 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
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
Mazara del Vallo red prawn with shiso burrata, tomato water jelly and anchovy sauce
- TARTARE DI WAGYU** (3-4-5-6-7) 32
Tartare di wagyu giapponese A3, salsa all'uovo, asparago, chips di alga Kombu e caviale Osetra
Japanese A3 wagyu tartare, egg sauce, asparagus, Kombu seaweed chips and Osetra caviar
- TATAKI DI WAGYU** (5-6-7-11) 35
Tataki di wagyu giapponese A3, onion ponzu, negi e chips di aglio
Japanese A3 wagyu tataki, onion ponzu, negi and garlic chips
- ZUPPA AI FRUTTI DI MARE** (1-2-4-6-11-14) 14
Zuppa ai frutti di mare, enoki, asparago e aglio piccante
Spicy seafood soup, enoki, asparagus, chili garlic paste

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 con salsa Tosazu Mixed seaweed salad with 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

PASTA & RISO

/JAPANESE PASTA & RICE

INANIWA (1-3-4-6-7-8-11) Inaniwa udon di grano, ventresca di pesce bianco aburi, negi e salsa all'uovo Inaniwa wheat inaniwa udon, aburi white fish belly, negi and egg sauce	23
GYOZA DI GAMBERI (1-2-3-4-6-11) Con salsa alla pera ed essenza yuzu, zucchine zuma e dry miso With pear and yuzu essence and sauce, zuma zucchini and dry miso.	25
RAVIOLI DI PICANHA (1-3-6-7) Con salsa di zucca e sake, zucchine zuma e dry miso Beef ravioli with pumpkin and sake sauce, zuma zucchini and dry miso	23
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

/PIATTI PRINCIPALI

ASTICE BLU UMAMIJIME (1-2-3-7-9) Astice blu, alga Kombu, bisque al miso Blue lobster, Kombu seaweed, miso bisque	39
BRANZINO, IGNAME (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
BRANZINO, ASPARAGO E LEMON GRASS (4) Branzino al vapore, coulis di asparago e cocco Steamed sea bass, asparagus and coconut coulis	28
SALMONE CONFIT E RICCIO DI MARE (1-4-6-14) Salmone cotto a bassa temperatura, tobiko, zucca allo shiso e salsa yuzu soia e zenzero Salmon cooked at low temperature, tobiko, pumpkin with shiso and yuzu soy and ginger sauce	25
BLACK COD (1-4-6) Carbonaro dell'Alaska marinato al den miso, nagaimo e salsa yuzu miso Alaska Black cod marinated in den miso, nagaimo and yuzu miso sauce	42
MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE (1-6-11) Servito con patate dolci al katsuobushi Served with katsuobushi sweet potatoes	26
WAGYU GIAPPONESE A3 (4-6-11) Servito con verdure marinate in Amazu e selezione di tre salse Served with Amazu marinated vegetables and a selection of three dips	44
WAGYU GIAPPONESE A5 (4-6-11) Servito con verdure marinate in Amazu e selezione di tre salse Served with Amazu marinated vegetables and a selection of three dips	57

SUSHI E SASHIMI (2-4-6-11-14)

DI PESCE PESCATO / FRESH SUSHI AND SASHIMI

ANGUILLA - 2 PEZZI Eel - 2 pieces	6
BRANZINO - 2 PEZZI Sea bass - 2 pieces	5
CAPASANTA GIAPPONESE - 2 PEZZI Japanese scallop - 2 pieces	6
GAMBERO COTTO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI Mazara del Vallo cooked shrimp - 2 pieces	4
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI Mazara del Vallo red shrimp - 2 pieces	7
IKURA (UOVA DI SALMONE) - 2 PEZZI Ikura - 2 pieces	5
ASTICE - 10 PEZZI Lobster - 10 pieces	45
OTORO VENTRESCA DI TONNO MEDITERRANEO - 2 PEZZI Mediterranean tuna ventresca - 2 pieces	8
POLPO - 2 PEZZI Octopus - 2 pieces	4
RICCIOLA AUSTRALIANA- 2 PEZZI Australian amberjack - 2 pieces	6
SALMONE SCOZZESE - 2 PEZZI Scottish salmon - 2 pieces	5
SCAMPO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI Mazara del Vallo prawn - 2 pieces	7
SGOMBRO - 2 PEZZI Mackerel - 2 pieces	4
TONNO BLUEFIN - 2 PEZZI Tuna - 2 pieces	6
WAGYU A3 - 2 PEZZI Wagyu - 2 pieces	9
SELEZIONE SUSHI - 13 PEZZI <small>(4-6-14)</small> 7 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 7 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup	39
SELEZIONE SASHIMI - 13 PEZZI <small>(4-6-14)</small> 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 (1-4-6-11) 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 tobiko	18
CAPASANTA GIAPPONESE (1-3-4-6-11-14) 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, asparago e sashimi di salmone scottato Tempura shrimp, asparagus and seared scottish salmon sashimi	18
RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO (3-4-6-11) 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 (1-2-4-6-11) 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
ASTICE BLU GRATINATO (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

/DESSERT

SAUDADE (1-3-7-8)

10

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

SALSE

/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

/SAKE

DENSHIN RIN JUNMAI DAIGINJO - 720ml

68

Prefettura/prefecture: Fukui
Sake Meter Value*: +2
Riso/rice: Koshinoshizuku
Gradazione/gradation: 16,9%

Gli inverni rigidi ("Rin" = gelido) sono l'ideale per la produzione di sake, di questo in particolare. Grazie all'utilizzo di una rara tipologia di riso, questo sake offre un gusto morbido e fresco, come la neve.

The harsh winters ("Rin" = cold) are ideal for the production of sake, of this one in particular. Thanks to the use of a rare type of rice, this sake offers a soft and fresh taste, like snow.

KINUNOAJI JUNMAI DAIGINJO - 720 ml

55

Prefettura/prefecture: Shizuoka
Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Yamadanishiki
Gradazione/gradation: 15%

Sake pregiato che regala una sensazione morbida, cremosa, con un sentore complesso di limone, vaniglia e caramello.

Precious sake that gives a soft, creamy, with a complex hint of lemon, vanilla and caramel.

DENSHIN YUKI JUNMAI GINJO - 720ml

48

Prefettura/prefecture: Fukui
Sake Meter Value*: +6
Riso/rice: Yamadanishiki, Gohayakumango
Gradazione/gradation: 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.

SANWA GARYUBAI YAMADANISHIKI - 720 ml

56

Prefettura/prefecture: Shizuoka Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Yamadanishiki Gradazione/gradation: 17%

Sake raffinato con note di frutta acerba, bubble gum e fiori primaverili, il tutto arricchito con note di caramello.

Refined sake with notes of unripe fruit, bubble gum and spring flowers, all enriched with notes of caramel.

ASAHI SHUZO DASSAI - 720 ml

57

Prefettura/prefecture: Yamaguchi
Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Yamadanishiki
Gradazione/gradation: 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.

YAMATO SHIZUKU JUNMAI - 720ml**51**

Prefettura/prefecture: Akita
Sake Meter Value*: +6
Riso/rice: Akita Sakekomachi
Gradazione/gradation: 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.

HONJOZO NANBU BIJIN - 720ml 43**43**

Prefettura/prefecture: Iwate Sake Meter Value*: +5 Riso/rice:
Hitomebore, Koji Gradazione/gradation: 15%

Viene prodotto con una leggera aggiunta di alcol, che conferisce corpo e fragranza a questo sake. Possiede un gusto tendente al robusto con un sentore di pesca e cereali.

It is produced with a slight addition of alcohol, which gives this sake body and fragrance. It has a robust taste with a hint of peach and cereals.

CHORYO YOSHINOSUGI NO TARU - 300ml**27**

Prefettura/prefecture: Nara
Sake Meter Value*: 0
Riso/rice: Koji
Gradazione/gradation: 15,5%

Un ottimo esempio di sake invecchiato in botti di cedro pregiato. Questo sake possiede un aroma e un gusto legnoso incantevole.

A great example of sake aged in fine cedar barrels. This sake has an enchanting woody aroma and taste.

WAKAZE YUZU SAKE - 750ml**45**

Provenienza/origin: France
Sake Meter Value*: +3
Riso/rice: Riz de Camargue
Gradazione/gradation: 13%

Esalta la freschezza, l'acidità e la leggera amarezza del cedro. L'aggiunta di menta aggiunge complessità al sapore.

Enhances the freshness, acidity and slight bitterness of cedar. The addition of mint adds complexity to the flavor.

GEKKEIKAN NIGORI SAKE - 300ml**24**

Provenienza/origin: Kyoto
Sake Meter Value*: -23
Riso/rice: Yamada Nishiki
Gradazione/gradation: 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.

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.

BIRRE

/BEER

ASAHI SUPER DRY - 330ml

6

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

Questa birra di origine giapponese ha un sentore leggermente maltato e delicatamente speziato e secco.
This beer of Japanese origin has a slightly malty and delicately spicy and dry scent.

HATO GREEN TEA BEER - 330ml

7

Provenienza/origin: Italy
Tipologia/typology: Lager
Gradazione/gradation: 5%

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.
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.

KIRIN ICHIBAN - 330ml / 500ml

5 / 8

Provenienza/origin: Japan
Tipologia/typology: Lager
Gradazione/gradation: 5%

Il sapore di questa pregiata birra, prodotta dal 100% di malto, rende la fragranza e la freschezza inconfondibile. Kirin Ichiban, prodotta solo dalla prima pressione del mosto, è frizzante ma mantiene tutto il sapore ricco del malto.
The flavor of this fine beer, produced from 100% malt, gives it the unmistakable fragrance and freshness. Kirin Ichiban, produced only from the first pressure of the must, it is sparkling but keeps all the rich flavor of malt.

SAPPORO - 330ml

5

Provenienza/origin: Japan
Tipologia/typology: Lager
Gradazione/gradation: 4,9%

È una birra in stile Lager dal colore biondo e dorato sormontato da una fine schiuma bianca. Al naso emana aromi di cereali, di malto, di erbe e di luppolo. Al palato si riconoscono sapori di cereali, di malto, di erbe e di luppolo con un tocco di miele e di mela.
It is a Lager-style beer with a blond and golden color topped from a fine white foam. The nose gives off aromas of cereals, malt, of herbs and hops. On the palate there are flavors of cereals, malt, herbs and hops with a touch of honey and apple.

MORI CRAFT JAPANESE BEER "PILSNER" – 330 ML

7

MORI CRAFT JAPANESE BEER "IPA" – 330 ML

7

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