



**ORIENTAL**  
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

# OMAKASE

## /MENÙ DEGUSTAZIONE /TASTING MENU

75

### **HAMACHI, MELA E AGLIO NERO** (1-4-6)

Ricciola australiana, mela in osmosi, aglio nero e olio allo yuzu  
Australian amberjack, apple in osmosis, black garlic and yuzu oil

### **INANIWA** (1-3-4-6-7-8-11)

Inaniwa udon di grano, ventresca di pesce bianco aburi,  
negi e salsa all'uovo  
Inaniwa wheat udon, aburi white fish belly, negi and egg sauce

### **BRANZINO, ASPARAGO E LEMON GRASS** (4)

Branzino al vapore, coulis di asparago e cocco  
Steamed sea bass, asparagus and coconut coulis

### **ZUPPA DI MISO** (1-6)

Zuppa di miso, tofu e negi  
Miso soup, tofu and negi

### **NIGIRI** (2-4-6-11)

Selezione di pesce crudo e cotto con riso  
Selection of raw and cooked fish with rice

### **SELEZIONE DI MOCHI GIAPPONESI - 3 PEZZI**

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:  
cioccolato, cocco (7), mango, tè Matcha, lampone, pistacchio  
3 pieces to choose from the following flavors:  
chocolate, coconut (7), mango, Matcha tea, raspberry, pistachio

# 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

<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 con salsa Tosazu Mixed seaweed salad with 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) 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
<b>GYOZA DI GAMBERI</b> (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
<b>RAVIOLI DI PICANHA</b> (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
<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

# MAIN COURSES

## /PIATTI PRINCIPALI

<b>ASTICE BLU UMAMIJIME</b> (1-2-3-7-9) Astice blu, alga Kombu, bisque al miso Blue lobster, Kombu seaweed, miso bisque	<b>39</b>
<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	<b>34</b>
<b>BRANZINO, ASPARAGO E LEMON GRASS</b> (4) Branzino al vapore, coulis di asparago e cocco Steamed sea bass, asparagus and coconut coulis	<b>28</b>
<b>SALMONE CONFIT E RICCIO DI MARE</b> (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	<b>25</b>
<b>BLACK COD</b> (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	<b>42</b>
<b>MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE</b> (1-6-11) Servito con patate dolci al katsuobushi Served with katsuobushi sweet potatoes	<b>26</b>
<b>WAGYU GIAPPONESE A3</b> (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	<b>44</b>
<b>WAGYU GIAPPONESE A5</b> (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	<b>57</b>

# TEMPURA

## /TEMPURA

<b>KOROKKE</b> (1-2-3-4-6-9) Crocchette di maialino, ventresca di tonno, caviale siberiano e salsa kimizu Pork croquettes, tuna belly, Siberian caviar and kimizu sauce	20
<b>GAMBERI E FOGLIE DI SHISO</b> (1-2-3-4-6-8) Gamberi e foglie di shiso in tempura servite con salsa Ponzu Shrimp and shiso leaves tempura served with Ponzu sauce	22
<b>SHOJIN TEMPURA - 7 PEZZI</b> (1-2-3-4-6-8) Selezione di 7 verdure in tempura Selection of 7 tempura vegetables	18
<b>GRANCHIO KARAAGE</b> (1-2-6-7) Granchio morbido e funghi enoki servito con 3 differenti salse Soft crab, enoki mushrooms served with 3 different dips	26

# ROLLS

## 8 PEZZI / 8 PIECES

<b>UNAGI CETRIOLO ROLL</b> (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
<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 tobiko	18
<b>CAPASANTA GIAPPONESE</b> (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
<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> (3-4-6-11) 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> (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
<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

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

## DI PESCE PESCATO / FRESH SUSHI AND SASHIMI

<b>ANGUILLA - 2 PEZZI</b> Eel - 2 pieces	<b>6</b>
<b>BRANZINO - 2 PEZZI</b> Sea bass - 2 pieces	<b>5</b>
<b>CAPASANTA GIAPPONESE - 2 PEZZI</b> Japanese scallop - 2 pieces	<b>6</b>
<b>GAMBERO COTTO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI</b> Mazara del Vallo cooked shrimp - 2 pieces	<b>4</b>
<b>GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI</b> Mazara del Vallo red shrimp - 2 pieces	<b>7</b>
<b>IKURA (UOVA DI SALMONE) - 2 PEZZI</b> Ikura - 2 pieces	<b>5</b>
<b>ASTICE - 10 PEZZI</b> Lobster - 10 pieces	<b>45</b>
<b>OTORO VENTRESCA DI TONNO MEDITERRANEO - 2 PEZZI</b> Mediterranean tuna ventresca - 2 pieces	<b>8</b>
<b>POLPO - 2 PEZZI</b> Octopus - 2 pieces	<b>4</b>
<b>RICCIOLA AUSTRALIANA- 2 PEZZI</b> Australian amberjack - 2 pieces	<b>6</b>
<b>SALMONE SCOZZESE - 2 PEZZI</b> Scottish salmon - 2 pieces	<b>5</b>
<b>SCAMPO DI MAZARA DEL VALLO - 2 PEZZI</b> Mazara del Vallo prawn - 2 pieces	<b>7</b>
<b>SGOMBRO - 2 PEZZI</b> Mackerel - 2 pieces	<b>4</b>
<b>TONNO BLUEFIN - 2 PEZZI</b> Tuna - 2 pieces	<b>6</b>
<b>WAGYU A3 - 2 PEZZI</b> Wagyu - 2 pieces	<b>9</b>
<b>SELEZIONE SUSHI - 13 PEZZI</b> <small>(4-6-14)</small> 7 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 7 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup	<b>39</b>
<b>SELEZIONE SASHIMI - 13 PEZZI</b> <small>(4-6-14)</small> 13 fette di pesce misto con zuppa di miso 13 slices of mixed fish with miso soup	<b>39</b>

# DESSERT

## /DESSERT

### SELEZIONE DI MOCHI GIAPPONESI - 3 PEZZI

9

Mochi artigianali dalla pasticceria di Areadocks North Departement  
3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:  
cioccolato fondente, cocco (7), mango, tè Matcha (7), lampone, pistacchio (7)  
Artisan mochi from Areadocks North Departement bakery  
3 pieces of your choice from the following flavours:  
chocolate, coconut (7), mango, Matcha tea (7), raspberry, pistachio (7)

### 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

### TRONCHETTO AL CIOCCOLATO (1-6-7-8)

9

Con cuore morbido al cacao, namelaka alla gianduja e cioccolato fondente con pralinato alla nocciola  
With a soft cocoa heart, gianduia namelaka and dark chocolate with hazelnut praline

# BEVANDE

## /BEVERAGE

**ACQUA NATURALE** STILL WATER  
75 cl "Acqua Panna"

3

**ACQUA FRIZZANTE** SPARKLING WATER  
75 cl "S.Pellegrino"

3

**CAFFÈ AL TAVOLO**  
Coffee at the table

2

**COPERTO E SERVIZIO**  
Cover charge and service

4



# TÈ

## /TEA

### **BANCHA**

**5**

Prefettura/prefecture: Shizuoka

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**

**6**

Prefettura/prefecture: Shizuoka

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.

### **SENGHA SPECIAL FINE**

**7**

Prefettura/prefecture: Kagoshima

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.

# SAKE

## /SAKE

### IWA 5 SAKE OF JAPAN - 720ml

250

Provenienza/origin: Hyogo e Toyama  
Sake Meter Value\*: -23  
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. 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.

### 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.

### HISSOHOU DARUMA – 720 ML

54

Gradazione: 15%  
Realizzato con Miyamizu, l'acqua più pregiata del Giappone. Ottima struttura, particolarmente secco e dalla bassa aromaticità.  
Alcohol content: 15%  
Description: Made with Miyamizu, Japan's finest water. Excellent structure, particularly dry and low in aroma.

### FUKUJU JUNMAI GINJO – 720 ML

76

Gradazione: 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.  
Alcohol content: 15%  
Description: Junmai Ginjo sake is made by fermenting rice grown exclusively in Hyogo, LA 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/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.

**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.

**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

### HEINEKEN - 330ml

6

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

Birra lager a bassa fermentazione. Grazie al suo gusto fine, equilibrato e dall'aroma moderatamente luppolato, si adatta a molte occasioni di consumo.

Bottom fermented lager beer. Thanks to its fine, balanced taste and moderately hoppy aroma, it is suitable for many consumption occasions.

### MESSINA CRISTALLI DI SALE • 330ml

6

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

Birra Messina Cristalli di Sale si distingue per la presenza di un ingrediente speciale: i cristalli di sale di Sicilia, che aiutano a sviluppare la percezione dei sapori in bocca, esaltando al palato gradevoli note floreali e sensazioni fruttate.

Birra Messina Cristalli di Sale is distinguished by the presence of a special ingredient: Sicilian salt crystals, which help to develop the perception of flavors in the mouth, enhancing the palate with pleasant floral notes and fruity sensations.

### 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

6

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.

# COCKTAIL

## /COCKTAIL

<b>KYUSHU</b> (10)	<b>13</b>
Sake Ozeki Karatamba Honjozo, polvere di wasabi, mediterranea tonic, perle di yuzu Sake Ozeki Karatamba Honjozo, wasabi powder, mediterranean tonic, yuzu pearls	
<b>ISHIKAWA</b>	<b>15</b>
Zuccheri, Japanese Bitters Umami, whisky Shinobu Blended Sugar, Japanese Bitters Umami, Shinobu Blended whisky	

# GIN

## /GIN

<b>KI NO BI SEI KYOTO DISTILLERY - 54.5%</b>	<b>20</b>
<b>KI NO TEA KYOTO DISTILLERY- 45,7%</b>	<b>20</b>
<b>KI NO TOU KYOTO DISTILLERY - 47,4%</b>	<b>20</b>
<b>KIN NO BI GOLD LIMITED EDITION KYOTO DISTILLERY - 45,7%</b>	<b>20</b>
<b>SALZ GIN - 42%</b>	<b>28</b>
<b>UNIT 43 - 43%</b>	<b>16</b>

# WHISKY

## /WHISKY

<b>KUJIRA 5 YEARS – 43 %</b>	<b>10</b>
Whisky Single Grain invecchiato 5 anni in botte di sherry e bourbon e lavorato a mano Single grain whisky 5 years in sherry and bourbon cask hand crafted	
<b>THE SHINOBU BLENDED WHISKY - 43%</b>	<b>12</b>
Whisky Blended mizunara oak Blended whisky mizunara oak	
<b>NIKKA WHISKY “FROM THE BARRELL” – 51,4%</b>	<b>10</b>

# 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)