



ORIENTAL
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

DEGUSTAZIONE

/TASTING MENU

CAPESANTE E UMEBOSHI (2-6-12-14)

Carpaccio di capesante giapponesi, umeboshi, negi, dry miso, cetrioli e rapa anguria

Japanese scallop carpaccio, umeboshi, negi, dry miso, cucumbers and turnip watermelon

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

Inaniwa udon di grano, ventresca di pesce bianco aburi, negi e salsa all'uovo

Wheat inaniwa udon, aburi white fish belly, negi and egg sauce

SALMONE AL MISO (1-4-6-11)

Salmone scozzese marinato e caramellato al den miso con verdure in Amazu

Scottish salmon marinated and caramelized with den miso and jalapeño with Amazu vegetables

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 (7), cocco (7), mango (7), tè Matcha (7) e vaniglia (7)

3 pieces to choose from the following flavors:

chocolate (7), coconut (7), mango (7), Matcha tea (7) and vanilla (7)

70€

ANTIPASTI

/STARTER

- TARTARE DI WAGYU** (3-4-5-6-7) **35**
Tartare di wagyu cileno, salsa all'uovo, asparago, chips di alga Kombu e caviale Osetra
Chilean wagyu tartare, egg sauce, asparagus, Kombu seaweed chips and Osetra caviar
- TATAKI DI WAGYU E ONION PONZU** (5-6-7-11) **35**
Tataki di wagyu cileno, onion ponzu, negi e chips di aglio
Chilean wagyu tataki, onion ponzu, negi and garlic chips
- TARTARE DI TONNO** (1-3-4-6) **28**
Tartare di tonno mediterraneo, kizami wasabi, maionese al wasabi, nikiri soy, negi e ikura (uova di salmone)
Mediterranean tuna tartare, kizami wasabi, nikiri soy, wasabi mayonnaise, negi and salmon roe
- 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 sesamo tostato
Mazara del Vallo red shrimp with shiso burrata, tomato water jelly and anchovy sauce, extra virgin olive oil and toasted sesame
- DENTICE ABURI** (1-4-6-11) **28**
Dentice del Mediterraneo scottato, salsa allo shiso e sakura mix
Mediterranean snapper, shiso sauce and sakura mix
- CAPELANTE E UMEBOSHI** (2-6-12-14) **26**
Carpaccio di capesante giapponesi, umeboshi, negi, dry miso, cetrioli e rapa anguria
Japanese scallop carpaccio, umeboshi, negi, dry miso, cucumbers and turnip watermelon

ZUPPE E INSALATE

/SOUPS AND SALADS

ZUPPA DI MISO (1-6)	4
Zuppa di miso, tofu e negi Miso soup, tofu and negi	
ZUPPA DI MISO E VONGOLE (1-6-14)	6
Zuppa di miso, alga wakame e vongole Miso soup, wakame seaweed and clams	
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	
INSALATA DI ALGHE (4-6-11)	12
Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu Mixed seaweed salad and Tosazu sauce	
INSALATA DI SPINACINO (4-6-11)	14
Insalata di spinacino e Goma Tosazu Spinach and Goma Tosazu salad	
RISO (4-11)	4
Riso bianco, kizami nori e sesamo Steamed rice, kizami nori and sesame	
EDAMAME (6)	6
Bacelli di soia Soy pods	
EDAMAME SPICY (1-3-6)	7
Bacelli di soia piccante Spicy soy pods	

PASTA & RISO

/JAPANESE PASTA & RICE

INANIWA (1-3-4-6-7-8-11)	23
Inaniwa udon di grano, ventresca di pesce bianco aburi, negi e salsa all'uovo Wheat inaniwa udon, aburi white fish belly, negi and egg sauce	
RAVIOLI DI GAMBERI (1-2-3-4-6-11)	25
Ravioli di gamberi, verdure e layu con salsa alla pera e yuzu, dry miso e zucchine zuma Ravioli with shrimp, vegetables and layu with pear and yuzu sauce, dry miso and zuma zucchini	
GYOZA DI MAIALINO (1-3-4-6-7-11)	22
Gyoza di maialino cotto a bassa temperatura in salsa Warishita Gyoza with suckling pig cooked at low temperature in Warishita sauce	
CHIRASHI SUSHI (1-2-3-4-6-11-14)	25
Japanese rice, sashimi di pesce misto, nikiri soy, zenzero e negi Japanese rice with mixed fish sashimi, nikiri soy, ginger and negi	

MAIN COURSES

/PIATTI PRINCIPALI

BRANZINO TERIYAKI (1-4-6-11)	35
Branzino selvaggio dell'Antartico cotto a bassa temperatura, salsa teriyaki balsamica e nagaimo aburi Antartic wild sea bass cooked at low temperature, balsamic teriyaki sauce and aburi nagaimo	
SALMONE AL MISO (1-4-6-11)	26
Salmone scozzese marinato e caramellato al den miso con verdure in Amazu Scottish salmon marinated and caramelized with den miso and jalapeño with Amazu vegetables	
SALMONE CONFIT, AGLIO NERO E SPINACINO (4-6-11)	24
Salmone scozzese confit, aglio nero, spinacino, goma-tosatsu e chips di pelle di salmone croccante Confit Scottish salmon, black garlic, spinach, goma-tosatsu and crispy salmon skin chips	
FILETTO DI MANZO TERIYAKI (2-6)	30
Filetto di manzo, salsa teriyaki, verdure marinate in Amazu e germogli di daikon Beef fillet, teriyaki sauce, Amazu marinated vegetables and daikon cress	
BRANZINO E RAPA ROSSA (1-4-6-11)	28
Trancio di branzino d'amo grigliato, salsa alla rapa rossa e yuzu, prosciutto crudo essiccato, shiso e ikura marinate Grilled sea bass steak, beetroot sauce and yuzu, dried cured ham, shiso and marinated ikura	
ASTICE GRATINATO (2-3-4-5-6-7-9-12)	45
Astice blu gratinato, negi, spicy cream, tobiko e verdure marinate in Amazu Gratinated blue lobster, negi, spicy cream, tobiko and Amazu marinated vegetables	
BLACK COD (4-6)	45
Black cod dell'Alaska marinato al den miso, yamagobo e verdure marinate in Amazu Black cod of Alaska marinated with den miso, yamagobo and Amazu marinated vegetables	
WAGYU CILENO (4-6-11)	40
Wagyu cileno grigliato, verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Chilean grilled wagyu, Amazu marinated vegetables with three sauces selection	
WAGYU GIAPPONESE (4-6-11)	70
Wagyu giapponese grigliato, verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Japanese grilled wagyu, Amazu marinated vegetables with three sauces selection	

TEMPURA

/TEMPURA

GAMBERI E FOGLIE DI SHISO (1-2-3-4-6-8)	20
Gamberi e foglie di shiso in tempura servite con salsa Ponzu Shrimp and shiso leaf in tempura and ponzu sauce	
SHOJIN TEMPURA - 7 PEZZI (1-2-3-4-6-8)	18
Selezione di 7 verdure in tempura Selection of 7 tempura vegetables	

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

/SUSHI AND SASHIMI

ANGUILLA - 2 PEZZI Eel - 2 pieces	6
BRANZINO - 2 PEZZI Sea bass - 2 pieces	5
CAPASANTA - 2 PEZZI Scallop - 2 pieces	6
DENTICE - 2 PEZZI Snapper - 2 pieces	6
GAMBERO COTTO - 2 PEZZI 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
KING CRAB - 2 PEZZI King Crab - 2 pieces	12
OTORO - 2 PEZZI Tuna belly - 2 pieces	8
POLPO - 2 PEZZI Octopus - 2 pieces	4
RICCIOLA - 2 PEZZI Amberjack - 2 pieces	6
SALMONE - 2 PEZZI 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 - 2 PEZZI Tuna - 2 pieces	6
WAGYU - 2 PEZZI Wagyu - 2 pieces	9
SELEZIONE SUSHI - 11 PEZZI <small>(4-6-14)</small> 5 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 5 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup	36
SELEZIONE SASHIMI - 11 PEZZI <small>(4-6-14)</small> 11 fette di pesce misto con zuppa di miso 11 slices of mixed fish with miso soup	36

ROLLS

8 PEZZI / 8 PIECES

CALIFORNIA (1-2-11)	20
King crab, avocado, cetriolo e maionese al wasabi King crab, avocado, cucumber and wasabi mayonnaise	
CAPASANTA (1-4-6-11-14)	16
Capasanta, spicy cream, negi e masago (uova di pesce volante) Scallop, spicy cream, negi and masago (flying fish roe)	
GAMBERO IN TEMPURA E SALMONE (1-2-4-6-11)	18
Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato Tempura shrimp, asparagus and seared salmon sashimi	
PESCE BIANCO E NEGI (4-6-11)	16
Pesce bianco e negi, scampo di Mazara del Vallo e kizami yuzu White fish and negi, Mazara del Vallo scampi and kizami yuzu	
RICCIOLA E JALAPEÑO (4-6-11)	16
Ricciola aburi e peperoncino jalapeño Aburi amberjack and jalapeño pepper	
SALMONE E AVOCADO (1-4-6-11)	14
Salmone e avocado Salmon and avocado	
SALMONE, GAMBERO ROSSO E AVOCADO (2-4-6-11)	18
Salmone, avocado e gambero rosso allo yuzu e miso Salmon, avocado and red shrimp with yuzu and miso	
TONNO PICCANTE (4-6-11)	20
Tonno, spicy cream e negi Tuna, spicy cream and negi	
KING CRAB GRATINATO (1-2-3-6-11)	40
King Crab, maionese allo jalapeño, negi e masago King Crab, jalapeño mayonnaise, negi and masago	

DESSERT

/DESSERT

SELEZIONE DI MOCHI GIAPPONESI - 3 PEZZI 12

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:

cioccolato (7), cocco (7), mango (7), tè Matcha (7) e vaniglia (7)

3 pieces to choose from the following flavors:

chocolate (7), coconut (7), mango (7), Matcha tea (7) and vanilla (7)

ORIENTAL SUN (3-7) 10

Mousse allo yuzu e mascarpone con financier e gelato al tè matcha

Yuzu and mascarpone mousse with financier and matcha tea ice cream

LINGOTTO AL CIOCCOLATO (1-3-6-7-8) 9

Lingotto al cioccolato fondente 70%,

namelaka alla nocciola pralinata e lampone

70% dark chocolate ingot, praline hazelnut namelaka

and raspberry

ACQUA NATURALE STILL WATER 3

75 cl "Acqua Panna"

ACQUA FRIZZANTE SPARKLING WATER 3

75 cl "Sanpellegrino"

CAFFÈ AL TAVOLO 2

Coffee at the table

COPERTO E SERVIZIO 4

Cover charge and service

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