



**ORIENTAL**  
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

# OMAKASE

## /MENÙ DEGUSTAZIONE /TASTING MENU

75

### **MAZZANCOLLE DAIKON E SALSA TAMARILLO** (1-2-4-5)

Mazzancolle del mediterraneo, daikon in osmosi di rapa rossa, salsa tamarillo, polvere di kombu, polvere di katsobushi, chips di platano, chips di wakame

Mediterranean prawns, daikon in beetroot osmosis, tamarillo sauce, kombu powder, katsobushi powder, wakame chips, plantain chips

### **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

### **BRANZINO NANBANZUKE** (1-2-4-5-6)

Branzino del mediterraneo marinato in carpione giapponese a base di shiragiku e soia, porro fondente, carote e cipolla rossa

Mediterranean sea bass marinated in Japanese souse based on shiragiku and soy, fondant leek, carrots and red onion

### **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), vaniglia (7), cheesecake (3-7)

3 pieces to choose from the following flavors:

chocolate (7), coconut (7), mango (7), Matcha tea (7), vanilla (7), cheesecake (3-7)

# ANTIPASTI

## /STARTERS

- CEVICHE DI PESCE BIANCO** (1-2-4-6) **24**  
Ceviche di pesce bianco, cetriolo in osmosi di sake, lime, pomodorini, cipolla lavata e sale Maldon  
White fish ceviche, sake cucumber in osmosis, lime, cherry tomatoes, washed onion and Maldon salt
- ZUPPA AI FRUTTI DI MARE** (1-2-4-6-11-14) **16**  
Zuppa ai frutti di mare, enoki, asparago e aglio piccante  
Spicy seafood soup
- 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 olio di sesamo  
Mazara del Vallo red shrimp with shiso burrata, tomato water jelly and anchovy sauce, extra virgin olive oil and sesame oil
- TARTARE DI WAGYU** (3-4-5-6-7) **32**  
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
- MAZZANCOLLE DAIKON E SALSA TAMARILLO** (1-2-4-5) **25**  
Mazzancolle del mediterraneo, salsa tamarillo, polvere di kombu, chips di platano, daikon in osmosi di rapa rossa  
Mediterranean prawns, tamarillo sauce, kombu powder, plantain chips, daikon in beetroot osmosis
- SEPPIA ABURI, CON RIPIENO LARDO DI WAGYU E CREMA DI EDAMAME** (1-2-6-14) **20**  
Seppia, lardo di wagyu, crema di edamame, salsa di soia dolce e chips di riso al nero di seppia  
Cuttlefish, wagyu lard, edamame cream, sweet soy sauce and squid ink rice chips
- ASTICE BLU GRATINATO** (2-3-4-5-6-7-9-12) **26**  
Astice blu pescato gratinato, negi, spicy cream, tobiko e verdure marinate in Amazu  
Gratinated fresh blue lobster, negi, spicy cream, tobiko and Amazu marinated vegetables
- 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

# ZUPPE E INSALATE

## /SOUPS AND SALADS

<b>ZUPPA DI MISO</b> (1-6)	4
Zuppa di miso, tofu e negi Miso soup, tofu and negi	
<b>INSALATA DI ALGHE</b> (4-6-11)	12
Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu Mixed seaweed salad and Tosazu sauce	
<b>INSALATA DI SPINACINO ORGANICO</b> (4-6-11)	7
Insalata di spinacino e Goma Tosazu Organic spinach and Goma Tosazu salad	
<b>RISO</b> (4-11)	4
Riso bianco, kizami nori e sesamo Steamed rice, kizami nori and sesame	
<b>EDAMAME</b> (6)	6
Bacelli di soia Soy pods	
<b>EDAMAME SPICY</b> (1-3-6)	7
Bacelli di soia piccante Spicy soy pods	

# PASTA & RISO

## /JAPANESE PASTA & RICE

<b>RAMEN</b> (1-3-4-6-9-11)	23
Udon di grano, maiale warishita, negi, spinacino, uovo marinato, olio di sesamo e brodo al miso Wheat udon, warishita pork, negi, baby spinach, marinated egg, sesame oil and miso broth	
<b>INANIWA</b> (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	
<b>RAVIOLI DI GAMBERI</b> (1-2-3-4-6-11)	25
Ravioli di gamberi, verdure e layu con salsa alla pera e essenza yuzu, dry miso e zucchine zuma Ravioli with shrimp, vegetables and layu with pear sauce and yuzu essence, dry miso and zuma zucchini	
<b>RAVIOLI DI PICANHA</b> (1-3-6-7)	22
Ravioli di picanha, salsa zucca e sake, zucchine e pasta di dry miso Beef ravioli, pumpkin and sake sauce, zucchini and dry miso paste	
<b>CHIRASHI SUSHI</b> (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

<b>BRANZINO CILENO, MISO DI DATTERINI E NASU MISO</b> (1-4-5-6)	<b>32</b>
Branzino cileno, miso di datterini, chips di melanzane perline, polvere di basilico Chilean sea bass, datterini miso, perline aubergine chips, basil powder.	
<b>BRANZINO NANBANZUKE</b> (1-2-4-5-6)	<b>28</b>
Branzino del mediterraneo marinato in carpione giapponese a base di shiragiku e soia, porro fondente, carote e cipolla rossa Mediterranean sea bass marinated in Japanese souse based on shiragiku and soy, fondant leek, carrots and red onion	
<b>SALMONE SCOZZESE IN SALSA TERIYAKI</b> (1-4-6-9)	<b>25</b>
Salmone scozzese, salsa teriyaki e verdure in amazu Scottish salmon, teriyaki sauce and vegetables in amazu	
<b>BLACK COD</b> (4-6)	<b>42</b>
Black cod dell'Alaska marinato al den miso, yamagobo e verdure marinate in Amazu servito con salsa yuzu miso Black cod of Alaska marinated with den miso, yamagobo and Amazu marinated vegetables served with yuzu miso sauce	
<b>MAIALINO KAKUNI</b> (1-3-4-6)	<b>26</b>
Pancia di maialino marinata e cotta a bassa temperatura in salsa Warishita, la sua riduzione, pak-choi e poteto sarada Pork belly marinated and cooked at low temperature in Warishita sauce, its reduction, pak-choi and poteto sarada	
<b>WAGYU CILENO</b> (4-6-11)	<b>40</b>
Wagyu cileno grigliato, verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Chilean grilled wagyu, Amazu marinated vegetables with three sauces selection	
<b>WAGYU GIAPPONESE</b> (4-6-11)	<b>57</b>
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

# ROLLS

## 8 PEZZI / 8 PIECES

- UNAGI CETRIOLO ROLL** (1-4-6-10-11) **20**  
Anguilla kabayaki fatta in casa, cetriolo, avocado, salsa unagi e pepe Sasho  
Homemade kabayaki eel, cucumber, avocado, unagi sauce and Sasho pepper
- CALIFORNIA** (1-2-11) **16**  
Gambero cotto di Mazara del Vallo, avocado, cetriolo e maionese al wasabi  
Cooked shrimp, avocado, cucumber and wasabi mayonnaise
- CAPASANTA GIAPPONESE** (1-4-6-11-14) **16**  
Capasanta giapponese, spicy cream, negi e masago (uova di pesce volante)  
Japanese scallop, spicy cream, negi and masago (flying fish roe)
- GAMBERO IN TEMPURA E SALMONE SCOZZESE** (1-2-4-6-11) **18**  
Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato  
Tempura shrimp, asparagus and seared scottish salmon sashimi
- RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO** (4-6-11) **16**  
Ricciola australiana aburi e peperoncino jalapeño  
Aburi australian amberjack and jalapeño pepper
- SALMONE E AVOCADO** (1-4-6-11) **14**  
Salmone scozzese e avocado  
Scottish salmon and avocado
- SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E AVOCADO** (2-4-6-11) **18**  
Salmone scozzese, avocado e gambero rosso di Mazara del Vallo allo yuzu e miso  
Scottish salmon, avocado and red shrimp with yuzu and miso
- TONNO BLUEFIN PICCANTE** (4-6-11) **20**  
Tonno Bluefin, spicy cream e negi  
Bluefin tuna, spicy cream and negi
- ASTICE BLU GRATINATO** (1-2-3-6-11) **45**  
Astice Blu gratinato, avocado, maionese allo jalapeño, negi e masago  
Blue lobster, avocado, jalapeño mayonnaise, negi and masago



# 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 belly - 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 CILENO - 2 PEZZI</b> Wagyu - 2 pieces	<b>9</b>
<b>SELEZIONE SUSHI - 11 PEZZI</b> <small>(4-6-14)</small> 5 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 5 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup	<b>36</b>
<b>SELEZIONE SASHIMI - 11 PEZZI</b> <small>(4-6-14)</small> 11 fette di pesce misto con zuppa di miso 11 slices of mixed fish with miso soup	<b>36</b>

# DESSERT

## /DESSERT

### SELEZIONE DI MOCHI GIAPPONESI - 3 PEZZI 9

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:

cioccolato (7), cocco (7), mango (7), tè Matcha (7), vaniglia (7), cheesecake (3-7)

3 pieces to choose from the following flavors:

chocolate (7), coconut (7), mango (7), Matcha tea (7), vanilla (7), cheesecake (3-7)

### JAPANESE CHEESECAKE (1-3-6-7-8) 10

Cheesecake tipica giapponese, acqua di lamponi, gel di lamponi, mela essiccata

Typical Japanese cheesecake, raspberry water, raspberry gel, dried apple

### CHOCOLATE BENTO BOX (1-3-7-8) 9

Tortino al cioccolato, terra di cioccolato, gelato al tè matcha

Chocolate cake, chocolate ground, matcha tea ice cream

### ACQUA NATURALE STILL WATER 3 75 cl "Acqua Panna"

### ACQUA FRIZZANTE SPARKLING WATER 3 75 cl "S.Pellegrino"

### CAFFÈ AL TAVOLO 2 Coffee at the table

### COPERTO E SERVIZIO 4 Cover charge and service



# 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.

## **SENCHA 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.

### 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.

**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

### ASAHI SUPER DRY - 330ml / 500ml

6 / 9

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

### HEINKEN SILVER 4% - 33 CL

6

# 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 8 YEARS - 43%</b>	<b>18</b>
Whisky Single Grain invecchiato 8 anni in botte di sherry e bourbon e lavorato a mano	
Single grain whisky 8 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	



# 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)