



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 (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 White fish ceviche, cucumber in sake osmosis, lime, cherry tomatoes, washed onion	
HAMACHI, MELA E AGLIO NERO (1-4-6)	21
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)	28
Ventresca di tonno, wasabi fresco, wakame, ikura, nikiri soia Tuna ventresca, fresh wasabi, wakame, ikura, soy nikiri	
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 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 (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	
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)	4
Zuppa di miso, tofu e negi Miso soup, tofu and negi	
INSALATA DI ALGHE (4-6-11)	12
Insalata di alghe miste con salsa Tosazu Mixed seaweed salad with Tosazu sauce	
INSALATA DI SPINACINO ORGANICO (4-6-11)	7
Insalata di spinacino e Goma Tosazu Organic spinach salad and Goma Tosazu sauce	
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
Udon di grano, ventresca di pesce bianco aburi, negi e salsa all'uovo Udon, aburi white fish ventresca, negi and egg sauce	
GYOZA DI GAMBERI (1-2-3-4-6-11)	25
Con salsa alla pera ed essenza yuzu, zucchine zuma e dry miso Prawn gyoza with pear and yuzu essence and sauce, zuma zucchini and dry miso.	
RAVIOLI DI PICANHA (1-3-6-7)	23
Con salsa di zucca e sake, zucchine zuma e dry miso Beef ravioli with pumpkin and sake sauce, zuma zucchini and dry miso	
CHIRASHI SUSHI (1-2-3-4-6-11-14)	25
Riso Tamanishiki, sashimi di pesce misto, nikiri soy e negi Tamanishiki rice with mixed fish sashimi, nikiri soy and negi	

MAIN COURSES

/PIATTI PRINCIPALI

BRANZINO CILENO, MISO DI DATTERINI E NASU MISO (1-4-5-6)	32
Con chips di melanzane perline e polvere di basilico Chilean sea bass, cherry tomato miso, perline aubergine chips and basil powder	
BRANZINO, ASPARAGO E LEMON GRASS (4)	28
Branzino al vapore, coulis di asparago e cocco Steamed sea bass, asparagus and coconut coulis	
ASTICE BLU UMAMIJIME (1-2-3-7-9)	39
Astice blu, alga Kombu, bisque al miso Blue lobster, Kombu seaweed, miso bisque	
SALMONE SCOZZESE IN SALSIA TERIYAKI (1-4-6-9)	25
Salmone scozzese, salsa teriyaki e verdure in amazu Scottish salmon, teriyaki sauce and amazu marinated vegetables	
BLACK COD (4-6)	42
Carbonaro dell'Alaska marinato al den miso, nagaimo e salsa yuzu miso Alaska Black cod marinated in den miso, nagaimo and yuzu miso sauce	
MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE (1-6-11)	26
Servito con patate dolci al katsuobushi Served with katsuobushi sweet potatoes	
WAGYU GIAPPONESE A3 (4-6-11)	44
Servito con verdure marinate in Amazu e selezione di tre salse Served with Amazu marinated vegetables and a selection of three dips	
WAGYU GIAPPONESE A5 (4-6-11)	57
Servito con verdure marinate in Amazu e selezione di tre salse Served with Amazu marinated vegetables and a selection of three dips	

TEMPURA

/TEMPURA

- GAMBERI E FOGLIE DI SHISO** (1-2-3-4-6-8) **20**
Servite con salsa Ponzu
Prawn and shiso leaf tempura with ponzu sauce
- SHOJIN TEMPURA - 7 PEZZI** (1-2-3-4-6-8) **18**
Selezione di sette verdure in tempura
Selection of seven tempura vegetables
- GRANCHIO KARAAGE** (1-2-6-7) **26**
Granchio morbido e funghi enoki servito con tre differenti salse
Soft crab, enoki mushrooms served with three different dips

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
- GRANCHIO E SCAMPO ROLL** (1-2-10-11-12) **18**
Granchio morbido in tempura, avocado, negi e tobiko
Tempura soft crab, avocado, negi and tobiko
- CAPASANTA GIAPPONESE** (1-4-6-11-14) **16**
Capasanta giapponese, spicy cream, negi e masago
Japanese scallop, spicy cream, negi and masago
- 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
Au gratin, avocado, jalapeño mayonnaise, negi and masago

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

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 (7), cocco (7), mango (7), tè Matcha (7), vaniglia (7), cheesecake (3-7), pistacchio (7), mandorla (7), fondente, lampone, mango

Artisan mochi from Areadocks North Departement bakery

3 pieces of your choice from the following flavours:

chocolate (7), coconut (7), mango (7), Matcha tea (7), vanilla (7), cheesecake (3-7), pistachio (7), almond (7), dark chocolate, raspberry, mango

SAKURA (1-3-7) 10

Mousse allo yogurt con cuore alla ciliegia, wafer croccante al cioccolato

fondente, cialda al cioccolato bianco, salsa alla ciliegia e spugna di tè verde

Yogurt mousse with cherry heart, crunchy dark chocolate wafer, white

chocolate wafer, cherry sauce and green tea sponge

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

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.

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

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	15
Zuccheri, Japanese Bitters Umami, whisky Shinobu Blended Sugar, Japanese Bitters Umami, Shinobu Blended whisky	

GIN

/GIN

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

WHISKY

/WHISKY

KUJIRA 5 YEARS – 43 %	10
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	
THE SHINOBU BLENDED WHISKY - 43%	12
Whisky Blended mizunara oak Blended whisky mizunara oak	
NIKKA WHISKY “FROM THE BARRELL” – 51,4%	10

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