



COCKTAIL



VINI

wines



PICCOLO MENÙ

little menu



LISTA ALLERGENI

allergen list



MENÙ APERITIVO
SUSHI & SASHIMI

ORIENTAL
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

JAPAN
THINGS
INSIDE

AREADOCKS

COCKTAIL LIST

FRENCH MOSCOW 12

Vodka Grey Goose, succo di lime,
sciropo di zucchero, Ginger beer
*Grey Goose Vodka, lime juice,
sugar syrup, Ginger beer*

PALOMA 12

Tequila, succo di lime,
sciropo di zucchero, soda al pompelmo
*Tequila, lime juice,
sugar syrup, grapefruit soda*

MARTINI AMERICANO 12

*Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda
Martini Riserva Speciale Rubino, Martini
bitter Riserva, soda*

BOB MANGO 12

Rum Bumbu, purea di mango,
purea di passion fruit, succo all'ananas
*Rum Bumbu, purea di mango,
purea di passion fruit, succo all'ananas*

ST-GERMAIN HUGO 10

St-Germain, prosecco,
soda, lime, menta
*St-Germain, prosecco,
soda, lime, mint*

FRENCH 75 12

Gin Bombay Sapphire, succo di limone,
sciropo di zucchero, champagne
*Gin Bombay Sapphire, lemon juice,
sugar syrup, champagne*

DONKEY MULE 12

*liquore mamarita alle erbe, succo lime, ginger beer
Mamarita herb liqueur, lime juice, ginger beer*

ANALCOLICI

non-alcohol drinks

DIFFERENT MOSCOW 8

Lime, sciropo di mandorle,
sciropo di passion fruit,
Ginger beer *Lime, almond syrup,
passion fruit syrup,
Ginger beer*

MORE & MORE 8

*Soda alle more,
sciropo di frutti rossi, lime
Blackberry soda,
red fruit syrup, lime*

PEACH TREE 10

Tanqueray 0.0, purea di pesca,
soda al pompelmo rosa
Tanqueray 0.0, peach puree,
pink grapefruit soda

FRESH MANGO 10

Tanqueray 0.0, purea mango,
succo ananas
Tanqueray 0.0, mango puree,
pineapple juice

GIN LIST

Adamus - 15 €
[PT] - 44,4%
Floreale, Hibiscus

Bomaby Sapphire - 12 €
[UK] 40%
Botanico

Bingo e gino red - 12 €
[IT] - 38%
Peperoncino

Dry cat premium - 12 €
[BR] - 45%
Leggermente piccante

Gunpowder - 15 €
[IRL] - 43%
Complesso

Hendrick's - 12 €
[SCO] - 44%
Floreale Dry

Malfy Limone - 12 €
[IT] - 41%
Agrumato

Mare Capri - 15 €
[ES] - 42,7%
Limone di capri e bergamotto

Panda - 15 €
[BE] 40%
Dolce Fruttato

Portofino - 15 €
[IT] - 43%
Morbido, Floreale

Sipsmith - 12 €
[UK] - 41,6%
Dry

Tanqueray 0.0 - 10 €
[UK] - Gin Analcolico

Bobbys - 12 €
[NL] - 42%
Erbaceo, Rosé

Brockmans - 12 €
[UK] - 40%
Molto aromatico

Cubical Kiss - 12 €
[ES] - 37,5%
Dolce fruttato

Dry cat Dry - 12 €
[BR] - 46%
Agrumato, note di erbe

G'vine - 12 €
[FR] - 40%
Floreale, zenzero e liquirizia

June - 12 €
[FR] - 37,5%
Fruttato, pera e cardamomo

Malfy Pompelmo - 12 €
[IT] - 41%
Agrumato

Monkey 47 - 13 €
[DE] - 47%
Complesso

Plymouth Navy - 15 €
[UK] - 57%
Dry

Roby Marton - 12 €
[IT] 47%
Speziato

Taurus - 12 €
[IT] - 42%
Pepe e zenzero

Bombay Bramble - 12 €
[UK] - 37,5%
Fruttato

Bingo e gino may chang - 12 €
[IT] - 45%
Lime e yutzù

Cubical Mango - 12 €
[ES] - 37,5%
Dolce

Dry cat Secco - 12 €
[BR] - 42%
Agrumato, note leggere pepe rosa

Haymans Old Tom - 12 €
[UK] - 41,4%
Morbido e dolce

Malfy Arancia - 12 €
[IT] - 41%
Agrumato

Mare - 12 €
[ES] - 42,7%
Erbaceo

Nordes - 12 €
[ES] - 40%
Fruttato

Plymouth - 15 €
[UK] 41,3%
Profonde note terrose di ginepro

Roku - 12 €
[JP] - 43%
Agrumato

Tanqueray Ten - 12 €
[UK] - 47,3%
Dry

VODKA LIST

Grey Goose - 12 €
[FR] - 40%

Ketel One - 12 €
[NL] - 40%

42 Below - 12 €
[NZ] - 40%

Ciroc - 15 €
[FR] - 40%

Beluga - 15 €
[RU] - 40%

Belvedere - 15 €
[PL] - 40%

COGNAC

Martel VS - 40% | 10€ Francois Peyrot VSOP - 40% | 12€ Martel VSOP - 40% | 12€ Remy Martin VSOP - 40% | 12€

ARMAGNAC

Bas Armagnac Hors d'Age Dartigalounge - 40% | 12€

BRANDY

Cardenal Mendoza - 42% | 10€

WHISKEY

Angel's Envy Bourbon | 12€ Bulleit Bourbon | 10€ Bulleit Rye | 10€

WHISKY

Chivas 18Y Blanded | 10€ Glen Grant Single Malt | 10 € Johnnie Walker Black Label | 15 €
Scozia Scozia Scozia

Johnnie Walker Blue Label | 55 € Macallan Double Cask 12 anni | 25 €
Scozia

Nikka | 15€

RUM

Bambu, Barbados | 8€ Bambu XO, Barbados | 10€ Diplomatico, Venezuela | 10€

Dom Papa, Filippine | 10€ Bumbu Rum Cream | 8€ La Hechicera, Colombia | 10€

Zacapa 23 Y, Guatemale | 15€ Zacapa XO, Guatemale | 25€ J. Bally - Rhum Vieux Agricole | 12€
7 ans d'ange "Pyramide",
Martinique

1888 Gran Riserva | 10€ Santa Teresa 1976 | 10€

WHISKY - TORBATI

Ardbeg 8Y | 12€ Lagavulin 8Y | 10 € Laphroig 10Y | 10€ Oban 14Y | 10 €
Torbatura Molto intensa Tobatura Intensa Torbatura Intensa Non Torbato,sapido



VINO AL CALICE

wine by the glass

Franciacorta

Franciacorta Saten
Franciacorta Brut

8

Bianchi fermi

Lugana
Gewurztraminer
Ribolla gialla

8

Vini rossi

Ripasso
Sangiovese

8

Champagne

12

Bollicine

sparklings

FRANCIACORTA

Bellavista • Alma Assemblage 1 Extra Brut(chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	63
Bellavista • Rosè 2020 (pinot nero, chardonnay)	94
Ca' del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2015 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	188
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	64
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	62
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	46
Contadi Castaldi • Satèn 2020 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	54
Monte Rossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay)	58
Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°025 (chardonnay, pinot nero)	109
Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	60
Uberti • Magnificientia Brut Satèn 2019 (chardonnay)	68

MAGNUM

Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	122
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	127
Cavalleri • Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	115
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	85
Contadi Castaldi • Satèn 2019 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	96
Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°021 (chardonnay, pinot nero)	210
Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	105
Monterossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay)	115

CHAMPAGNE

Alain Mercier • Luis Hurtebisse (Pinot Nero, Pinot Munier, Chardonnay)	62
Armand De Brignac • Brut Gold (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	516
Armand De Brignac • Brut Rosè (pinot nero, pinot meunier, chardonnay)	777
Bollinger • Special Cuvée (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	120
Dom Perignon • Rosè Vintage 2009 (chardonnay, pinot nero)	579
Dom Perignon • Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero)	389
Dom Perignon • Brut Vintage 2013 Luminous (chardonnay, pinot nero)	445
Dom Perignon • Brut Vintage 2015 (Chardonnay, Pinot nero)	346
Drappier • Brut Carte d'Or	68
Krug • 'Clos du Mesnil' Blanc de Blancs 2008 (chardonnay)	5,100
Mumm • RSRV Blanc de Blancs	127
Mumm • RSRV Cuvée 4.5	97
Mumm • Grand Cordon	86
Mumm • RSRVRosè Brut Foujita	127
Moet et Chandon • Ice Imperial (pinot nero, pinot munier, chardonnay)	137
Moet et Chandon • Ice Imperial Rosè (pinot nero, pinot munier, chardonnay)	148
Perrier Jouët • Grand Brut (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	114
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	162
Ruinart • Brut (chardonnay, meunier)	114
Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay)	171

MAGNUM

Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, pinot meunier)	247
Bollinger • Special Cuvée 3L (pinot nero, chardonnay, Pinot meunier)	650
Dom Pérignon • Luminous 2012 (chardonnay, pinot nero)	990
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	343
Ruinart • Brut (chardonnay, pinot nero)	247
Ruinart • Rosé (pinot nero, chardonnay)	343

PROSECCO

Soligo • "Solicum" Millesimato Dry	41
------------------------------------	----

Bianchi

white wines

LOMBARDIA

Cà Maiol • Molin 2021 (trebbiano di Lugana)	44
Cà Maiol • Prestige Lugana DOP 2023 (trebbiano di Lugana)	39
Famiglia Olivini • Lugana Doc 2023 (trebbiano di lugana)	35
Perla del Garda • Lugana 2023	36

TRENTINO

Pojer & Sandri • Palai Dolomiti 2023 (müller thurgau)	42
---	----

ALTO ADIGE

Elena Walch • Gewürztraminer 2023 (gewürztraminer)	46
Franz Haas • Manna 2022 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	60

FRIULI VENEZIA GIULIA

Castello di Buttrio • Ribolla gialla 2023 (ribolla gialla)	43
Jermann • Pinot grigio 2023	51
Venica & Venica • Ronco delle Mele 2023 (sauvignon)	78
Venica & Venica • Primarul 2023 (friulano)	46

FRANCIA ALSAZIA

Turckheim • Gewürztraminer 2022	37
---------------------------------	----

Rossi

red wines

PIEMONTE

Rizzi • Langhe Nebbiolo 2022 (nebbiolo) 44

LOMBARDIA

Ca' dei Frati • Ronchedone 2020 (marzemino, sangiovese, cabernet) 46

Famiglia Olivini • Notte a San Martino 2020 (merlot in purezza) 53

ALTO ADIGE

Elena Walch • Lagrein 2023 (lagrein) 45

VENETO

Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2019 81

Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2020 (corvina, rondinella, oseleta) 45

TOSCANA

Antinori • Tenuta Guado al Tasso Bolgheri "Il Bruciato" 2023 (cabernet sauv, merlot, syrah) 54

Antinori • Tignanello 2021 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) 232

Petra • Hebo 2022 (cabernet sauvignon, merlot, sangiovese) 35

ABRUZZO

Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2021 37

PUGLIA

Vallone • Versante Negroamaro 2023 (negroamaro) 37

SICILIA

Hauner • Hierà 2020 (calabrese, alicante, nocera) 42

Vini Dolci

SICILIA & SARDEGNA

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2022 (zibibbo) 94

Pellegrino • Passito di Pantelleria 2022 (zibibbo di pantelleria) 45

PICCOLO MENÙ

little menu

Dalla cucina di Areadocks Loft Restaurant

Selezione di ostriche Gillardeau (4-14) <i>Selection of oysters</i>	cad. 6
Pizzetta frita con pomodoro di Sardegna e mozzarella di bufala Cilentana (1-6-7) <i>Fried pizza with Sardinian tomato and mozzarella of Cilento buffalo</i>	7
Hummus di ceci Falafel e crostini di pane (1-11) <i>Chickpea hummus with toasted bread</i>	8
Pata Negra 100% bellota 48 mesi con pan tomate (1) <i>Pata Negra 100% bellota 48 months with pan tomate</i>	22
Caviare Calvisus Oscietra 10g con i nostri blinis, tuorlo e albume cotto dell'uovo, panna acida e patata schiacciata (1-3-4-7) <i>Calvisus Oscietra caviar 10g with our blinis, yolk and cooked egg white, sour cream and mashed potato</i>	32
Crudo di Langhirano Canetti 24 mesi e Pan de cristal con tomate (1) <i>Raw Canetti 24 months and Pan de cristal with tomate</i>	15
Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani ed esteri con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione (1-7-8-9-12) <i>Path consisting of six types of Italian and foreign cheeses with hot toasted bread and jams of our production</i>	25
Pan de cristal con tomate <i>Pan de cristal with tomate</i>	5
Acciughe del cantabrico, burrata e pane caldo (1-4-7) <i>Cantabrian anchovies, burrata and warm bread</i>	18

Dalla cucina di Oriental Areadocks Japanese Restaurant

From the kitchen of Oriental Areadocks Japanese Restaurant

SELEZIONE SUSHI - 11 pezzi (4-6-14) 5 Nigiri misti e 6 Hosomaki <i>SUSHI SELECTION - 11 pieces 5 mixed Nigiri and 6 Hosomaki</i>	36
SELEZIONE SASHIMI - 11 pezzi (4-6-14) 11 fette di pesce misto <i>SASHIMI SELECTION - 11 pieces 11 slices of mixed fish</i>	36
EDAMAME (6)	6
SPICY EDAMAME (1-3-6)	7

**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

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala

**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.

As substances that could generate allergies to sensitive individuals

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard-based products
11. Seeds and products based on sesame seeds
12. Sulfur dioxide and sulphites greater than 10 mg/kg
13. Lupins and products based on lupins
14. Shellfish and shellfish products

For more information ask our dining room staff