



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

ROOM 205 12

Bourbon whiskey, succo di limone,
honey mix
*Bourbon whiskey, lemon juice,
honey mix*

MEXICAN LOFT 12

Tequila, mezcal, fake lime,
soda, peperoncino
*Tequila, mezcal, fake lime,
soda, chili*

PALOMA 12

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

MARTINI AMERICANO 12

Martini Riserva Speciale Rubino,
Martini bitter Riserva, soda
*Tequila, lime juice,
sugar syrup, grapefruit soda*

NORTH STANDARD 12

Bitter, vermouth,
liquore al chinotto, liquirizia
*Bitter, vermouth,
chinotto liqueur, licorice*

ST-GERMAIN HUGO 10

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

AMERICAN LADY 13

Bitter infuso con purea di lamponi,
vermouth Carpano Antica Formula,
Framboise liquore, bollicine
*Bitter infused with raspberry puree,
Carpano Antica Formula vermouth,
Framboise liqueur, bubbles*

FRENCH 75 12

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

APERITIVO A SALÒ 10

Italicus rosolio di bergamotto, Nepeta,
prosecco, lime, cedrata
*Italicus rosolio of bergamot, Nepeta,
prosecco, lime, cedar*

ANALCOLICI

non-alcohol drinks

DIFFERENT MOSCOW 8

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

MORE & MORE 8

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

ORIENTAL EXPERIENCE

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 16

Zucchero, Japanese Bitters Umami,
whisky Shinobu Blended
*Sugar, Japanese Bitters Umami,
Shinobu Blended whiskey*

GIN TONIC

SAPPHIRE TONIC 10

Bombay Sapphire, Organics Tonic Water

MALFY TONIC 12

Malfy, Organics Tonic Water

MONKEY TONIC 15

Monkey, Organics Tonic Water

PLYMOUTH TONIC 15

Plymouth, Organics Tonic Water

GIN LIST

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

Butterfly - 15 €
[AUS] - 40%
Floreale, Illusionist color

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

Gunpowder - 15 €
[IRL] - 43%
Complesso

Malfy - 12 €
[IT] - 40%
Agrumato

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

Nordes - 12 €
[ES] - 40%
Fruttato

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

Roby Marton May Chang - 12 €
[IT] 45%
Erbaceo Tropicale

Tanqueray Ten - 12 €
[UK] - 47,3%
Dry

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

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

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

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

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

Mare - 12 €
[ES] - 42,7%
Erbaceo

Panda - 15 €
(BE) 40%
Dolce Fruttato

Roby Marton - 12 €
[IT] 47%
Speziato

Roku - 12 €
[JP] - 43%
Agrumato

Tanqueray 0.0 - 10 €
[UK] - Gin Analcolico

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

Caprisius - 15 €
[IT] - 43%
Gin sapido

Gin del Professore Madame - 12 €
[IT] - 42,9%
Complesso speziato

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

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

Monkey 47 - 13 €
[DE] - 47%
Complesso

Plymouth Navy - 15 €
[UK] - 57%
Dry

Roby Marton Red Hot Fruits - 12 €
[IT] 38%
Fruttato Piccante

Sipsmith - 12 €
[UK] - 41,6%
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%

Bollicine

sparklings

FRANCIACORTA

Bellavista • Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	62
Bellavista • Rosè 2018 (pinot nero, chardonnay)	94
Ca' del Bosco • Cuvée Annamaria Clementi 2015 (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	165
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	63
Cà del Bosco • Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	63
Contadi Castaldi • Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	45
Contadi Castaldi • Satèn 2018 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	53
Monte Rossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay)	55
Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°022 (chardonnay, pinot nero)	96
Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	55
Uberti • Magnificencia 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 2018 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	96
Monte Rossa • Cabochon Fuoriserie n°021 (chardonnay, pinot nero)	174
Monte Rossa • Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	105
Monterossa • P.R. Brut Blanc de Blancs (chardonnay)	115

CHAMPAGNE

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 2008 (chardonnay, pinot nero)	635
Dom Perignon • Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero)	389
Dom Perignon • Brut Vintage 2013 (chardonnay, pinot nero)	368
Dom Perignon • Brut Vintage 2013 Luminous (chardonnay, pinot nero)	445
Drappier • Brut Carte d'Or	68
Krug • Grand Cuvée 170ème edition(chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	397
Krug • 'Clos du Mesnil' Blanc de Blancs 2008 (chardonnay)	5100
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)	133
Moet et Chandon • Ice Imperial Rosè (pinot nero, pinot munier, chardonnay)	145
Perrier Jouët • Grand Brut (Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier)	114
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	171
Ruinart • Brut (chardonnay, meunier)	114
Ruinart • Rosè (pinot nero, chardonnay)	171

MAGNUM

Bollinger • Special Cuvée (pinot nero, chardonnay, pinot meunier)	244
Dom Pérignon • Luminous 2010 (chardonnay, pinot nero)	990
Ruinart • Blanc de Blanc (chardonnay)	301
Ruinart • Brut (chardonnay, pinot nero)	213
Ruinart • Rosé (pinot nero, chardonnay)	301

PROSECCO

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

Bianchi

white wines

LOMBARDIA

Cà Maiol • Molin 2021 (trebbiano di Lugana)	42
Cà Maiol • Prestige Lugana DOP 2022 (trebbiano di Lugana)	38
Famiglia Olivini • Lugana Doc 2021 (trebbiano di lugana)	35
Perla del Garda • Lugana 2023	32

TRENTINO

Pojer & Sandri • Palai Dolomiti 2020 (müller thurgau)	38
---	----

ALTO ADIGE

Elena Walch • Gewürztraminer 2021 (gewürztraminer)	42
Franz Haas • Manna 2022 (riesling, traminer, chardonnay, sauvignon, kerner)	60

FRIULI VENEZIA GIULIA

Castello di Buttrio • Ribolla gialla 2022 (ribolla gialla)	42
Jermann • Pinot grigio 2023	51
Venica & Venica • Ronco delle Mele 2022 (sauvignon)	78

FRANCIA ALSAZIA

Turckheim . Gewürztraminer 2020	37
---------------------------------	----

Rossi

red wines

PIEMONTE

Rizzi • Langhe Nebbiolo 2020 (nebbiolo) 42

LOMBARDIA

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

Famiglia Olivini • Notte a San Martino 2019 (merlot in purezza) 53

ALTO ADIGE

Elena Walch • Lagrein 2022 (lagrein) 44

VENETO

Zenato • Amarone della Valpolicella classico 2018 81

Zenato • Ripasso Valpolicella Superiore 2019 (corvina, rondinella, oseleta) 45

TOSCANA

Antinori • Tenuta Guado al Tasso Bolgheri "Il Bruciato" 2021 (cabernet sauv, merlot, syrah) 54

Antinori • Tignanello 2020 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc) 215

Petra • Hebo 2021 (cabernet sauvignon, merlot, sangiovese) 35

ABRUZZO

Masciarelli • "Gianni Masciarelli" Montepulciano d'Abruzzo 2019 34

PUGLIA

Vallone • Versante Negroamaro 2020 (negroamaro) 37

SICILIA

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

Vini Dolci

SICILIA

Donnafugata • Ben Ryè Passito di Pantelleria 2015 (zibibbo) 94

Pellegrino • Passito di Pantelleria 2017 (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
Caviale 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