



ORIENTAL
AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

OHAKAZE

Menu 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)

Udon di grano in brodo di dashi, 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 fondente, cocco (7), mango, tè Matcha (7), lampone, pistacchio (7)

3 pieces to choose from the following flavors:

dark chocolate, coconut (7), mango, Matcha tea (7), raspberry, pistachio (7)

ANTIPASTI

Starters

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 oli	20
TARTARE DI TORO (3-4-6-10) Ventresca di tonno, wasabi fresco, wakame, ikura, nikiri soia Tuna ventresca, fresh wasabi, wakame, ikura, soy nikiri	22
CEVICHE DI PESCE BIANCO (1-4-6) Ceviche di pesce bianco, cetriolo in osmosi di sake, lime, pomodorini, cipolla lavata, anticucho giallo White fish ceviche, cucumber in sake osmosis, lime, cherry tomatoes, washed onion	24 28
GAMBERO ROSSO TRA ORIENTE E MEDITERRANEO (1-2-4-6-7-11) 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	35
TARTARE DI WAGYU (3-4-5-6-7) Tartare di controfiletto di wagyu giapponese A5, salsa all'uovo, asparago, chips di alga Shiraita Kombu e caviale Siberiano Japanese A3 wagyu tartare, egg sauce, asparagus, Kombu seaweed chips and Osetra caviar	28
TATAKI RIB-CAP DI WAGYU A5 (5-6-7-11) Tataki rib-cap di wagyu giapponese A5, onion ponzu, negi e chips di aglio Japanese A3 wagyu rib-cap tataki, onion ponzu, negi and garlic chips	14
ZUPPA AI FRUTTI DI MARE (1-2-4-6-11-14) 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) Zuppa di miso, tofu e negi Miso soup, tofu and negi	4
INSALATA DI ALGHE (4-6-11) Insalata di alghe miste, lime e salsa Tosazu Mixed seaweed salad and Tosazu sauce	12
INSALATA DI SPINACINO ORGANICO (4-6-11) Insalata di spinacino e Goma Tosazu Organic spinach and Goma Tosazu salad	7
RISO (4-11) Riso bianco, kizami nori e sesamo Steamed rice, kizami nori and sesame	4
EDAMAME (6) Baccelli di soia Soy pods	6
EDAMAME SPICY (1-3-6) Baccelli di soia piccante Spicy soy pods	7

PASTA & RISO

Japanese pasta & rice

INANIWA (1-3-4-6-7-8-11) Udon di grano in brodo di dashi, ventresca di pesce bianco aburi, negi e salsa all'uovo Inaniwa wheat udon, aburi white fish belly, negi and egg sauce	23
GYOZA DI GAMBERI (1-2-3-4-6-11) Con Salsa alla pera e yuzu, zucchine zuma e dry miso With pear and yuzu essence sauce, zuma zucchini and dry miso	25
RAVIOLI DI PICANHA (1-3-6-7) Con salsa zucca e sake, zucchine Zuma e dry miso Beef ravioli with pumpkin and sake sauce, zuma zucchini and dry miso	23
CHIRASHI SUSHI (1-2-3-4-6-11-14) Riso Tamanishiki, sashimi di pesce misto, nikiri soy e negi Tamanishiki rice with mixed fish sashimi, nikiri soy and negi	25

PIATTI PRINCIPALI

Main Courses

ASTICE BLU UMAMIJIME (1-2-3-7-9) Astice blu, alga kombu, bisque al miso Blue lobster, kombu seaweed, miso bisque	39
BRANZINO, IGNAME (4-6-9-10) Branzino cileno, sedano rapa, nagaimo al tartufo, scalogno in agrodolce e olive caramellate Chilean sea bass, celeriac, nagaimo with truffle, sweet and sour shallots and caramelized olives	34
BRANZINO, ASPARAGO E LEMON GRASS (4) Branzino al vapore, coulis di asparago e cocco Steamed sea bass, asparagus and coconut coulis	28
SALMONE CONFIT E RICCIO DI MARE (1-4-6-14) Salmone cotto a bassa temperatura, tobiko, zucca allo shiso, salsa yuzu e zenzero Salmon cooked at low temperature, tobiko, pumpkin with shiso and yuzu soy and ginger sauce	25
BLACK COD (4-6) Carbonaro dell'Alaska marinato al den miso, nagaimo e salsa yuzu miso Black cod Alaska marinated in den miso, nagaimo and yuzu miso sauce	42
MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE (1-3-4-6) Servito con patate dolci al katsuobushi Served with Katsuobushi sweet potatoes	26
WAGYU GIAPPONESE A5 (4-6-11) Servito con verdure marinate in Amazu con selezione di tre salse Served with Amazu marinated vegetables and a selection of three dips	51

TEMPURA

KOROKKE (1-2-3-4-6-9) Crocchette di maialino, ventresca di tonno, caviale siberiano e salsa kimizu Pork croquettes, tuna belly, Siberian caviar and kimizu sauce	20
GAMBERI E FOGLIE DI SHISO (1-2-3-4-6-8) Gamberi e foglie di shiso in tempura servite con salsa Ponzu prawn and shiso leaf in tempura with ponzu sauce	22
SHOJIN TEMPURA - 7 PEZZI (1-2-3-4-6-8) Selezione di sette verdure in tempura Selection of seven tempura vegetables	18
GRANCHIO KARAAGE (1-2-6-7) Granchio morbido e funghi enoki servito con tre differenti salse Soft crab and enoki mushrooms served with three different dips	26

ROLLS

8 pezzi / 8 pieces

UNAGI CETRIOLO ROLL (1-4-6-10-11) Anguilla kabayaki fatta in casa, cetriolo, avocado, salsa unagi e pepe Sasho Homemade kabayaki eel, cucumber, avocado, unagi sauce and Sasho pepper	20
GRANCHIO E SCAMPO ROLL (1-2-10-11-12) Granchio morbido in tempura, avocado, negi e tobiko Tempura soft crab, avocado, negi and masago	18
CAPASANTA GIAPPONESE (1-4-6-11-14) Capasanta giapponese, spicy cream, negi e masago (uova di pesce volante) Japanese scallop, spicy cream, negi and masago (flying fish roe)	16
GAMBERO IN TEMPURA E SALMONE SCOZZESE (1-2-3-4-6-11) Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato Tempura shrimp, asparagus and seared scottish salmon sashimi	18
RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO (4-6-11) Ricciola australiana aburi e peperoncino jalapeño Aburi australian amberjack and jalapeño pepper	16
SALMONE E AVOCADO (4-6-11) Salmone scozzese e avocado Scottish salmon and avocado	14
SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO E AVOCADO (2-4-6-11) Salmone scozzese, avocado e gambero rosso di Mazara del Vallo allo yuzu e miso Scottish salmon, avocado and red prawns from Mazara del Vallo with yuzu and miso	18
TONNO BLUEFIN PICCANTE (4-6-11) Tonno Bluefin, spicy cream e negi Bluefin tuna, spicy cream and negi	20
ASTICE BLU GRATINATO (1-2-3-6-11) Astice Blu gratinato, avocado, maionese allo jalapeño, negi e masago Au gratin, avocado, jalapeño mayonnaise, negi and masago	45

SUSHI E SASHIMI

Di pesce pescato / fresh Sushi and Sashimi

ANGUILLA - 2 PEZZI Eel - 2 pieces	6
BRANZINO - 2 PEZZI Sea bass - 2 pieces	5
SEPPIA - 2 PEZZI Squid - 2 pieces	5
CAPASANTA GIAPPONESE - 2 PEZZI Japanese scallop - 2 pieces	6
MAZZANCOLLA DELL' ADRIATICO COTTA - 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 BLU - 10 PEZZI Lobster - 10 pieces	45
O-TORO VENTRESCA DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO - 2 PEZZI Mediterranean tuna belly - 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
CONTRO FILETTO DI WAGYU A5 - 2 PEZZI Counter wagyu fillet A5 - 2 pieces	12
RIB - CAP WAGYU A5 - 2 PEZZI Rib - cap wagyu A5 - 2 pieces	8
SELEZIONE SUSHI - 13 PEZZI (4-6-14) 7 Nigiri misti e 6 Hosomaki con zuppa di miso 7 mixed Nigiri and 6 Hosomaki with miso soup	39
SELEZIONE SASHIMI - 13 PEZZI (4-6-14) 13 fette di pesce misto con zuppa di miso 13 slices of mixed fish with miso soup	39

DESSERT

SELEZIONE DI MOCHI GIAPPONESI - 3 PEZZI

9

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:

cioccolato fondente, cocco (7), mango, tè Matcha (7), lampone, pistacchio (7)

3 pieces to choose from the following flavors:

dark chocolate, coconut (7), mango, Matcha tea (7), raspberry, pistachio (7)

Saudade (1-3-7-8)

19

Bavarese leggera al sudachi con cuore cremoso al pistacchio su una base croccante di pasta sableè aromatizzata al sudachi.

Il tutto accompagnato da un'avvolgente mousse al pistacchio, un gel e delle meringhette al sudachi

Light bavarois with sudachi with a creamy pistachio heart on a crunchy base of sableè pasta flavored with sudachi.

All accompanied by an enveloping pistachio mousse, a gel and some sudachi meringues

TRONCHETTO AL CIOCCOLATO (1-6-7-8)

9

Con cuore morbido al cacao, namelaka alla gianduja e cioccolatino 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

TE

Tea

BANCHA

Prefettura/prefecture: Shizuoka

5

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

Prefettura/prefecture: Shizuoka

6

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

Prefettura/prefecture: Kagoshima

7

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.

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