



ORIENTAL

AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS
DISCORVER AREADOCKS WORLD



SCORRI PER IL MENU DEL ORIENTAL JAPANESE RESTAURANT
SCROLL DOWN FOR ORIENTAL JAPANESE RESTAURANT MENU

ORIENTAL

AREADOCKS JAPANESE RESTAURANT

LA NOSTRA FILOSOFIA OUR PHILOSOPHY

Areadocks presenta "Oriental"
Areadocks presents "Oriental "

Immergetevi in un'esperienza culinaria che celebra la tradizione nipponica attraverso l'arte della cucina. "Oriental" è un concept che unisce la ricerca e la qualità in ogni dettaglio, offrendo un viaggio tra piatti fusion sushi e tradizionale. Il nostro staff, esperto e appassionato, sarà lieto di guidarvi nella scelta del percorso gastronomico perfetto per avvicinarvi alla ricca cultura fusion-nipponica.

Come dice un antico proverbio giapponese,
"Il cuore di una persona si riflette nei suoi piatti"
e noi ci impegniamo a riflettere la nostra passione
e dedizione in ogni boccone.

Take yourself in a culinary experience that celebrates Japanese tradition through the art of cooking. "Oriental" is a concept that combines research and quality in every detail, offering a journey between fusion dishes and traditional sushi. Our experienced and passionate staff will be happy to guide you in choosing the perfect culinary path to bring you closer to the rich fusion-Japanese culture.

As an ancient Japanese proverb says,
"A person's heart is reflected in his or her dishes,"
and we strive to reflect our passion
and dedication in every bite.

Itadakimasu!



MENU DEGUSTAZIONE

75

Tasting menu

/OMAKASE/

SEPPIA E PLANCTON (1-2-4-6-14)

Seppia, riduzione di sake umeboshi, formaggio di soia, uva di mare, plancton e lampone liofilizzato

Cuttlefish, umeboshi sake reduction, soy cheese, sea grapes, plankton and freeze-dried raspberry

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

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, yuzu soy and ginger sauce

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 ARTIGIANALI - 3 PEZZI

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:

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

3 pieces to choose from the following flavors:

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

In aggiunta paring di Sake e vini

a persona 40€



MENU DEGUSTAZIONE FANATIC WAGYU

95

Fanatic Wagyu Tasting menu

/OMAKASE/

TARTARE DI WAGYU (3-4-5-6-7)

Wagyu giapponese A5, salsa all'uovo, asparago,
chips di alga Kombu e Caviale Royal
Japanese A5 wagyu, egg sauce, asparagus,
Kombu seaweed chips and Royal caviar

RAVIOLI WAGYU (1-6-7-11)

Wagyu A5, teriaki al cioccolato, zeste di arancia e aneto
Wagyu A5, chocolate teriaki, orange zest and dill

WAGYU ROLL (2-6-10-11)

Wagyu scottato con erba cipollina, aglio confit, zenzero e asparago
Seared Wagyu with chives, confit garlic, ginger and asparagus

WAGYU GIAPPONESE A5 (4-6-11)

Servito con verdure marinate in Amazu con salsa teriaki
Served with Amazu marinated vegetables with teriaki sauce

SELEZIONE DI MOCHI ARTIGIANALI - 3 PEZZI

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:

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

3 pieces to choose from the following flavors:

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

In aggiunta paring di Sake e vini

a persona 40€



ANTIPASTI

Starters

- TARTARE DI "TORO"** (3-4-6-10) **22**
Ventresca di tonno, wasabi fresco, wakame, ikura, nikiri soia
Tuna ventresca, fresh wasabi, wakame, ikura, soy nikiri
- SEPPIA E PLANCTON** (1-2-4-6-14) **18**
Seppia, riduzione di sake umeboshi, formaggio di soia, uva di mare, plancton e lampone liofilizzato
Cuttlefish, umeboshi sake reduction, soy cheese, sea grapes, plankton and freeze-dried raspberry oil
- ZUPPA AI FRUTTI DI MARE** (1-2-4-6-11-14) **19**
Brodo usukuchi, enoki, asparago, aglio piccante
Usukuchi broth, enoki, asparagus, spicy garlic
- 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) **35**
Tartare di controfiletto di wagyu giapponese A5, salsa all'uovo, asparago, chips di alga Shiraita Kombu e caviale Royal
Japanese A5 wagyu tartare, egg sauce, asparagus, Kombu seaweed chips and Royal caviar
- TATAKI DI WAGYU** (3-6-10-11) **30**
Rib cap A5, tonno rosso, maionese al miele e senape, capperi, shiso al tosazu e salsa radicchio e ikura
Rib cap A5, bluefin tuna, honey-mustard mayonnaise, capers, tosazu shiso and radicchio and ikura sauce

PASTA E RISO

Rice and pasta

- INANIWA** (1-3-4-6-7-8-11) **23**
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
- GYOZA DI GAMBERI** (1-2-3-4-6-11) **25**
Con Salsa alla pera e yuzu, zucchine zuma e dry miso
With pear and yuzu essence sauce, zuma zucchini and dry miso
- RAVIOLI WAGYU** (1-6-7-11) **28**
Wagyu A5, teriaki al cioccolato, zeste di arancia e aneto
A5 Wagyu gyoza, chocolate teriaki, orange zest and dill
- CHIRASHI SUSHI** (1-2-3-4-6-11-14) **25**
Riso Tamanishiki, sashimi di pesce misto, nikiri soia e negi
Tamanishiki rice with mixed fish sashimi, nikiri soy and negi



SECONDI PIATTI

Main Courses

- SALMONE CONFIT E RICCIO DI MARE** (1-4-6-14) **25**
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
- MAIALINO IN GOMA MISO E CAROTA FONDENTE** (1-3-4-6) **26**
Servito con patate dolci al katsuobushi
Served with Katsuobushi sweet potatoes
- WAGYU GIAPPONESE A5** (4-6-11) **51**
Servito con verdure marinate in Amazu con salsa teriyaki
Served with Amazu marinated vegetables with teriyaki sauce
- HAMACHI AL YUZU KOSHO** (1-4-6) **30**
Ricciola australiana grigliata, glassa allo yuzu piccante, peperoni saltati, anacardi e pan di zucchero
Grilled Australian amberjack, spicy yuzu glaze, pappacelle, sauted peppers cashew nuts, and chicory
- MORO OCEANICO SHIOKOJI** (1-4-7) **34**
Crema di Cavolfiore al latte di cocco, emulsione di aglio nero fermentato, crumble al limone giapponese e porro nori
Cauliflower and coconut creme, black garlic emulsion and japanese lemon crumble and leek nori

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, lime e salsa tosazu
Mixed seaweed salad and Tosazu sauce
- INSALATA DI SPINACINO ORGANICO** (4-6-11) **7**
Insalata di spinacino e Goma Tosazu
Organic spinach and Goma Tosazu
- RISO** (4-11) **4**
Riso bianco, kizami nori e sesamo
Steamed rice, kizami nori and sesame
- EDAMAME** (6) **6**
Baccelli di soia
Soybeans
- EDAMAME SPICY** (1-3-6) **7**
Baccelli di soia piccante
Spicy soybeans



TEMPURA

- KOROKKE** (1-2-3-4-6-9) **20**
Crocchette di maialino, ventresca di tonno, Caviale Royal e salsa kimizu
Pork croquettes, tuna belly, Royal caviar and kimizu sauce
- GAMBERI E FOGLIE DI SHISO** (1-2-3-4-6-8) **22**
Gamberi e foglie di shiso in tempura servite con salsa Ponzu
Prawn and shiso leaf in 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

ROLLS

8 pezzi

- UNAGI CETRIOLO ROLL** (1-4-6-10-11) **20**
Anguilla kabayaki fatta in casa, cetriolo, avocado, salsa unagi e pepe Sansho
Homemade kabayaki eel, cucumber, avocado, unagi sauce and Sansho pepper
- CAPASANTA GIAPPONESE ROLL** (1-4-6-11-14) **18**
Capasanta giapponese, spicy cream, negi e Tobiko (uova di pesce volante)
Japanese scallop, spicy cream, negi and Tobiko (flying fish roe)
- GAMBERO IN TEMPURA E SALMONE SCOZZESE ROLL** (1-2-3-4-6-11) **18**
Gambero in tempura, asparago e sashimi di salmone scottato
Tempura shrimp, asparagus and seared scottish salmon sashimi
- RICCIOLA AUSTRALIANA E JALAPEÑO ROLL** (4-6-11) **16**
Ricciola leggermente scottato e marinato con citronette allo yuzu e salsa jalapeno
Lightly seared and marinated amberjack with yuzu citronette and jalapeno sauce
- SALMONE, AVOCADO E IKURA ROLL** (4-6-11) **19**
Salmone scozzese, avocado e uova di salmone
Scottish salmon, avocado, salmon roe
- SALMONE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA E AVOCADO ROLL** (2-4-6-11) **20**
Salmone scozzese, avocado e gambero rosso di Mazara allo yuzu e miso
Scottish salmon, avocado and red prawns from Mazara del Vallo with yuzu and miso
- TONNO BLUEFIN PICCANTE ROLL** (4-6-11) **20**
Tonno Bluefin, spicy cream e negi
Bluefin tuna, spicy cream and negi
- BRANZINO FOIE GRAS ROLL** (1-2-3-4-6-10-11-12) **26**
Branzino, cetriolo, foie gras e paprika dolce
Sea bass, cucumber, avocado, foie gras, and sweet paprika
- HOTATE MAGURO ROLL** (4-6-11-14) **20**
Tonno rosso condito con salsa zuke, capasanta giapponese e gel di scalogno
Bluefin tuna topped with zuke sauce, Japanese scallop and scallion gel
- ASTICE GRATINATO ROLL** (2-3-4-11) **40**
Astice, uova tobiko, spicy cream, cipollotto verde, maionese di jalapeno
Lobster, tobiko egg, spicy cream, spring onion, jalapeno mayonnaise



NIGIRI E SASHIMI

ANGUILLA - 1 PEZZI EEL - 1 PIECE	4
BRANZINO - 1 PEZZI SEA BASS - 1 PIECE	3
SEPPIA - 1 PEZZI SQUID - 1 PIECE	2,50
CAPASANTA GIAPPONESE - 1 PEZZI JAPANESE SCALLOP - 1 PIECE	4
MAZZANCOLLA DELL' ADRIATICO COTTA - 1 PEZZI COOKED ADRIATIC SHRIMP - 1 PIECE	3,50
GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO - 1 PEZZI MAZARA DEL VALLO RED SHRIMP - 1 PIECE	5
IKURA (UOVA DI SALMONE) - 1 PEZZI IKURA (SALMON ROE) - 1 PIECE	4,50
O-TORO VENTRESCA DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO - 1 PEZZI MEDITERRANEAN TUNA BELLY - 1 PIECE	5
POLPO - 1 PEZZI OCTOPUS - 1 PIECE	2,50
RICCIOLA AUSTRALIANA- 1 PEZZI AUSTRALIAN AMBERJACK - 1 PIECE	3,50
SALMONE SCOZZESE - 1 PEZZI SCOTTISH SALMON - 1 PIECE	3
SCAMPO DI MAZARA DEL VALLO - 1 PEZZI MAZARA DEL VALLO PRAWN - 1 PIECE	4,50
SGOMBRO - 1 PEZZI MACKEREL - 1 PIECE	2
TONNO BLUEFIN - 1 PEZZI TUNA - 1 PIECE	4
CONTRO FILETTO DI WAGYU A5 - 1 PEZZI WAGYU SIRLOIN STEAK - 1 PIECE	7,50
RIB - CAP WAGYU A5 - 1 PEZZI RIB CAP WAGYU A5 - 1 PIECE	5
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 pieces of mixed fish with miso soup	39



DOLCI

Desserts

SELEZIONE DI MOCHI ARTIGIANALI - 3 PEZZI

3 pezzi a scelta tra i seguenti gusti:
cioccolato fondente, cocco (7), mango,
Tè Matcha (7), lampone, pistacchio (7)

9

ASSORTED ARTISANAL MOCHI - 3 PIECES

3 pieces to choose from the following flavors:
dark chocolate, coconut (7), mango,
Matcha tea (7), Raspberry, pistachio (7)

AUTUNNO IN GIAPPONE (1-3-8)

Mousse al sakè con cuore di mela caramellata accompagnata da un croccantino al sapore di nocciola, torta di mele, zabaione al sakè e un gel alla mela rossa.

10

AUTUMN IN JAPAN (1-3-8)

Sake mousse with a caramel apple heart accompanied by a hazelnut-flavored crumble, apple pie, sake zabaglione, and a red apple gel.

9

KARESANSÙI (7-8)

Due sfere al cioccolato fondente, accompagnate da una quenelle di mousse al cioccolato biondo Dulcey e da una spuma leggera al cioccolato al latte. Tutto accompagnato da un croccante al cioccolato fondente, una meringa al cacao leggermente salata e una salsa alle fragoline di bosco.

Two dark chocolate spheres, accompanied by a quenelle of blond Dulcey chocolate mousse and a light milk chocolate mousse. All accompanied by a dark chocolate crisp, a lightly salted cocoa meringue, and a wild strawberry sauce.

BEVANDE

Beverage

ACQUA PANNA | naturale e frizzante
still and sparkling

3

S.PELLEGRINO

ACQUA S. PELLEGRINO | naturale e frizzante
still and sparkling

3

LURISIA

ACQUA LURISIA BOLLE STILLE | naturale e frizzante
still and sparkling

3

CAFFÈ AL TAVOLO
table served coffee

2

COPERTO E SERVIZIO
coverd and cervice

5



Thè

Tea

Selezione di thè giapponesi scelti dal nostro staff, ideali da accostare alle nostre pietanze o scaldare lo spirito tramite sapori tradizionali
Selection of Japanese teas chosen by our staff, ideal to pair with our dishes or warm the spirit through traditional flavors

SENCHA ASAGIRI BIO

Selezione grand crus

Ottimo sencha di primo raccolto, a foglia intera, dal profumo fresco e soave, sapore dolce e vellutato in bocca, con ricche sfumature vegetali

Selection grand crus

Excellent first-harvest sencha, whole-leaf, fresh and suave aroma, sweet and velvety flavor in the mouth, with rich vegetable undertones

4

SAKURA

Thè nero a foglia intera

Sakura, ovvero fiore di ciliegio, e il nome di questa raffinata miscela di thè verdi giapponesi, fiori di rosa moscata e ribes rosso, dal profumo intenso di ciliegia e mandorla. Una miscela dolce e romantica, perfetta per far sognare

Whole-leaf black tea

Sakura, meaning cherry blossom, is the name of this refined blend of Japanese green teas, rosehip blossom and red currant, with an intense aroma of cherry and almond. A sweet and romantic blend, perfect for dreaming.

5

GENMAICHA MATCHA BIO

Selezione grand crus.

Il genmaicha (Genmai=riso, che=tè)

Ricco di sostanze antiossidanti amminoacidi, vitamine, minerali, con tutti i benefici del thè verde sencha, si unisce al matcha, considerato un vero superfood e alleato del benessere e al riso tostato. Il risultato è una bevanda ricca e sapida, vellutata e rinfrescante, piacevolmente erbacea
Grand crus selection.

Genmaicha (Genmai=rice, che=tea)

Rich in antioxidants amino acids, vitamins, minerals, with all the benefits of sencha green tea, is combined with matcha, considered a true superfood and wellness ally, and roasted rice. The result is a rich and savory drink, velvety and refreshing, pleasantly herbaceous.

6



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.

