



KOKOTO

asian restaurant | sushi

La direzione invita gli ospiti a segnalare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari prima dell'ordine.

“Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

A richiesta il libro degli allergeni e Menu ingredienti.

*A seconda della stagione il prodotto potrebbe essere surgelato.

Il pesce viene sottoposto a profilassi di abbattimento come da ordinanza del Ministero della Sanità.

La disponibilità dei prodotti freschi può variare a seconda della stagionalità e della qualità degli stessi.



Piatti vegetariani



Piatti per celiaci

Regolamento CE 1169/2011

Decreto Legislativo n. 109 del 29 gennaio 1992 Sezione IIIa

Decreto Legislativo n. 114/2006

Eventuale presenza di allergeni nei piatti preparati e somministrati da questo ristorante

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze


MENU INGREDIENTI

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
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, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiu (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*) noci macadamia o noci del Queensland (*Maciadamia ternifolia*), e i loro derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10, Senape e prodotti a base di senape.
- 11, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfit in concentrazioni superiori a 10mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.





ANTIPASTI

ANTIPASTO KOKORO tre creazioni dello chef	10.00
SALMON ROLL roll di salmone con gambero in tempura, philadelphia, gazpacho	8.00
SALMON BIGNE pesce misto al forno avvolto da salmone e maionese	8.00
EDAMAME 🌱 🍷 baccelli di soia al vapore	4.50
SAMURAI STICK stick di gambero con edamame	5.00
CRUNCHY SALMON salmone croccante, guacamole e noccioline	7.50
CRUNCHY TUNA tonno croccante, guacamole e noccioline	9.00
FIORE GAMBERI fiore di zucca in tempura con gamberi	8.00
CARPACCIO GAZPACHO carpaccio di pesce misto su letto di Gazpacho	10.00
RICCIOLA AMAEBI involtini di gamberi rossi Mazara avvolti da ricciola, wasabi fresco	10.00
FIORE RICCIOLA fiore di zucca in tempura con carpaccio di ricciola	8.00
HOSSO FRY roll in tempura con tartare di salmone e tonno	6.00
CAPESANTE KATAIFI capesante arrotolate con pasta kataifi, con crema guacamole	8.00
TEN TAKO polpo e patate arrostiti al "teppayaki" con maionese al mentaiko e jalapeno	7.50
ROCK SHRIMPS gamberi croccanti con salsa cremosa	7.50




DIMSUM DI RAVIOLI

RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA	6.00
SHAO MAI ravioli aperti con gamberi e carne	6.00
VERDURE 	6.00
sfoglia di spinaci con verdure e funghi porcini	
SEPPIA	7.50
sfoglia al nero di seppia con seppia fresca	
GAMBERI	7.00
sfoglia cristallo con gamberi	
BRANZINO	7.50
sfoglia di barbabietola con branzino	

INSALATE

GOMA WAKAME  	5.00
alghe fini con erbetta di mare croccante, salsa sesamo	
KAISEN WAKAME 	8.00
alghe e fettine di pesce misto	
KAISEN SALAD 	8.00
insalata mista e fettine di pesce misto	

SPRING ROLL

ANGUILLA SPRING 	8.00
involtini freschi con anguilla caramellata, insalata, mango, avocado e mandorle	
EBITEN SPRING	8.00
involtini freschi con gamberi in tempura, insalata, mango, avocado	
SALMON SPRING 	8.00
involtini freschi con salmone, insalata, avocado, mango	
VEGAN SPRING 	7.00
involtini freschi con avocado, asparagi, insalata, mango, mandorle	
AMAEBI SPRING	10.00
involtini freschi con gamberi rossi, avocado, insalata, mango	

TARTARE

SALMONE	9.00
salmone e avocado leggermente piccante, salsa ponzu	
TONNO	12.00
tonno e avocado leggermente piccante, salsa ponzu	
TARTARE SPECIALE	13.00
gamberi rossi Mazara, capesante, pesce bianco su letto di riso	
BIS TARTARE	12.00
a scelta 2 tartare: salmone, tonno o pesce bianco	
BON BON CRAB	10.00
tartare di granchio piccante, pepite di tempura croccante, ricoperto di avocado, tobiko, mandorle	
SAKE NO TARUTO SUSHI	10.00
tartare di salmone con avocado, mandorle e tobiko con maionese e salsa teriaki	

GUNKAN SPECIALI

sushi bigné con pesce esterno - 1 pz

SALMON OUT	2.50
salmone esterno con tartare piccante	
TUNA OUT	3.00
tonno esterno con tartare piccante	
SALMON IKURA	3.50
salmone esterno con uova di salmone	
OYAKO	3.00
salmone esterno, uova di quaglia, ikura	
US TUNA	3.50
tonno esterno con tobiko, uova di quaglia, olio tartufo bianco	
EBITEN	3.00
salmone esterno con tempura di gamberi croccante	
ZUCCHINA ✂	2.50
zucchina scottata con tartare di gamberi e tobiko	
SCAMPI	4.00
ricciola esterno con scampi e avocado	
ROSE	3.50
tonno esterno con gamberi rossi di Mazara e avocado	
FLOWER	3.50
branzino esterno con tartare di gamberi rossi	

SUSHI NIGIRI ✂

bocconcino con pesce sopra - 1 pz

SALMONE	1.50
BRANZINO	1.50
ORATA	1.50
RICCIOLA	2.50
POLIPO	2.00
GAMBERO	2.00
GAMBERO ROSSO DI MAZARA	2.50
TONNO	2.50
ANGUILLA	2.50
CAPELANTE	3.00

TEMAKI

cono d'alga con riso e pesce a scelta del cliente

5,00

A scelta tra:

SALMONE / TONNO / GAMBERI COTTI / GAMBERO ROSSO /
EBITEN / VEGETARIANO

HOSSOMAKI ✂

rolls piccoli con alga esterna a scelta del cliente - 8 pz

5,00

A scelta tra:

SALMONE / TONNO / GAMBERI COTTI / PESCE BIANCO

CHIRASHI

fettine di pesce a scelta del cliente su letto di riso sushi

14,00 / 18,00

CARPACCIO

carpaccio di pesce accompagnato da salsa ponzu

SALMONE	10.00
TONNO	12.00
MISTO salmone, tonno, pesce bianco	12.00
RICCIOLA con wasabi fresco	12.00
CAPELANTE GAMBERI ROSSI	12.00

DEGUSTAZIONE SUSHI & SASHIMI ✂

SUSHI FIAMMA	8.00
nigiri misti scottati alla fiamma con pistacchi	
SUSHI MINI	10.00
6 nigiri, 4 hossomaki	
SUSHI MISTO	14.00
8 nigiri, 4 uramaki	
SUSHI SASHIMI	18.00
1 gunkan speciale, 6 nigiri, 9 sashimi, 4 uramaki	
SASHIMI MISTO	14.00
salmone, tonno, branzino, orata - 12 fette	
SASHIMI SALMONE TONNO	12.00
9 fette	
SASHIMI SALMONE	11.00
9 fette	
SASHIMI TONNO	14.00
9 fette	
SASHIMI RICCIOLA	14.00
9 fette	
SASHIMI ROYAL	18.00
selezione di pesce misto, gamberi rossi Mazara, scampi, capesante	

URAMAKI ✂

rolls medio classici - 8 pz

VEGETARIANO ✓	7.00
tempura di asparagi, avocado	
EDAMAKI ✓	8.00
tempura di fiore zucca, edamame	
CRISPY TORI ROLL	8.00
pollo croccante, salsa sweet chilli	
EBITEN	10.00
tempura di gamberi, granella patate croccante, salsa teriyaki	
SPICY SALMON ✂	8.50
tartare salmone piccante, tobiko	
SPICY TUNA ✂	10.00
tartare di tonno piccante, tobiko	
CRAB ROLL	12.00
tempura pregiata di granchio morbido, philadelphia, tobiko, teriyaki	
LOBSTER ROLL	16.00
1/2 astice, avocado, tobiko	

URAMAKI SPECIALI





rolls creato dallo chef - 8 pz

SALMON OUT ✂	11.00
gamberi, avocado, esterno salmone, lime	
TUNA OUT ✂	12.00
gamberi, avocado, esterno tonno, lime	
FUTOMAKI PHILADELPHIA	10.00
6 rolls fritti con salmone, avocado, tobiko, philadelphia	
RAINBOW	10.00
polpa di granchio avocado, esterno pesce misto	
ROCK N' ROLL	10.00
rolls croccanti con salmone, gamberi, avocado, Philadelphia, piccante	
SPICY PLUS ✂	13.00
uramaki avocado tobiko con tartare tonno e salmone piccante, wasabi fresco	
MIURA SPECIALE	10.00
salmone, philadelphia, pepite di tempura croccante, esterno avocado, teriyaki	
OSHI ZUSHI	12.00
sushi pressato con tartare salmone, avocado e ikura	
KOKOROLL	12.00
tempura di gamberi, esterno salmone, granella di patate croccanti, teriyaki	
DRAGON ROLL	12.00
anguilla caramellata con avocado o mango	
EBITEN PLUS	14.00
tempura di gamberi, ricoperto da tartare salmone, mandorle	
TIGER ROLL	14.00
tempura di gamberone, ricoperto salmone affumicato	
RIBBON LOBSTER ROLL ✂	18.00
1/2 astice, avocado, esterno branzino ikura	
WHITE ROLL	14.00
roll spicy salmon con carpaccio di capesante, gamberi rossi e tobiko	
EXOTIC	12.00
roll con gamberi rossi, avocado, mango	
TATAKI ROLL	12.00
rolls spicy salmone o spicy tuna con carpaccio di pesce scottato, pistacchi, teriyaki	

PRIMI

MISO SHIRO  	3.00
zuppa soia con alghe wakame tofu, erba cipollina	
RISO VEGETARIANO 	5.00
saltato con verdure, sesamo e uova	
RISO GAMBERI 	6.50
saltato con verdure, gamberi sesamo e uova	
SAKE GOHAN 	6.50
riso saltato con salmone e verdure	
RAMEN	8.00
tagliolini freschi in brodo, ricetta dello chef	
KAISEN RAMEN	10.00
tagliolini freschi saltati con branzino, gamberi, scampi e verdure	
BEEF RAMEN	8.00
ramen saltati con manzo al curry, verdure e pinoli tostati	
YAKI SOBA 	8.00
pasta fresca di grano saraceno con gamberi e verdure	
HAMACHI SOBA 	8.00
pasta fresca di grano saraceno con verdure e ricciola	
YAKI UDON	8.00
pasta fresca di riso saltati con gamberi e verdure	


SECONDI DI PESCE

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 	14.00
YAKISAKANA 	16.00
pesce misto alla griglia, gamberone, capesante	
BRANZINO SUMISO 	12.00
branzino alla griglia in salsa miso	
GIN DARA 	18.00
merluzzo nero d' Alaska al forno in salsa miso	
SALMONE TERIYAKI	12.00
salmone alla piastra caramellato in salsa teriyaki	
TATAKI TONNO	15.00
tonno scottato in crosta di sesamo o pistacchio, salsa Kabayaki	
TATAKI SALMONE	12.00
salmone scottato in crosta di sesamo o pistacchio, salsa Kabayaki	
TATAKI RICCIOLA	14.00
ricciola scottata con pistacchi	

SECONDI DI CARNE

POLLO TERIYAKI pollo alla griglia caramellato in salsa teriyaki	8.00
BEEF TERIYAKI filetto di Angus scottato in salsa teriyaki	18.00
SHOGA YAKI straccetti di manzo allo zenzero e miele	12.00

FRITTO

CRISPY TORI pollo fritto croccante	7.00
MOLECHE FRITTE granchietto morbido pregiato	14.00
SUZUKI FRY cotoletta di branzino croccante	12.00
TEMPURA MISTA mista di gamberi e verdure	11.00
TEMPURA YASAI  verdura mista di stagione	8.00
EBI TEMPURA gamberoni	14.00
EBI KATAIFI gamberoni arrotolati in pasta kataifi	14.00

COPERTO 2.50 EURO

CONTO AL TAVOLO, GRAZIE

DESSERT

SOUFFLÈ CON GELATO THE VERDE	6.00
SEMIFREDDO AI 3 CIOCCOLATI	6.50
MATCHA TIRAMISÙ	5.00
CHEESECAKE frutti di bosco o maracuja	6.00
MOUSSE YOGURT FRUTTI BOSCO	5.00
NUTELLA IN TEMPURA	4.00
GEINA TANKO dolce di riso caldo con crema di sesamo e gelato	5.00
MOCHI ICE CREAM Dolce di riso farcito con gelato	5.00
GELATO Riso, the verde, zenzero, crema, limone	3.00
FRUTTA SECONDO STAGIONE	6.00
CALICE MOSCATO KABIR Donnafugata	5.00