



KOKOTO

CUCINA ORIENTALE COL CUORE

SPECIALITÀ

SASHIMI BURRATA <small>-1.2.4.6.7.8.</small>	14.00
pesce misto su stracciatella di bufala e pistacchi, aceto balsamico	
SALMONE BONITO <small>-1.2.4.6.11.14.</small>	12.00
4pz involtini di capesante con salmone, gamberi rossi, katsuobushi	
CEVICHE	14.00
pesce misto marinato con passion fruit e lime	
TARTARE RICCIOLA	12.00
tartare di ricciola con patate e pistacchi	
CAPELANTE KATAIFI <small>-1.14.</small>	8.00
4pz capesante arrotolate con pasta kataifi, con crema guacamole	
GIN DARA <small>-4.11.</small>	18.00
merluzzo nero d'Alaska al forno in salsa miso	
URAMAKI ASTICE GRATINATO <small>-1.2.3.6.</small>	18.00
tempura di gamberi con avocado ricoperto con tartare di astice flambé	
CARPACCIO GAZPACHO <small>-1.2.4.6.11.</small>	10.00
SASHIMI SCAMPI & GAMBERI ROSSI	15.00
3 scampi, 3 gamberi rossi	
BON BON CRAB <small>-1.2.3.4.</small>	10.00
tartare di granchio piccante, tempura crunchy, ricoperto da avocado, ikura, foglia d'oro	

ANTIPASTI

ANTIPASTO KOKORO <small>-1.2.4.6.7.11.14.</small>	10.00
2 salmon roll, 2 capesante kataifi, 1 scampi al passion fruit	
SALMON ROLL <small>-1.2.4.6.7.</small>	8.00
4pz roll di salmone con gambero in tempura, philadelphia, gazpacho	
SALMON BIGNE <small>-4.6.</small>	8.00
4pz pesce misto al forno avvolto da salmone e maionese	
CRUNCHY SALMON <small>-1.2.3.4.5.6.</small>	7.50
4pz salmone croccante, guacamole, arachidi	
CRUNCHY TUNA <small>-1.2.3.4.5.6.</small>	9.50
4pz tonno croccante, guacamole, arachidi	
SAMURAI STICK <small>-1.2.4.6.9.</small>	5.00
3pz stick di gambero con edamame	
MISO SHIRO <small>-6.</small>	3.00
zuppa soia con alghe wakame tofu, erba cipollina	
EDAMAME <small>-6.</small>	4.50
baccelli di soia con sale grosso / piccante / all'olio tartufato	
FIORE GAMBERI <small>-1.2.6.11.</small>	8.00
4pz fiore di zucca in tempura con gamberi	
RICCIOLA AMAEBI <small>-1.2.4.6.</small>	10.00
6pz involtini di gamberi rossi avvolti da ricciola, wasabi kizami	
FIORE RICCIOLA <small>-1.4.6.</small>	8.00
4pz fiore di zucca in tempura con carpaccio di ricciola	
HOSSO FRY <small>-1.3.4.6.</small>	6.00
4pz roll in tempura con tartare di salmone e tonno	
TEN TAKO <small>-3.14.</small>	8.00
4pz polpo e patate arrostiti con maionese al yuzu kosho	
ROCK SHRIMPS <small>-1.2.3.</small>	8.00
gamberi croccanti con salsa cremosa	

TARTARE -1.2.3.4.6.11.14.

TARTARE SALMONE	9.00
salmone con salsa mediterraneo e pasta kataifi	
TARTARE TONNO	12.00
tonno con wasabi fresco kizami in salsa ponzu	
TARTARE SPECIALE	12.00
gamberi rossi, capesante, pesce bianco, riso, salsa ponzu	

INSALATA

GOMA WAKAME <small>-11.</small>	5.00
alghe piccanti fini, sesame	
KAISEN SALAD <small>-4.11.</small>	8.00
insalata misticanza e fettine di pesce misto	
INSALATA CON ASTICE <small>-2.11.</small>	12.00
insalata misticanza con alghe e astice	
TAKO SALAD <small>-6.11.14.</small>	8.00
alghe wakame con polpo e wasabi kizami	

SPRING ROLL

Involtini freschi con salsa al sesame

ANGUILLA SPRING <small>-14.6.8.11.</small>	8.00
anguilla caramellata, insalata, mango, avocado e mandorle, Philadelphia	
EBITEN SPRING <small>-1.2.6.8.11.</small>	8.00
gamberi in tempura, insalata, mango, avocado, Philadelphia	
SALMON SPRING <small>-4.11.</small>	8.00
salmone, insalata, avocado, mango, avocado, Philadelphia	

GUNKAN SPECIALI

sushi bigné - 1 pz - 1.2.4.6.11.14.

SALMONE	2.50
salmone con tartare salmone piccante	
SALMONE IKURA	3.50
salmone con uova di salmone	
SALMONE CAPESANTE	3.00
salmone con capesante, pistacchi	
SALMONE EBITEN	3.00
salmone con tempura di gamberi croccante	
US TUNA	3.00
tonno con uova di quaglia, ikura, olio tartufo	
TONNO	3.50
tonno con tartare di tonno piccante	
ZUCCHINA	2.50
zucchina scottata con tartare di gamberi e tobiko	
SCAMPI	4.00
ricciola con scampi e pistacchi	
ROSÉ	3.50
tonno con gamberi rossi e lime	
FLOWER	3.50
branzino con gamberi rossi e tobiko	
MANGO UNAGHI	3.00
mango con anguilla caramellata	

CARPACCIO -1.2.4.6.11.

Accompagnato con la salsa ponzu -12 pz

CARPACCIO SALMONE	10.00
CARPACCIO TONNO	12.00
CARPACCIO MISTO	12.00
salmone, tonno, pesce bianco, amaebi	
CARPACCIO ORATA IKURA OLIO TARTUFO	12.00
CARPACCIO RICCIOLA & WASABI KIZAMI	12.00
CARPACCIO AMAEBI	14.00
gamberi rossi con salsa di soia aromatizzata al wasabi	

SUSHI SASHIMI

SUSHI FIAMMA <small>-1.2.3.4.8.11.</small>	8.00
nigiri misti scottati alla fiamma con pistacchi	
SUSHI MINI <small>-4.2.</small>	10.00
6 nigiri, 4 hossomaki	
SUSHI MISTO <small>-2.4.7.11.</small>	14.00
8 nigiri, 4 uramaki	
SUSHI SASHIMI <small>-2.3.4.7.11.</small>	18.00
1 gunkan, 6 nigiri, 9 sashimi, 4 uramaki	
SASHIMI SALMONE	11.00
9 fette	
SASHIMI RICCIOLA	14.00
9 fette	
SASHIMI SALMONE & TONNO	12.00
9 fette	
SASHIMI SCAMPI	18.00
6 pezzi	
SASHIMI GAMBERI ROSSI	14.00
8 pezzi	
SASHIMI MISTO	14.00
salmone, tonno, branzino, orata – 12 fette	
SASHIMI ROYAL <small>-2.3.6.14.</small>	18.00
9 fette pesce 2 gamberi rossi Mazara, 1 scampo, 1 capesante	

SUSHI NIGIRI

bocconcino con pesce sopra - 1pz -2.4.11.14.

SALMONE / BRANZINO / ORATA	1.50
RICCIOLA / POLIPO / GAMBERO	2.00
GAMBERO ROSSO / TONNO	2.50
ANGUILLA	2.50
CAPESANTE / SCAMPI	3.50

TEMAKI <small>-1.2.3.4.6.11.</small>	5.00
1 cono d'alga con pesce	
HOSSOMAKI <small>-2.4.</small>	5.00
8 rolls piccoli con alga esterna a scelta	
CHIRASHI <small>-2.3.11.14</small>	15.00
riso sushi con carpaccio di pesce, tobiko e sesame a scelta	

URAMAKI CLASSICI

rolls medio classici - 8 pz

FUTOMAKI PHILADELPHIA <small>-1.3.6.7.11.</small>	10.00
6 rolls fritti con salmone, avocado, tobiko, Philadelphia	
VEGETARIANO <small>-1.11.</small>	7.00
tempura di zucca e avocado	
EDAMAKI <small>-1.11.</small>	8.00
tempura di fiore zucca, edamame	
EBITEN <small>-1.2.3.6.11.</small>	10.00
tempura di gamberi, granella patate croccante, salsa teriyaki	
CRAB ROLL <small>-1.2.3.6.7.11.</small>	12.00
tempura pregiata di granchio morbido, tobiko, maionese piccante, teriyaki	
SPICY SALMON <small>-3.4.11.</small>	8.50
tartare salmone piccante, tobiko, maionese	
SPICY TUNA <small>-3.4.11.</small>	10.00
tartare di tonno piccante, tobiko, maionese	
TUNA OUT <small>-2.4.</small>	11.00
gamberi, avocado, tonno, lime	
SALMON OUT <small>-2.4.</small>	10.00
gamberi, avocado, salmone, lime	
LOBSTER ROLL <small>-2.3.6.</small>	16.00
1/2 astice, avocado, tobiko	
RAINBOW <small>-1.2.3.4.6</small>	10.00
granchio avocado, esterno pesce misto	

URAMAKI SPECIALI

rolls media creazione dello chef - 8pz

ROCK N' ROLL -1.2.3.6.7.11.	10.00
rolls croccanti con salmone, gamberi rossi, avocado, Philadelphia, piccante	
SPICY PLUS -1.3.4.6.11.	12.00
uramaki con fiore di zucca, avocado con tartare tonno e salmone	
MIURA SPECIALE -1.4.6.7.	10.00
salmone, philadelphia, tempura crunchy, esterno avocado, teriyaki	
KOKOROLL -1.2.3.4.6.	12.00
tempura di gamberi, esterno salmone, patate crunchy, teriyaki	
DRAGON ROLL -1.3.6.	12.00
anguilla caramellata con avocado o mango	
EBI FLÒ -1.2.3.4.8.	14.00
tempura di gamberi con tartare salmone piccante, fiore di zucca, ikura, teriyaki	
TIGER ROLL -1.2.3.4.	14.00
tempura di gamberone con salmone affumicato	
WHITE ROLL -1.2.3.4.6.14.	14.00
roll spicy salmon con carpaccio di capesante, gamberi rossi e tobiko	
EXOTIC -2.11.	12.00
gamberi rossi e avocado con mango	
TATAKI ROLL -1.3.4.6.8.	12.00
spicy salmone con carpaccio salmone scottato, maionese piccante, pistacchi, teriyaki	
RIBBON LOBSTER ROLL -2.3.4.11.	18.00
1/2 astice, avocado, esterno branzino scottato, salsa piccante	
AMAEBI ROLL -1.2.3.4.6.11.	14.00
salmone avocado con carpaccio di gamberi rossi, lime, soia al wasabi	
EMI ROLL -1.2.3.6.	14.00
gamberi in tempura con avocado e tartare di gamberi flambé	
OSHI SUSHI -1.3.4.6.	10.00
sushi pressato con tartare di salmone, avocado, ikura	
YUME ROLL -1.2.3.4.6.11.	14.00
gamberi in tempura con carpaccio di tonno scottato, guacamole, mandorle	

DIMSUM DI RAVIOLI

RAVIOLI CARNE ALLA GRIGLIA <small>-1.6.11.</small>	6.00
RAVIOLI SHAO MAI <small>-1.2.6.11.</small> ravioli con carne e gamberi	6.00
RAVIOLI GAMBERI <small>-1.2.6.11.</small> sfoglia cristallo ai gamberi	7.00
RAVIOLI VERDURE <small>-1.6.11.</small> sfoglia spinaci con verdure e funghi porcini	6.00

PRIMI

RISO VEGETARIANO <small>-3.</small> saltato con verdure di stagione, funghi shitake, edamame	5.00
RISO GAMBERI <small>-2.3.</small> saltato con verdure e gamberi	6.50
SAKE GOHAN <small>-3.4.</small> riso saltato con salmone e verdure	6.50
YAKI SOBA <small>-1.2.6.11.14.</small> pasta di grano saraceno con gamberi e verdure	8.00
HAMACHI SOBA <small>-1.4.6.11.</small> pasta di grano saraceno con verdure, ricciola	8.00
YAKI UDON <small>-1.2.4.11.14.</small> pasta di grano larga con gamberi e verdure	8.00

DALLA TERRA

POLLO TERIYAKI <small>-1.6.11.</small> pollo alla griglia caramellato in salsa teriyaki	8.00
YAKI NIKU <small>-1.6.11.</small> filetto di manzo alla griglia	15.00
SHOGA YAKI <small>-1.3.6.11.</small> straccetti di manzo allo zenzero e miele	12.00
VERDURE SALTATE verdure saltate secondo stagione: pak choi, germogli soia, cavolo cinese...	5.00

DAL MARE

GAMBERONI <small>-2.11.</small>	14.00
4 pezzi gamberoni alla piastra	
EBI STICK <small>-2.11.</small>	9.00
spiedini di gamberi	
MISTO MARE <small>-2.4.14.</small>	16.00
salmone, branzino, gamberone, capesante alla griglia	
BRANZINO <small>-4.11.</small>	12.00
branzino alla griglia, salsa miso e pepe rosa	
SALMONE TERIYAKI <small>-4.</small>	12.00
salmone alla piastra caramellato in salsa teriyaki	
SALMONE TATAKI <small>-1.4.6.8.11.</small>	12.00
salmone scottato in crosta di sesamo o pistacchio, salsa Kabayaki	
TATAKI TONNO TATAKI <small>-1.4.6.8.11.</small>	15.00
tonno scottato in crosta di sesamo o pistacchio, salsa Kabayaki	
RICCIOLA TATAKI <small>-4.8.</small>	14.00
ricciola scottata con pistacchi	

FRITTO -1.2.3.4.6.11.14.

CRISPY TORI	7.00
pollo fritto croccante con salsa chili	
MOLECHE FRITTE	14.00
pregiato granchietto morbido	
SUZUKI FRY	12.00
cotoletta di branzino croccante accompagnata da verdure	
TEMPURA MISTA	11.00
mista di gamberi e verdure	
TEMPURA YASAI	8.00
verdura mista di stagione	
EBI TEMPURA	12.00
gamberoni 4pz	
EBI KATAIFI	14.00
gamberoni arrotolati in pasta kataifi 3pz	

DESSERT

SEMIFREDDO 3 CIOCCOLATI	6.50
SOUFFLÉ CON GELATO THE VERDE	6.00
MATCHA TIRAMISÙ	5.00
CHEESECAKE AI FRUTTI BOSCO	6.00
NUTELLA IN TEMPURA	4.50
GEINA TANKO dolce di riso caldo con crema di sesamo con gelato	5.00
MOCHI ICE CREAM Dolce di riso farcito con gelato	5.00
GELATO CON FRUTTI BOSCO / FRAGOLE	5.00
GELATO riso, the verde, zenzero, sesamo nero, crema, limone	4.00
FRUTTA MISTA	8.00
ANANAS	5.00
MANGO	6.00
MANGO & GELATO RISO	8.00
CALICE PASSITO	5.00

BEVANDE

VINO AL CALICE	4.50
PROSECCO VALDOBBIADENE	5.00
SPRITZ	5.00
BIRRA ASAHI 500ML / KIRIN 500ML	5.00
BIRRA ASAHI 330ML	4.00
BIBITE IN BOTTIGLIA	3.00
ACQUA ½	1.50
ACQUA 1L	2.00
THE VERDE	2.00
SAKE CALDO	5.00
CAFFÈ ESPRESSO	1.50
CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / CORRETTO	2.00
AMARI / LIQUORI	3.00
GRAPPA	4.00
WHISKY GIAPPONESE / SCOZZESE	7.00
RUM ZACAPA	8.00

Si segnala che gli alimenti che formano i nostri piatti possono contenere:

cereali con glutine, crostacei, arachidi, frutta secca, frutta a guscio, soia, lattosio, sedano, semi di sesamo, molluschi: indicati con i numeri. Pertanto, si avvisa la rispettabile clientela di segnalare al nostro personale di eventuali allergie e intolleranze alimentari.

MENU INGREDIENTI

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i o 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 acagiù (*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.
10. Sedano e prodotti a base di sedano. 10, Senape e prodotti a base di senape.
11. 11, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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.

Regolamento CE 1169/2011

Decreto Legislativo n. 109 del 29 gennaio 1992 Sezione IIIa Decreto Legislativo n. 114/2006

-COPERTO 2.50€

(escluso pranzo da lunedì a venerdì)

CONTO AL TAVOLO GRAZIE

