



KOKOTO

CUCINA ORIENTALE COL CUORE

Si avvisa la spettabile clientela di segnalare al nostro personale di eventuali allergie e intolleranze alimentari prima dell'ordine.

MENU INGREDIENTI ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Noci di pecan
10. Sedano e senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini
14. 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€

CONTO AL TAVOLO GRAZIE

MENÙ DEGUSTAZIONE

45.00 a persona

CAPESANTE KATAIFI & SALMON ROLL - 1.24.6.7.14.

GUNKAN - 1.24.6.11.14.

TARTARE - 1.2.3.4.6.11.14.

tartare del giorno

MAKI SPECIALI - 1.2.3.4.6.

GIN DARA - 4.11.

merluzzo nero d'Alaska al forno in salsa miso

DESSERT

(menù valido per tutto il tavolo)

SPECIALITÀ

TORTINO DI MERLUZZO NERO - 4.8. 12.00

crema di patate viola, avocado, merluzzo d'Alaska marinato in salsa miso

TARTARE RICCIOLA - 4.8. 14.00

tartare di ricciola, pistacchi, crema di edamame

SASHIMI BURRATA - 1.24.6.7.8. 14.00

pesce misto su stracciatella di bufala e pistacchi, aceto balsamico

CARPACCIO GAZPACHO 12.00

carpaccio di pesce misto su letto di gazpacho e ponzu

ZUKE MAGURO - 1.6. 13.00

8 pz | tonno scottato e marinato in salsa di soia con wasabi kizami

TAKO GRILL - 14. 14.00

polpo arrostito su crema di edamame

CEVICHE - 1.24.6.14. 14.00

pesce misto marinato al passion fruit, avocado, mango, lime, olio

BON BON CRAB - 1.2.3.4. 10.00

tartare di granchio piccante ricoperta da avocado, tempura crunchy, ikura

ANTIPASTI

ANTIPASTO KOKORO - 1.2.4.6.7.11.14.	10.00
3 creazioni dello chef	
CAPESANTE KATAIFI - 1.14.	8.00
4pz capesante arrotolate in pasta kataifi, salsa guacamole	
EBI KATAIFI - 1.2.11.	9.00
4pz gamberoni arrotolati in pasta kataifi, salsa guacamole	
SALMON ROLL - 1.2.4.6.7.	8.00
4pz roll di salmone con gambero in tempura, philadelphia, gazpacho	
CRUNCHY SALMON - 1.2.3.4.5.6.	8.00
4pz salmone croccante, guacamole, arachidi	
CRUNCHY TUNA - 1.2.3.4.5.6.	9.50
4pz tonno croccante, guacamole, arachidi	
MAGURO SUMISO - 1.4.14.	12.00
cubetti di tonno, polpo, capesante, alghe, asparagi in salsa miso	
SAMURAI STICK - 1.2.4.6.9.	6.00
3pz stick di gambero con edamame	
EDAMAME - 6.	4.50
baccelli di soia con sale grosso / piccante / olio tartufato	
FIORE GAMBERI - 1.2.6.11.	8.00
4pz fiore di zucca in tempura con gamberi	
ROCK SHRIMPS - 1.2.3.	9.00
gamberi croccanti con salsa cremosa, erba cipollina	
TEN TAKO - 1.2.3.	10.00
polpo e patate con salsa yuzukosho	
RICCIOLA AMAEBI - 1.2.4.6.	10.00
6pz involtini di gamberi rossi avvolti da ricciola, wasabi kizami	
FIORE RICCIOLA - 1.4.6.	8.00
4pz fiore di zucca in tempura con carpaccio di ricciola	
HOSSO FRY - 1.2.3.4.6.7.	6.50
4pz roll di granchio, philadelphia in tempura con tartare di salmone e tonno	

SPRING ROLL

Involtini freschi con salsa al sesamo

ANGUILLA SPRING - 1.4.6.8.11.	8.00
anguilla caramellata, insalata, mango, avocado e mandorle, Philadelphia	
EBITEN SPRING - 1.2.6.8.11.	8.00
gamberi in tempura, insalata, mango, avocado, Philadelphia	
SALMON SPRING - 4.11.	8.00
salmone, insalata, avocado, mango, Philadelphia	

TARTARE & CARPACCIO -1.2.3.4.6.11.14.

TARTARE SALMONE	10.00
salmone, avocado, salsa ponzu	
TARTARE TONNO	12.00
tonno con wasabi fresco kizami in salsa ponzu	
TARTARE SPECIALE	12.00
gamberi rossi, capesante, pesce bianco, riso, salsa ponzu, lime	
CARPACCIO SALMONE	10.00
CARPACCIO TONNO	12.00
CARPACCIO RICCIOLA	12.00
CARPACCIO MISTO	14.00
salmone, tonno, pesce bianco	
CARPACCIO SCOTTATO - 2.4.	12.00
Pesce misto scottato in olio e.v.o, lime	

SUSHI NIGIRI

bocconcino di riso con fettina di pesce sopra - 1pz -2.4.11.14.

SALMONE / BRANZINO / ORATA	1.50
GAMBERO ROSSO / GAMBERO COTTO / TONNO	2.50
RICCIOLA / ANGUILLA	2.50
POLIPO	2.00
CAPELANTE / SCAMPI	4.00

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	3.50
salmone con capesante, pistacchi	
SALMONE EBITEN	3.00
salmone con tempura di gamberi croccante	
SALMONE OYAKO	3.00
salmone con uovo di quaglia scottato, olio tartufato	
TONNO TARTUFO	3.00
tonno con uovo di quaglia, ikura, olio tartufato	
TONNO	3.50
tonno con tartare di tonno piccante, wasabi kizami	
TONNO AMAEBI	3.50
tonno con gamberi rossi, avocado	
ZUCCHINA	2.50
zucchina scottata con tartare di gamberi e tobiko	
RICCIOLA SCAMPI	4.00
ricciola con scampi e pistacchi	
BRANZINO AMAEBI	3.50
branzino con gamberi rossi e tobiko	
BRANZINO ASTICE	4.00
branzino scottato con astice e tobiko	
TEMAKI - 1.2.3.4.6.11.	5.00
1 cono d'alga con pesce a scelta	
HOSSOMAKI - 2.4.	5.00
8 rolls piccoli con alga esterna e pesce a scelta	
CHIRASHI - 2.3.11.14	14.00 / 16.00
riso sushi con carpaccio di pesce a scelta	
POKÉ - 1.2.4.6.8.11.14.	12.00
riso sushi con pesce marinato a scelta accompagnato con edamame, avocado o mango	

URAMAKI

rolls medio - 8 pz

FUTOMAKI PHILADELPHIA - 1.3.6.7.11.	10.00
6 rolls fritti con salmone, avocado, erba cipollina, tobiko, Philadelphia	
MIURA SPECIALE - 1.4.6.7.	10.00
salmone crudo o grigliato, philadelphia, esterno avocado, tempura crunchy, teriyaki	
EBITEN - 1.2.3.6.11.	10.00
tempura di gamberi, granella patate croccante, salsa teriyaki	
CRAB ROLL - 1.2.3.6.7.11.	12.00
tempura pregiata di granchio morbido, esterno tobiko, maionese allo yuzu, teriyaki	
LOBSTER ROLL - 2.3.6.	16.00
1/2 astice, avocado, esterno,tobiko	
SPICY - 3.4.11.	10.00
tartare salmone o tonno piccante, esterno tobiko, maionese	
TUNA OUT - 2.4.	12.00
gamberi cotti, avocado esterno tonno, lime	
SALMONE OUT - 2.4.	10.00
gamberi cotti, avocado esterno salmone, lime	
RAINBOW - 1.2.3.4.6.	10.00
granchio, avocado, esterno pesce misto	
CALIFORNIA FUMÈ - 1.2.3.4.6.	12.00
granchio, avocado esterno salmone affumicato	
DRAGON ROLL - 1.3.6.	12.00
anguilla caramellata esterno avocado	
EDAMAKI - 1.11.	8.00
tempura di fiore zucca, esterno edamame	

URAMAKI SPECIALI

rolls creati dallo chef – 8 pz

NEW ROLL	15.00
uramaki speciale creazione dello chef	
KOKOROLL - 1.2.3.4.6.	12.00
gamberi in tempura esterno salmone, patate crunchy, piccante, teriyaki	
EBITEN PLUS - 1.2.3.4.8.	14.00
gamberi in tempura esterno tartare salmone piccante, pomodorini freschi	
TIGER ROLL - 1.2.3.4.6.	14.00
gamberone in tempura esterno salmone affumicato	
ASTICE GRATINATO - 1.2.3.6.	18.00
gamberi in tempura con avocado ricoperto da astice flambé	
RIBBON LOBSTER - 2.3.4.11.	18.00
1/2 astice, avocado, esterno branzino o salmone scottato, salsa piccante	
HAMACHI - 2.4.11.	14.00
gamberone, avocado, ricciola scottata, gambero rosso	
ROCK 'N' ROLL - 1.2.3.6.7.11.	10.00
rolls croccanti con salmone, gamberi, avocado, Philadelphia, piccante	
WHITE ROLL - 1.2.3.4.6.14.	14.00
salmone avocado con capesante, tartare gamberi rossi e tobiko	
EXOTIC - 2.11.	13.00
gamberi rossi avocado e mango	
TATAKI ROLL - 1.3.4.6.8.	12.00
tartare spicy salmone con carpaccio salmone scottato, maionese piccante, pistacchi, teriyaki	
AMAEBI - 1.2.3.4.6.11.	14.00
salmone avocado con carpaccio di gamberi rossi, lime, soia al wasabi	
ZUKE - 1.2.3.4.6.	14.00
fiore di zucca e gamberi in tempura, esterno tonno scottato e marinato nella soia	
OSHI SUSHI - 1.3.4.6.	10.00
riso pressato con tartare di salmone, avocado, ikura	
SPICY PLUS - 1.3.4.6.11.	12.00
fiore di zucca in tempura, avocado esterno tartare tonno e salmone, maionese allo yuzu	

DEGUSTAZIONE SUSHI & SASHIMI

SUSHI FIAMMA - 1.2.3.4.8.11.	8.50
nigiri misti scottati alla fiamma con pistacchi	
SUSHI NIGHIRI - 2.4.7.11.	14.00
10 nighiri misto	
SUSHI MISTO - 2.4.7.11.	15.00
1 gunkan, 6 nighiri, 4 maki	
SUSHI & SASHIMI - 2.3.4.7.11.	18.00
1 scampo, 5 nighiri, 6 sashimi, 4 maki	
SASHIMI SCAMPI E GAMBERI ROSSI	14.00
6 pz	
SASHIMI SALMONE	12.00
9 pz	
SASHIMI MISTO	15.00
12 pz	
SASHIMI SPECIALE - 2.3.6.14.	18.00
9 pz di pesce misto, 2 gamberi rossi , 1 scampo, 1 capesante	

PRIMI

ZUPPA MISO - 6.	3.00
zuppa soia con alghe wakame tofu, erba cipollina	
RAVIOLI DI CARNE ALLA GRIGLIA - 1.6.11.	6.00
RAVIOLI SHAO MAI - 1.2.6.11.	6.50
ravioli con carne e gamberi	
RAVIOLI GAMBERI - 1.2.6.11.	7.50
YAKI MESHU - 1.3.	7.00
riso saltato con verdure, uova, funghi a scelta: con pollo / gamberi o pesce	
YAKI SOBA - 1.2.6.11.14.	8.00
pasta di grano saraceno verdure e gamberi	
YAKI UDON - 1.2.4.11.14.	8.00
pasta di grano largo con verdure e gamberi	
KAISEN YAKI SOBA O YAKI UDON - 1.2.6.11.14.	12.00
Pasta di grano saraceno o pasta larga di grano con verdure e misto mare	

SECONDI

POLLO TERIYAKI - 1.6.11. sovracosce di pollo caramellato in salsa teriyaki	8.00
EBI STICK - 2.11. spiedini di gamberi	9.00
VERDURE SALTATE	6.50
GAMBERONI - 2.11. 4 pezzi gamberoni alla piastra	14.00
CAPESANTE - 1.6.14 4 pezzi capesante scottate	14.00
MISTO MARE - 2.4.14. misto di pesce alla griglia secondo pescato	16.00
GIN DARA - 4.11. merluzzo nero d'Alaska al forno in salsa miso	18.00
BRANZINO - 4.11. branzino alla griglia, salsa miso e pepe rosa	14.00
SALMONE TERIYAKI - 4. salmone alla piastra caramellato in salsa teriyaki	14.00
TATAKI SALMONE - 1.4.6.8.11. salmone scottato in crosta di sesamo o pistacchio, teriyaki	12.00
TATAKI TONNO - 1.4.6.8.11. tonno scottato in crosta di sesamo o pistacchio, salsa sesamo	15.00
TATAKI RICCIOLA - 4.8. ricciola scottata con pistacchi	14.00

FRITTO -1.2.3.4.6.11.14.

TORI NO KARAAGE pollo fritto marinato con zenzero e aglio in stile giapponese	9.00
GAMBERI SALE PEPE	9.00
MOLECHE FRITTE pregiato granchietto morbido	14.00
SUZUKI FRY cotoletta di branzino impanato con panko giapponese	12.00
TEMPURA MISTA misto di gamberi, pesce e verdure	12.00
TEMPURA YASAI verdura mista di stagione	8.00
EBI TEMPURA 4pz gamberoni	14.00

