



KOKORO

menù alla carta

Si avvisa la spettabile clientela che i nostri piatti posso contenere:

- 1 Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Semi di sesamo
- 10 Molluschi

V piatti vegetariani

Per tanto si prega la spettabile clientela di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze e allergie alimentari.

I piatti serviti a base di pesce crudo, dopo essere stato abbattuto e bonificato come previsto dalle Legge Reg. CEE 853/ 2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3, viene servito scongelato.

alcuni prodotti possono essere congelati all'origine*

prodotto abbattuto ai fini conservativi**

può contenere coloranti (e129) e avere effetti negativi sull'attività e l'attenzione dei bambini***

I piatti serviti a base di pesce crudo, dopo essere stato abbattuto e bonificato come previsto dalle Legge Reg. CEE 853/ 2004, all. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3, viene servito scongelato.

alcuni prodotti possono essere congelati all'origine*

prodotto abbattuto ai fini conservativi**

può contenere coloranti (e129) e avere effetti negativi sull'attività e l'attenzione dei bambini***

IL LUNEDÌ SIAMO CHIUSI

ANTIPASTI CALDI

EDAMAME V	5
<i>baccelli di soia* con sale grosso</i>	
SAMURAI STICK 1.2.3.	7
<i>3 involtini di gambero* in pasta croccante, edamame, salsa agropiccante</i>	
SALMON BIGNÈ 3.4.6	8
<i>4pz salmone al forno con pesce bianco, maionese, lime zest</i>	
CAPELANTE KATAIFI 1.9.10	10
<i>4pz capesante* arrotolate in pasta kataifi</i>	
EBI KATAIFI* 1.2.3	9
<i>gamberoni arrotolati in pasta kataifi</i>	
CRUNCHY SALMON 1.4.5.6.	8.5
<i>4pz salmone** croccante, guacamole, arachidi</i>	
CRUNCHY TUNA 1.4.5.6.	10
<i>4pz tonno rosso** croccante, guacamole, arachidi</i>	
FIORE GAMBERI 1.2.3.6	8
<i>4pz fiore di zucca in tempura con gamberi*</i>	
ROCK SHRIMPS 1.2.3.4.	10
<i>Gamberi* croccanti salsa crema spicy</i>	

ANTIPASTI SUSHI BAR

BON BON CRAB 1.2.3.6	7
<i>1pz tartare di polpa granchio, leggermente piccante, riso sushi tempura croccante, mandorle</i>	
TONNO BURRATA 1.2.4.6.7.8	10
<i>Letto di stracciatella di bufala con tonno rosso*, bottarga di tonno</i>	
HOSSO FRY 1.3.4.6.7	7
<i>4pz roll di avocado, philadelphia con tartare di salmone e **tonno**, salsa teriyaki, pasta kataifi</i>	
SALMON ROLL 1.2.4.6.8	8
<i>4pz roll di salmone** con gambero* in tempura, philadelphia, maionese piccante e pistacchi</i>	
CHOCO SALMONE 4.6	8
<i>8 pz carpaccio di salmone**,cioccolato fondente lime zest,</i>	
CEVICHE 2.4.10.	12
<i>pesce misto marinato con lime, olio e.v.o</i>	
INVOLTINI AMAEBI 1.2.6.	10
<i>involtini di branzino con gamberi rossi, wasabi kizami</i>	

SPRING ROLL

Involtini con sfoglia di riso | su richiesta senza glutine

ANGUILLA SPRING 1.4.7.8.9 **8**

Anguilla caramellata, insalata, mango, avocado e mandorle, Philadelphia, salsa sesamo*

EBITEN SPRING 1.2.7.9 **8**

Gamberi in tempura, insalata, mango, salsa sesamo avocado, Philadelphia*

SALMON SPRING 4.7.9 **8**

Salmon , insalata, avocado, mango, Philadelphia, salsa sesamo*

TARTARE & CARPACCI**

su richiesta senza glutine

TARTARE SALMONE 1.3.4.6 **10**

con avocado e salsa ponzu

TARTARE TONNO ROSSO 1.3.4.6 **12**

con avocado e salsa ponzu

TARTARE SPECIALE 1.3.4.6 **13**

*gamberi rossi, capesante, pesce bianco, riso, salsa ponzu, lime, tobiko***

CARPACCIO DI SALMONE 1.4.6 **12**

salsa ponzu

CARPACCIO TONNO 1.4.6 **14**

salsa ponzu

CARPACCIO MISTO 1.4.6 **14**

salsa ponzu

CARPACCIO DI CAPESANTE 1.4.6 **16**

leggermenti scottati, salsa soia wasabi

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI 1.4.6 **16**

salsa soia wasabi

SUSHI NIGIRI

*bocconcino di riso con fettina di pesce** sopra al pezzo*

SALMONE 1.50 **BRANZINO** 1.50

ORATA 1.50 **GAMBERO ROSSO*** 3.50

ANGUILLA* 2.50 **GAMBERO COTTO*** 3

TONNO ROSSO 3 **CAPESANTE*** 4

SCAMPI* 4

GUNKAN SPECIALI

*sushi bignè** - 1 pz | su richiesta senza glutine*

GIO PISTACCHIO	2.50
<i>salmone scottato, pistacchi, salsa chef, teriyaki</i>	
GIO BURRATA	3
<i>salmone, stracciatella, pepe rosa, teriyaki</i>	
SALMONE 1.4.6	3
<i>salmone con tartare salmone piccante</i>	
SALMONE UNAGHI 1.4.6.	3.50
<i>salmone anguilla* caramellata</i>	
SALMONE EBITEN 1.2.4.6.	3
<i>salmone gamberi* tempura</i>	
SALMONE TARTUFO 1.3.4.6	3.50
<i>salmone con uovo di quaglia, ikura*, olio tartufato</i>	
TONNO 1.4.6	3.50
<i>Tonno rosso con tartare di tonno piccante, wasabi kizami*</i>	
ZUCCHINA 2.3.	2.50
<i>zucchina scottata con tartare di gamberi e tobiko***</i>	
SCAMPI 1.2.4.6.8	4
<i>pesce bianco con scampi e pistacchi</i>	
SUSHI & SASHIMI**	
<i>su richiesta senza glutine</i>	
OSHI SUSHI 1.3.4.6.8	10
<i>6 pz riso pressato con tartare di salmone, avocado, mandorle tostate</i>	
SUSHI FIAMMA 1.2.4.6.8	8.50
<i>6 nigiri misti scottati fiammati con pistacchi, yuzukosho e teriyaki</i>	
SUSHI MISTO	15
<i>8 nighiri, 6 hossomaki</i>	
SUSHI & SASHIMI	22
<i>1 gunkan, 6 nighiri, 9 sashimi, 6 hossomaki</i>	
CIRASHI SALMONE	15
CIRASHI PESCE MISTO	18
SASHIMI BURRATA 1.2.4.6.7.	12
<i>Letto di stracciatella di bufala con sashimi misto, pistacchi, salsa mango</i>	
SASHIMI SALMONE 9 fette	12
SASHIMI MISTO 13 pz	18

URAMAKI

8 rolls medio con pesce interno esterno | su richiesta senza glutine

EBITEN 1.2.6	10
<i>interno: tempura di gamberi*, maionese</i> <i>esterno: patate crunchy, salsa teriyaki</i>	
KOKOROLL 1.2.4.6	12
<i>interno: tempura di gamberi*,</i> <i>esterno: salmone**, patate crunchy, teriyaki</i>	
TIGER ROLL 1.2.4.6	14
<i>interno: gamberone in tempura*</i> <i>esterno: salmone affumicato</i>	
CRAB ROLL 1.2.3.6	14
<i>interno: tempura pregiata di granchio morbido*</i> <i>esterno: tobiko***, maionese, yuzukosho, teriyaki</i>	
BRANZINO ROLL 1.3.4.8	12
<i>interno: branzino fritto, avocado</i> <i>esterno: branzino** scottato alla fiamma, salsa piccante, pistacchi</i>	
SPICY SALMONE 3.4.	10
<i>interno: tartare di salmone** piccante</i> <i>esterno: shichimi, maionese piccante</i>	
SPICY TUNA 3.4.	12
<i>tartare di tonno* piccante</i> <i>esterno: shichimi, maionese piccante</i>	
TUNA OUT 2.3.4.	14
<i>Interno: gamberi cotti, avocado, maionese</i> <i>Esterno: carpaccio di tonno, lime</i>	
MIURA MAKI 1.4.6.7.9	10
<i>interno: salmone** crudo Philadelphia</i> <i>esterno: avocado, sesamo, teriyaki</i>	
MANDORLA ROLL 1.4.6.7.8.9	12
<i>interno: avocado, Philadelphia</i> <i>esterno: tartare salmone** piccante, teriyaki, mandorle tostate</i>	
TATAKI ROLL 1.3.4.6.8	12
<i>interno: tartare salmone** piccante</i> <i>esterno: salmone** scottato, yuzokosho, pistacchi, teriyaki</i>	
DRAGON ROLL 1.3.4.6	12
<i>interno: anguilla caramellata*, esterno: avocado, tobiko</i>	
VEGGY ROLL 1.6.7.9 V	8.50
<i>interno: asparagi in tempura, avocado</i> <i>esterno: philadelphia, crunchy patate</i>	
EDAMAKI 1.6.7.9 V	8.50
<i>interno: fiore in tempura</i> <i>esterno: bacelli di soia*</i>	

URAMAKI SPECIALI

8 rolls medio con pesce interno esterno | su richiesta senza glutine

SCAMPI ROLL 2.4. 15

*interno: pesce bianco** avocado*

esterno: scampi, sale nero, lime zest, salsa yuzu*

AMAEBI ROLL 1.2.4.6. 15

*interno: salmone** avocado*

esterno: gamberi rossi, lime zest, soia al wasabi*

CHEF ROLL 1.2.3.4.6.9 15

*interno: tartare di tonno rosso** piccante*

esterno: tartare gamberi rossi, ikura*, lime*

TARTUFO ROLL 1.4.6.7.10 15

interno: capesante in tempura avocado*

esterno: tartare tonno, tartufo, salsa soia

EBI FLÒ 1.2.4.6. 15

interno: gamberi in tempura,

esterno: tartare salmone, e fiore di zucca in tempura

BURRATA MAKI 1.2.4.6. 15

interno: tonno crudo, fiore di zucca in tempura

esterno: burrata e gamberi rossi, lime zest e salsa miso

HOSSOMAKI 1.2.3.4.9.10 5.00

6 rolls piccoli con alga esterna e pesce a piacere

TEMAKI 1.2.3.4.9.10 5.00

1 cono d'alga nori con pesce a piacere

POKÈ

*riso sushi con pesce crudo** | su richiesta senza glutine*

POKÈ SALMONE 1.4.6.9 12

riso, salmone crudo, avocado, edamame, goma wakame, salsa teriyaki, sesamo

POKÈ SALMONE EBITEN 1.2.4.6.9 14

riso, salmone crudo, gamberi fritti, edamame*, crauti viola, spicy maionese, teriyaki*

POKÈ TONNO 1.5.6.8 14

riso, tonno rosso crudo, edamame, cetrioli, avocado salsa hawaii, cipolla croccante, sesamo

POKÈ PHILADELPHIA 1.4.6.7.8.9 14

*riso, salmone e tonno crudo**, avocado, philadelphia, ananas, teriyaki, mandorle, sesamo*

PRIMI

ZUPPA MISO V 3

zuppa soia con alghe wakame tofu, erba cipollina

RAVIOLI DI MAIALE ALLA GRIGLIA* 1.6. 6

RAVIOLI CRISTALLO GAMBERI* 1.2.6. 8

RISO GAMBERI 2.3. 8

riso saltato gamberi verdure, uova

RISO SALMONE 1.3.4.6.9. 8

riso saltato con salmone, verdure, edamame, teriyaki

IKA SOBA 1.2.4.6.10. 10

pasta giapponese di grano saraceno saltato verdure, calamari, alghe nori*

YAKI SOBA 9

*pasta giapponese di grano saraceno saltato verdure, gamberi**

YAKI UDON 1.2.4.6.10. 9

Pasta giapponese di grano largo con gamberi e verdure*

SECONDI

TATAKI SALMONE 3.4. <i>Salmone** scottato con maionese al wasabi</i>	12
TATAKI TONNO 3.4.9 <i>Tonno rosso** scottato in crosta di sesamo, teriyaki</i>	15
TEN TAKO 9.10. <i>tentacoli di polipo* alla griglia,shichimi</i>	14
MISTO MARE 2.4.9.10 <i>misto di pesce** alla griglia secondo pescato</i>	16
SALMONE TERIYAKI 1.4.6.9. <i>Salmone** alla piastra caramellato in salsa teriyaki</i>	14
GAMBERONI ALLA GRIGLIA 2.9. <i>4 gamberoni* alla piastra</i>	14
EBI STICK 2.9. <i>Spiedini di gamberi*, shichimi</i>	9
CROSTACEI ALLA GRIGLIA 2.9. <i>Gamberoni e scampi alla griglia, shichimi</i>	18
GAMBERI SALE PEPÈ* 2.9.	9
GAMBERI E VERDURE SALTATE AL WOK 2.9.	9
POLLO TERIYAKI 1.6.9 <i>sovracosce di pollo* caramellato in salsa teriyaki</i>	9
VERDURE DI STAGIONE SALTATE V	6

FRITTO

TORI NO KAARAGE 1.6 <i>pollo fritto* leggermente piccante</i>	8
SUZUKI FRY 1.2.3.6. <i>Branzino** impanato con panko giapponese</i>	12
CALAMARI FRITTI 1.10	10
SOFT SHELL CRAB 1.2.6 <i>Moeche fritte, shichimi</i>	14
EBI TEMPURA 1.2.6. <i>6 gamberi* fritto in tempura</i>	14
TEMPURA MISTA 1.2.6. <i>misto di gamberi*, pesce e verdure</i>	12
TEMPURA YASAI 1.6. V <i>verdura mista di stagione</i>	8

DESSERT

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO	6
MATCHA TIRAMISÙ	5
MOUSSE CIOCCOLATO <i>con lampone, pistacchi</i>	6
TRIS DI MOCHI GELATO 7. <i>3 pz bigne di riso glutinoso con dentro gelato</i>	6
SOUFFLE AL CIOCCOLATO* 1.3.7 <i>con gelato the verde</i>	6.50
MANGO E GELATO DI RISO	8
ANANAS	5
NUTELLA IN TEMPURA 1.8.	5
CALICE DI PASSITO	5
COPERTO	2.50

BEVANDE

ACQUA 1/2 <i>potabile trattata erogata alla spina</i>	2
ACQUA 1L <i>potabile trattata erogata alla spina</i>	2.50
VINO AL CALICE <i>bianco / rosso / prosecco vald.</i>	5
THE VERDE MATCHA	3
BIRRA ASAHI DRY 500ml <i>Birra giapponese Sapore pieno e ricco del malto</i>	5
BIRRA ASAHI DRY 330ml <i>Birra giapponese fresca dall' aroma lievemente fruttato</i>	4
BIRRA KIRIN 500ml <i>Birra giapponese chiara dal sapore pieno e ricco del malto</i>	5

BIBITE IN BOTTIGLIA **3**

BOLLICINE

PROSECCO <i>VALDOB. EXTRA DRY SANTA MARGHERITA 11.50° Veneto</i>	20
CA DEI FRATI BRUT <i>13.00° Lombardia</i>	28
CA DEI FRATI ROSÈ <i>BRUT CUVÉE 13.00° Lombardia</i>	28
FERRARI PERLÈ <i>12.50° Trento</i>	42
FERRARI MAXIMUM blanc de blancs <i>12.50° Trento</i>	38
CONTADI CASTALDI BRUT <i>12.50° Lombardia</i>	28
CONTADI CASTALDI SATEN <i>12.50° Lombardia</i>	32
CA' DEL BOSCO PRESTIGE <i>12.50° Lombardia</i>	44
CA' DEL BOSCO ROSE <i>12.50° Lombardia</i>	55
CA' DEL BOSCO SATEN <i>12.50° Lombardia</i>	58
MONTE ROSSA 1 CUVÉE <i>12° Lombardia</i>	28

VINI ROSATI

ROSA DEI FRATI CA DEI FRATI <i>12.50° Lombardia</i>	22
ALIE ROSE' AMMIRAGLIA <i>12° FRESCOBALDI Toscana</i>	20
SERRA LORI ROSATO <i>ARGIOLAS 13.5° Sardegna</i>	18

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER <i>BRUT PREMIER</i>	85
LOUIS ROEDERER <i>THÉOPHILE BRUT</i>	55
CRISTAL AOC ROEDERER <i>BRUT 2014</i>	280

VINI BIANCHI

ARNEIS BLANGE CERETTO BIO 13,00° <i>Piemonte</i>	25
LUGANA CÀ DEI FRATI 13.00° <i>Lombardia</i>	22
BROLETTINO CÀ DEI FRATI 13.5° <i>Lombardia</i>	28
VERMENTINO COLLI DI LUNI 12.5° <i>Liguri</i>	20
PIGATO COLLI DI LUNI 12.5° <i>Liguria</i>	25
SAUVIGNON FRANZ HASS 13° <i>Trentino</i>	34
PETIT MANSENG FRANZ HASS 15° <i>Trentino</i>	34
MANNA FRANZ HASS 13° <i>Trentino</i>	34
GEWURZTRAMINER KETTMEIR 14.50° <i>Trentino</i>	22
SAUVIGNON LIVIO FELLUGA 13.00° <i>Friuli</i>	28
RIBOLLA GIALLA LIVIO FELLUGA 13.00 <i>Friuli</i>	28
FALANGHINA FEUDI S. GREGORIO 13.50° <i>Campania</i>	20
GRECO DI TUFO FEUDI S. GREGORIO 13.00° <i>Campania</i>	22
ETNA BIANCO COTTANERA 12.5° <i>Sicilia</i>	25
GIBELÈ ZIBIBBO PELLEGRINO 12.5° <i>Sicilia</i>	20
RAKALÌA MALVASIA SECCO PELLEGRINO 12.5° <i>Sicilia</i>	20
½ VERMENTINO ARGIOLAS 13.5° <i>Sardegna</i>	12
KARMIS CONTINI <i>Vernaccia e Vermentino</i> 13.00° <i>Sardegna</i>	18
VERMENTINO DI GALLURA CONTINI 13.50° <i>Sardegna</i>	22
IS ARGIOLAS VERMENTINO ARGIOLAS 14.00° <i>Sardegna</i>	28

VINI ROSSI

DOLCETTO D'ALBA ODDERO 13,5° <i>Piemonte</i>	20
AMARONE SANT'URBANO SPERI 15° <i>Piemonte</i>	65
BAROLO CLASSICO ODDERO 14,5° <i>Piemonte</i>	55
PINOT NERO PFITSCHER 13° <i>Trentino Alto Adige</i>	30
PINOT NERO FRANZ HASS 13.5° <i>Trentino Alto Adige</i>	35
MERLOT FRANZ HASS 14° <i>Trentino Alto Adige</i>	35
AUXO COLLI DI LUNI 13° <i>Liguria</i>	18
CILIEGIOLO IGT COLLI DI LUNI 13.5° <i>Liguria</i>	22
CHIANTI RISERVA FRESCOBALDI 13.5° <i>Toscana</i>	20
BRUNELLO DI MONTALCINO FRESCOBALDI 14.5° <i>Toscana</i>	58
ROSSO DI MONTALCINO FRESCOBALDI 14° <i>Toscana</i>	25
MORELLINO DI SCANSANO FRESCOBALDI 13.5° <i>Toscana</i>	22
½ MORELLINO DI SCANSANO FRESCOBALDI 13.5° <i>Toscana</i>	13
LE DIFESE SAN GUIDO 14° <i>Toscana</i>	34
SASSICAIA 2018 SAN GUIDO 13.5° <i>Toscana</i>	240
ETNA ROSSO COTTANERA 14° <i>Sicilia</i>	24
COSTERA CANNONAU ARGIOLAS 14° <i>Sardegna</i>	18

CAFFE E DIGESTIVO

CAFFÈ ESPRESSO	1.50
CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / CORRETTO	2
CALICE PASSITO	5
AMARI / LIQUORI	3.50
GRAPPA	5
DIGESTIVO GIAPPONESE: SAKE EDO / YUZU / PRUGNA	5
WHISKY GIAPPONESE / SCOZZESE	8
RUM ZACAPA 23	10