



# KOKORO

## MENÙ A LA CARTA

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

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



### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



### CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: Gamberi, Scampi, Aragoste, Granchi e simili



### UOVA

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



### ARACHIDI E DERIVANTI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



### SOIA

Prodotti derivati come: Latte di soia, tofu, Spaghetti di soia e simili



### LATTE

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: Yorgurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistachi



### SEMI DI SESAMO

Semi interi, farine anche se lo contengono in minima percentuale



### MOLLUSCHI

Canestrello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc



### ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



### SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



### PIATTI VEGETARIANI



### PIATTI PICCANTE

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\*\*

# ANTIPASTI

## EDAMAME 5 €

baccelli di soia\* con sale grosso

## SAMURAI STICK 7 €

3 involtini di gambero\* in pasta croccante, edamame, salsa agropiccante   


## CAPELANTE KATAIFI 10 €

4pz | capesante\* arrotolate in pasta kataifi   

## EBI KATAIFI\* 8 €

2 pz | gamberoni arrotolati in pasta kataifi   

## SALMON ROLL 8 €

4pz | roll di salmone\*\* con gambero\* in tempura, philadelphia, maionese piccante e pasta kataifi      

## TOKYO TACOS 7 €

2 pz | tacos croccante, salmone, tonno, teriyaki, yuzukosho, pistacchi     

## FIORE GAMBERI 9 €

4pz | fiore di zucca in tempura con gamberi\*  

## ROCK SHRIMPS 10 €

Gamberi\* croccanti salsa crema spicy      

## BON BON CRAB 7 €

1pz | tartare di polpa granchio, leggermente piccante, riso sushi tempura croccante, mandorle    






## TONNO BURRATA 10 €

Letto di stracciatella di bufala con tonno rosso\*, pistacchi     

## INVOLTINI AMAEBI 10 €

Gamberi rossi avvolti da pesce bianco, wasabi fresco, ponzu    

## CRUNCHY TUNA 10 €

tonno fritto al panko giapponese, crudo dentro, con crema di avocado, salsa teriyaki, arachidi     

## CRUNCHY SALMONE 8.50 €

tonno fritto al panko giapponese, crudo dentro, con crema di avocado, salsa teriyaki, arachidi     

# SPRING ROLL

6 pz | Involtini con sfoglia di riso | su richiesta senza glutine

## ANGUILLA SPRING 8 €

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



## EBITEN SPRING 8 €

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



## SALMON SPRING 8 €

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



# TARTARE & CARPACCI\*\*

su richiesta senza glutine

## CEVICHE BRANZINO 12 €

marinato con lime avocado e salsa ponzu



## TARTARE SALMONE 10 €

con avocado e salsa ponzu



## TARTARE SALMONE PHILADELPHIA 12 €

con avocado, pistacchi, teriyaki



## TARTARE TONNO ROSSO 12 €

con avocado e salsa ponzu



## TARTARE SPECIALE 14 €

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



## CHOCO SALMONE 8 €

carpaccio di salmone, cioccolato fondente, salsa yuzu miso



## CARPACCIO DI SALMONE 12 €

salsa ponzu



## CARPACCIO TONNO 14 €

salsa ponzu



## CARPACCIO MISTO 14 €


salsa ponzu








## GUNKAN SPECIALI

sushi bigné\*\* - 1 pz | su richiesta senza glutine

### JO PISTACCHIO 2.50 €

salmone scottato, pistacchi, salsa chef, teriyaki      

### JO FLAMBÈ 3 €

branzino, branzino scottato, salsa chef, teriyaki, cipolla croccante     

### JO BURRATA 3 €

salmone, stracciatella, pepe rosa, teriyaki     

### JO SALMONE 3 €

salmone con tartare salmone piccante   





### JO SALMONE UNAGHI 3.50 €

salmone anguilla\* caramellata    




### JO SALMONE EBITEN 3 €

salmone gamberi\* tempura    

### JO SALMONE TARTUFO 3.50 €

salmone con uovo di quaglia, ikura\*, olio tartufato    






### JO TONNO 3.50 €

Tonno rosso con tartare di tonno piccante, wasabi kizami\*   

### JO ZUCCHINA 2.50 €

zucchina scottata con tartare di gamberi e tobiko\*\*\*   

### JO SCAMPI 4 €

pesce bianco con scampi e pistacchi     

## SUSHI NIGIRI

1PZ | bocconcino di riso con fettina di pesce\*\* sopra

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 €

# URAMAKI

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

## SCAMPI ROLL 15 €

interno: pesce bianco\*\* avocado

esterno: scampi\*, sale nero, lime zest, olio e.v.o  





## AMAEBI ROLL 15 €

interno: salmone\*\* avocado

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






## CHEF ROLL 15 €

interno: tartare di tonno rosso\*\* piccante

esterno: tartare gamberi rossi\*, ikura\*, lime    

## TARTUFO ROLL 15 €

interno: capesante\* in tempura avocado

esterno: tartare tonno, salsa al tartufo, salsa soia     

## TUNA ROLL 14 €

interno: gamberi in tempura

esterno: tonno crudo, maionese piccante, teriyaki, cipolla croccante



## EBI FLÒ 15 €

interno: gamberi in tempura,

esterno: tartare salmone, e fiore di zucca in tempura

## BURRATA MAKI 15 €

interno: tonno crudo, fiore di zucca in tempura

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

## BRANZINO ROLL 12 €

interno: branzino fritto, avocado

esterno: branzino\*\* scottato alla fiamma, salsa piccante, pistacchi   

## TATAKI ROLL 12 €

interno: tartare salmone\*\* piccante

esterno: salmone\*\* scottato, yuzokosho, pistacchi, teriyaki    

## DRAGON ROLL 12 €

interno: anguilla caramellata\*, esterno: avocado, ikura    

## WHITE ROLL 15 €

interno: tartare salmone

esterno: capesante crudo e gamberi rossi



# URAMAKI

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

## HOSSO FRY 7 €

4pz | roll di avocado, philadelphia

con tartare di salmone e \*\*tonno\*\*, salsa teriyaki, pasta kataifi    

## SPICY SALMONE 10 €

interno: tartare di salmone\*\* piccante

esterno: shichimi, maionese piccante   

## SPICY TUNA 12 €

tartare di tonno\* piccante

esterno: shichimi, maionese piccante   






## TUNA OUT 14 €

Interno: gamberi cotti, avocado, maionese

Esterno: carpaccio di tonno, lime   






## MIURA MAKI 10 €

interno: salmone\*\* crudo Philadelphia

esterno: avocado, sesamo, teriyaki     





## MANDORLA ROLL 12 €

interno: avocado, Philadelphia

esterno: tartare salmone\*\* piccante, teriyaki, mandorle tostate     

## EBITEN 10 €

interno: tempura di gamberi\*, maionese

esterno: pasta kataifi, salsa teriyaki    

## KOKOROLL 12 €

interno: tempura di gamberi\*,

esterno: salmone\*\*, pasta kataifi, teriyaki     

## TIGER ROLL 14 €

interno: gamberone in tempura\*

esterno: salmone affumicato     

## CRAB ROLL 14 €

interno: tempura pregiata di granchio morbido\*

esterno: tobiko\*\*\*, maionese, yuzukosho, teriyaki    

## EDAMAKI 9 €

interno: fiore in tempura

esterno: bacelli di soia\*, salsa tonkatsu  

## SUSHI & SASHIMI\*\*

Lasciati guidare dalle nostre composizione sushi misti senza pensieri.  
Su richiesta variazione di pesce e possibile senza glutine

### OSHI SUSHI 10 €

6 pz | riso pressato con tartare di salmone, avocado, mandorle    

### SUSHI FIAMMA 8.50 €

6 nigiri misti scottati fiammati con pistacchi, yuzukosho e teriyaki     

### NIGHIRI MISTO 10 €

8 nigiri misti  

### SUSHI MISTO 15 €

8 nighiri, 6 hossomaki. 14pz  

### SUSHI & SASHIMI 22 €

1 gunkan, 6 nighiri, 9 sashimi, 6 hossomaki. 22pz

### SASHIMI BURRATA 12 €

Letto di stracciatella di bufala con sashimi misto,  
pistacchi, salsa miso      

### SASHIMI SALMONE 9pz 12 €

### SASHIMI MISTO 13 pz 18 €

### CIRASHI SALMONE 15 €

### CIRASHI PESCE MISTO 16 €

## HOSSOMAKI

6 rolls piccoli con alga nori Hayashiya

### SALMONE 5 €



### BRANZINO 5 €



### GAMBERI COTTI 6 €



### AVOCADO E FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA 6 €



### TONNO 6.50 €



### GAMBERI ROSSI 8 €



## TEMAKI

1 cono riso con alga nori Hayashiya

**SALMONE AVOCADO 5 €**



**SPICY SALMONE 6 €**



**EBITEN AVOCADO 6 €**



**TONNO AVOCADO 6 €**



**SPICY TUNA 6.50 €**



**GAMBERI ROSSI AVOCADO 6.50 €**



## PRIMI

**RAVIOLI AL VAPORE DI VERDURE\* 6 €**



**RAVIOLI AL VAPORE CON NERO DI SEPPIA\* 8 €**

ripieno di calamari



**RAVIOLI AL VAPORE DI GAMBERI\* 8 €**



**RAVIOLI DI MAIALE ALLA PIASTRA\* 6 €**



**ZUPPA MISO 3.50 €**

zuppa soia con alghe wakame tofu, erba cipollina



**RISO GAMBERI 8 €**

riso basmati saltato gamberi verdure, uova



**RISO SALMONE 8 €**

riso basmati saltati con salmone, verdure, edamame, teriyaki



**YAKI SOBA 9 €**

pasta giapponese di grano saraceno

saltato verdure, gamberi\*



**YAKI UDON 9 €**

Pasta giapponese di grano largo con gamberi\* e verdure



**GNOCCHI KOREANI AL WOK 9 €**

gnocchi di riso saltato con verdure, funghi shiitake, gamberi



**RAMEN SALTATO CON GAMBERI E CALAMARI 12 €**

pasta giapponese, spesso, ondulato





# SECONDI

## TATAKI SALMONE 12 €

Salmone\*\* scottato con maionese al wasabi    

## TATAKI TONNO 15 €

Tonno rosso\*\* scottato in crosta di sesamo, teriyaki     


## SUZUKI FRY 12 €

Branzino\*\* impanato con panko giapponese   

## MISTO MARE 16 €

misto di pesce\*\* alla griglia secondo pescato   

## SALMONE TERIYAKI 14 €

Salmone\*\* alla piastra caramellato in salsa teriyaki   

## GAMBERONI ALLA GRIGLIA 14 €

4 gamberoni\* alla piastra 

## EBI STICK 9 €

Spiedini di gamberi\*, shichimi  

## GAMBERI SALE PEPÈ\* 9 €



## GAMBERI E VERDURE SALTATE AL WOK 9 €



## CALAMARI E VERDURE SALTATE AL WOK 10 €



## CALAMARI FRITTI 10 €

calamari fritti  

## POLLO TERIYAKI 9 €



sovracosce di pollo\* caramellato in salsa teriyaki  

## VERDURE DI STAGIONE SALTATE 6 €



## TORI NO KAARAGE 8 €

pollo fritto\* leggermente piccante 

## EBI TEMPURA 14 €

6 gamberi\* fritto in tempura  

## TEMPURA MISTA 12 €

misto di gamberi\*, pesce e verdure  

## TEMPURA DI VERDURE 8 €

verdura mista di stagione




## DESSERT

### CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO 6 €

montato a freddo  

### GOMA DANGO 5 €

dolce giapponese, gnocchi di riso glutinoso caldo,  
con dentro crema di sesamo 

### MOCHI GELATO 2 €

1 pz | bigne di riso glutinoso con dentro gelato  
gusto a scelta tra:  
vaniglia, mango, cheesecake,  
cioccolato, the verde

### SOUFFLE AL CIOCCOLATO 6.50 €

con gelato the verde

### MANGO FRESCO 7 €

### NUTELLA IN TEMPURA 5 €

### CALICE DI PASSITO 5 €

### COPERTO 2.50 €

## BEVANDE

ACQUA FILTRATO 500ml 2 €

ACQUA FILTRATO 750ml 2.50 €

COCA COLA IN BOTTIGLIA / ZERO 3 €

ARANCIATA LURISIA 3 €

THE VERDE MATCHA / GELSOMINO 3 €

SAKE CALDO / FREDDO 5 €

CALICE FALANGHINA FEUDI S. GREGORIO 5 €

CALICE LUGANA CÀ DEI FRATI 5 €

CALICE PROSECCO VALDOB. EXTRA DRY 5.50 €

CALICE FRANCIACORTA CA'DEL BOSCO PRESTIGE 8 €

BIRRA GIAPPONESE ASAHI 500ml 4.50 €

BIRRA GIAPPONESE ASAHI 500ml 6 €

## CAFFE E DIGESTIVO

CAFFÈ ESPRESSO 1.50 €

CAFFÈ DECAFFEINATO / ORZO / CORRETTO 2 €

CALICE PASSITO 5 €

AMARI / LIQUORI 3.50 €

SAKE CALDO 5 €

GRAPPA 5 €

DIGESTIVO GIAPPONESE: SAKE EDO / YUZU / PRUGNA 5 €

WHISKY GIAPPONESE / SCOZZESE 8 €

RUM ZACAPA 23y 10 €

## BOLLICINE

PROSECCO VALDOB. EXTRA DRY 22 €

SANTA MARGHERITA 11.50° | Veneto

CA DEI FRATI BRUT 13.00° | Lombardia 28 €

CA DEI FRATI ROSÈ BRUT CUVÉE 13.00° | Lombardia 28 €

FERRARI PERLÈ 12.50° | Trento 42 €

FERRARI MAXIMUM blanc de blancs 12.50° | Trento 38 €

CONTADI CASTALDI BRUT 12.50° | Lombardia 28 €

CONTADI CASTALDI SATEN 12.50° | Lombardia 32 €

CONTADI CASTALDI ROSE 12.50° | Lombardia 35 €

CA' DEL BOSCO PRESTIGE 12.50° | Lombardia 44 €

CA' DEL BOSCO SATEN 12.50° | Lombardia 58 €

## CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER 85 €

LOUIS ROEDERER THÉOPHILE BRUT 55 €

## VINI ROSATI

ROSA DEI FRATI CA DEI FRATI 12.50° | Lombardia 22 €

## VINI BIANCHI

- ARNEIS BLANGE CERETTO BIO** 13,00° | Piemonte **28 €**
- LUGANA CÀ DEI FRATI** 13.00° | Lombardia **22 €**
- BROLETTINO CÀ DEI FRATI** 13.5° | Lombardia **28 €**
- VERMENTINO COLLI DI LUNI** | LUNAE 12.5° | Liguri **22 €**
- PIGATO COLLI DI LUNI** 12.5° | Liguria **25 €**
- SAUVIGNON FRANZ HASS** 13° | Trentino **35 €**
- PETIT MANSENG FRANZ HASS** 13° | Trentino **35 €**
- MANNA FRANZ HASS** 13° | Trentino **35 €**
- GEWURZTRAMINER VALLE ISARCO** 14.50° | Trentino **25 €**
- SAUVIGNON LIVIO FELLUGA** 13.00° | Friuli **28 €**
- FALANGHINA FEUDI S. GREGORIO** 13.50° | Campania **22 €**
- GRECO DI TUFO FEUDI S. GREGORIO** 13.00° | Campania **24 €**
- ETNA BIANCO PALMENTO COSTANZO** 12.5° | Sicilia **25 €**
- KARMIS CONTINI** Vernaccia e Vermentino 13.00° | Sardegna **20 €**
- VERMENTINO IS ARGIOLAS** 14.00° | Sardegna **28 €**

## VINI ROSSI

**DOLCETTO D'ALBA ODDERO** 13,5° | Piemonte **20 €**

**AMARONE SANT'URBANO SPERI** 15° | Piemonte **65 €**

**BAROLO CLASSICO ODDERO** 14,5° | Piemonte **55 €**

**PINOT NERO PFITSCHER** 13° | Trentino Alto Adige **30 €**

**PINOT NERO FRANZ HASS** 13.5° | Trentino Alto Adige **35 €**

**MERLOT FRANZ HASS** 14° | Trentino Alto Adige **35 €**

**AUXO COLLI DI LUNI** 13° | Liguria **18 €**

**CILIEGIOLO IGT COLLI DI LUNI** 13.5° | Liguria **22 €**

**CHIANTI RISERVA FRESCOBALDI** 13.5° | Toscana **20 €**

**BRUNELLO DI MONTALCINO FRESCOBALDI** 14.5° | Toscana **58 €**

**ROSSO DI MONTALCINO FRESCOBALDI** 14° | Toscana **25 €**

**MORELLINO DI SCANSANO FRESCOBALDI** 13.5° | Toscana **22 €**

**½ MORELLINO DI SCANSANO FRESCOBALDI** 13.5° | Toscana **13 €**

**LE DIFESE SAN GUIDO** 14° | Toscana **34 €**

**ETNA ROSSO COTTANERA** 14° | Sicilia **24 €**

**COSTERA CANNONAU ARGIOLAS** 14° | Sardegna **18 €**