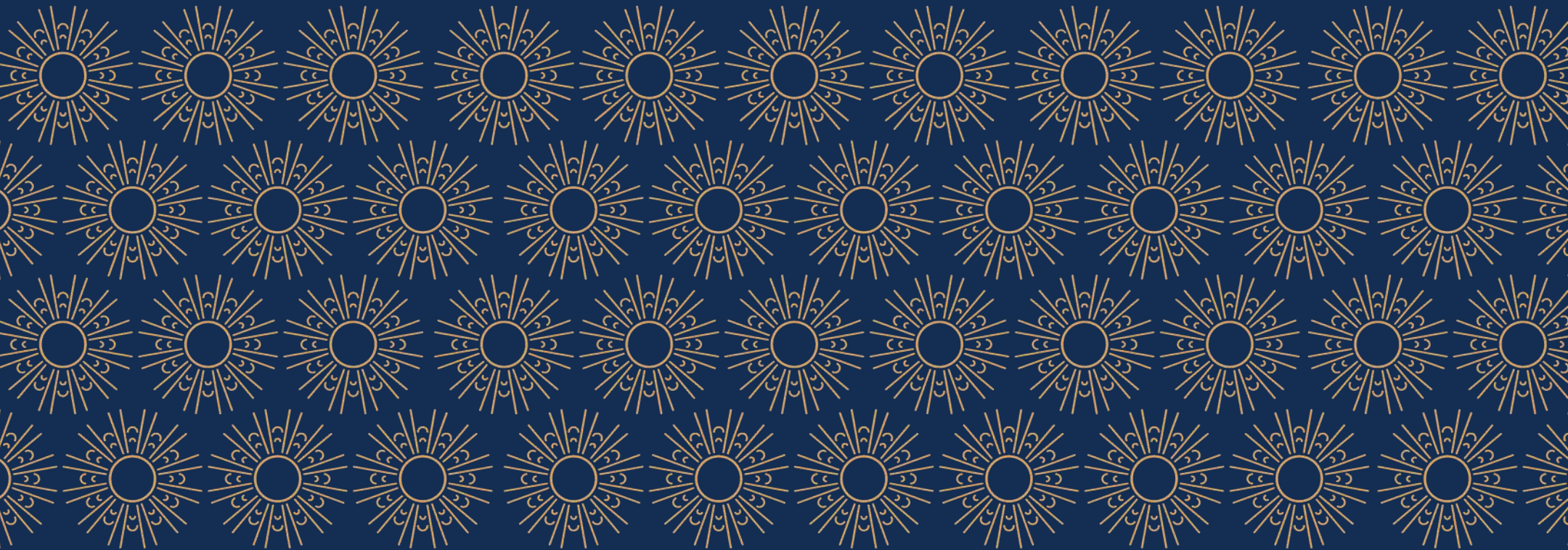




KOKOI

• Sushi, Poke & Cocktail •

MENU



Benvenuti da Kokoi.

Qui, il gusto è un viaggio,
il tempo rallenta
e ogni sapore
racconta.





PIATTI DI SERVIZIO



Nachos con mayo wasabi

(6,11)

3€

Cruditè

Verdure crude fresche di stagione accompagnate da salse

(6,11)

5€

Olive in ponzu

(3,4,11)

3€

Chips di alghe in tempura

(2,3,4,6,8,11)

4€

Pane Bao - 2 pz

(1,2,3,4,6,11)

4€

Rice Bowl

Coppa di riso bianco

(2)

3€

Alga wakame

(2,3,4,5,11)

4€

Edamame

Bacelli di soia al vapore con sale maldon

(4,11)

5€

Spicy Edamame

Bacelli di soia saltate con sweet chilly

(4,5,7,11)

6€



ANTIPASTI



Spring roll - 2 pz

Involtini di tapioca con verdure e salsa chili
(2,4,7,11)

5€

Rocher di polpo - 2 pz

Rocher di polpo in salsa e purea di patate
(2,4,5,6,7,10,11)

6€

Crunchy rice salmon - 2 pz

Riso croccante, tartare di salmone, mayo teriyaki, sesamo, erba cipollina
(2,5,6,8,11)

6€

Polenta nera gambero rosso - 2 pz

Polenta al carbone attivo con tartare di gambero rosso, ikura, mayo yuzu
(2,4,6,7,9,11)

8€

Polenta nera scampo - 2 pz

Polenta al carbone attivo con tartare di scampo, perle al wasabi, pomodorino confit
(2,4,6,7,9,11)

7€

Bao polpo - 2 pz

Bao con polpo fritto, kimchi, carosello, mayo, spicy al kimchi
(1,3,4,5,6,7,10,11)

12€

Bao pollo - 2 pz

Bao con pulled chicken, insalata, chilly mayo
(1,2,3,5,7,11)

10€

Sake ebi Harasu - 6 pz

Gambero rosso, toro di salmone, ponzu kombu, tartufo
(1,2,3,8,11)

16€

Ceviche di branzino

Ceviche di branzino con coulis di fragole e cetriolo
(2,4,7,8,11)

16€



CARPACCI



Salmon

Salmone, salsa ponzu, soia agli agrumi, olio evo, mix tostati
(2,3,4,8,11)

10€

Branzino

Branzino, soia agli agrumi, olio evo, sesamo
(2,3,4,8,11)

10€

Maguro

Tonno, salsa ponzu, olio evo, sesamo
(2,3,4,8,11)

12€

Otoro

Ventresca di tonno, salsa ponzu, soia agli agrumi, olio evo, caviale e tartufo
(2,3,4,8,10,11)

18€

Wagyu

Wagyu, lardo al tartufo, perle al wasabi, morita al tartufo
(2,3,4,5,11)

28€

Carpaccio mix

Salmone, Tonno, Branzino
(2,3,4,8,9,10,11)

28€



SASHIMI



Salmone - 4 pz

(8)

6€

Pesce bianco - 4 pz

(8)

6€

Tonno - 4 pz

(8)

8€

Ventresca di tonno - 4 pz

(8)

12€

Gambero rosso - 2 pz

(9)

8€

Scampo - 2 pz

(9)

7€

Sashimi mix - 20 pz

Salmone, pesce bianco, tonno, ventresca di tonno, gamberi, scampi

(8,9)

40€

Caviale

Caviale 15gr, burro salato, pane caldo

(1,2,3,4,8,9,11)

38€

Sashimi special mix

Salmone, pesce bianco, tonno, ventresca di tonno, gamberi, scampi, caviale, burro salato, pane caldo, crostini

(3,8,9,11)

65€



TARTARE



Branzino

*Branzino, salsa ponzu, combu, olio evo, tobiko
(2,3,4,8,9,10,11)*

10€

Salmone

*Salmone, salsa ponzu, combu, olio evo, mix tostati
(2,3,4,8)*

10€

Tonno

*Tonno, salsa ponzu, olio evo, polvere di capperi
(2,3,4,8)*

12€

Ventresca di tonno

*Ventresca, olio evo, soia agli agrumi, sale maldon
(3,4,8)*

16€

Tris di tartare

*Tonno, Salmone, Branzino
(2,3,4,8)*

22€



SUSHI GIO



Salmone - 2 pz

Salmone, salsa ponzu, olio aneto, kombu, ikura
(2,3,4,8,9,10,11)

6€

Branzino - 2 pz

Branzino, salsa ponzu, olio aneto, kombu, sesamo
(2,3,4,8,11)

6€

Tonno - 2 pz

Tonno, salsa ponzu, olio aneto, kombu, polpa di riccio
(2,3,4,8,9,10,11)

9€

Gambero rosso - 2 pz

Gambero, salmone, caviale e salsa ponzu
(2,3,4,8,9,10,11)

10€

Scampo - 2 pz

Scampo, morita al tartufo, tartufo, ponzu
(2,3,4,8,9,11)

10€

Wagyu - 2 pz

Wagyu flame, salsa yakiniku
(2,3,4,8,9,11)

12€

Gio chef special - 4 pz

Gio fantasia dello chef
(2,3,4,6,8,9,10,11)

22€



HOSOMAKI

6PZ



Salmone

(8,11)

5€

Tonno

(8,11)

5€

Pesce bianco

(8,11)

5€

Avocado

(11)

4€

Cetriolo

(11)

4€



TEMAKI



Temaki tempura

Cono d'alga, riso, gambero in tempura, filangè di patate, salsa teriyaki
(3,4,5,6,9,11)

7€

Temaki salmone

Cono d'alga, riso, salmone, avocado, philadelphia, teriyaki
(3,4,5,8,11)

7€

Temaki tonno

Cono d'alga, riso, tonno rosso, avocado, teriyaki
(3,4,5,8,11)

7€



NIGIRI ^{2PZ}



Gambero cotto

(8,9,11)

3€

Salmone

(8,11)

4€

Tonno

(8)

5€

Salmon lime

Salmone, zenzero e lime

(3,4,8,11)

5€

Branzino

Branzino, wasabi

(3,4,8,11)

5€

Tonno spicy

Tonno, salsa spicy teriyaki

(2,4,5,8,11)

6€

Scampi

Scampo, burro al wasabi

(2,4,8,9,10,11)

7€

Gambero rosso

Gambero rosso, caviale

(4,8,9,11)

8€

Toro

(3,4,8)

8€

Toro Flame

Toro flame, lardo al tartufo, tartufo

(2,3,4,9,11)

10€

Wagyu

Wagyu flame, polvere di capperi

(2,3,4,11)

12€





KOKOI ROLL

8PZ



Salmon roll

Interno: salmone, avocado

Esterno: salmone, teriyaki

(2,3,4,8,11)

11€

Philadelphia roll

Interno: salmone, philadelphia, avocado

Esterno: salmone, teriyaki

(2,3,4,8,11)

12€

Tuna roll

Interno: tonno, avocado

Esterno: tonno

(4,8,11)

12€

Sake cotto

Interno: salmon flame, philadelphia

Esterno: salmon flame, teriyaki, filangè di patate

(2,3,4,8,11)

12€

Rainbow roll

Interno: salmone, avocado

Esterno: salmone, tonno, branzino

(2,3,4,8,11)

13€

Tempura stone

Interno: gambero in tempura, avocado

Esterno: salmone e branzino flame, mayo miele

(2,3,4,6,8,9,11)

14€

Koseki roll

Interno: tartare di salmone, spicy teriyaki, avocado

Esterno: salmone, spicy teriyaki, mayo ponzu, pistacchio mix

(2,3,4,6,8,11)

14€

Aburi tempura

Interno: gambero in tempura, mayo miele, avocado

Esterno: salmon flame, teriyaki, filangè di patata

(2,3,4,6,8,9)

15€

Andrew roll

Interno: tartare di branzino in spicy teriyaki, rucola

Esterno: branzino, soia agli agrumi, olio all'aneto

(2,3,4,8,11)

16€

Vegan Roll

Interno: cetrioli, carote, mango, avocado

Esterno: avocado

(2,4,11)

10€





KOKOI SPECIAL ROLL

8PZ



Meat roll

Interno: scottona flambè, cetriolo, avocado

*Esterno: tartare di pomodoro, masago arare, maio rucola
(2,3,4,5,6,8,9,11)*

14€

Maguro Spicy Roll

Interno: tonno in spicy teriyaki, avocado

*Esterno: tartare di tonno, spicy teriyaki, mayo alla rucola, mix tostati
(2,3,4,5,6,7,8,11)*

17€

Tonno Ebi

Interno: gambero in tempura, avocado, rucola

*Esterno: tartare di tonno, teriyaki spicy, soia rucola, granella di mandorle
(2,3,4,6,8,9,11)*

18€

Aburi Sake roll

Interno: tartare di salmone al kimchi, sesamo

*Esterno: ventresca di salmone flambè, teriyaki, lime, masago arare, sale maldon
(2,3,4,8,9,11)*

19€

Andrew truffle roll

Interno: tartare di branzino, avocado e olio all'aneto

*Esterno: branzino, salsa konbu, lardo al tartufo scottato, maio teriyaki, masago arare
(2,3,4,5,7,8,9,11)*

19€

Suzuki Sake roll

Interno: salmone, branzino

*Esterno: gambero rosso, avocado, tartare di pomodorini, mayo rucola
(2,3,4,8,9,11)*

21€

Mint roll

Interno: tartare di branzino, mayo menta, cetriolo

*Esterno: scampi, tobiko, mayo menta, masago arare
(2,3,4,8,9,11)*

20€

Passion roll

Interno: salmone, mango

*Esterno: tartare di gambero rosso, ikura, paseri, salsa ponzu al passion fruit
(2,3,4,8,9,11)*

21€

Adri Roll

Interno: gambero in tempura, avocado

*Esterno: tartare di salmone, branzino e gambero rosso, salsa kombu, spicy teriyaki e salsa morita al tartufo
(2,3,4,6,8,9,11)*

20€

Rose roll

Interno: salmone, avocado

*Esterno: tartare di gambero rosso, soia agli agrumi, tobiko
(2,3,4,8,9,11)*

20€

Double Ebi

Interno: gambero in tempura, avocado, mayo miele

*Esterno: gambero rosso, soia agli agrumi, spicy teriyaki
(2,3,4,5,6,8,9,11)*

21€

JM roll

Interno: tartare di branzino, rucola

*Esterno: tartare di gambero rosso e scampi, salsa morita al tartufo, scaglia di tartufo
(2,3,4,8,9,11)*

22€

Wasabi Bata roll

Interno: tartare di branzino marinato in salsa soia al passion fruit, avocado

*Esterno: scampo, riccio, burro wasabi
(2,3,4,8,9,11)*

22€

KOKOI roll

Interno: tartare di tonno in spicy teriyaki, mango

*Esterno: tartare di tonno, tartare di gambero rosso, soia agli agrumi, teriyaki spicy
(2,3,4,5,6,8,9,11)*

22€

Wagyu roll

Interno: wagyu flame marinato in salsa kombu, avocado, masago arare

*Esterno: wagyu, lardo al tartufo, sale maldon affumicato
(2,3,4,5,7,9,11)*

26€



TEMPURA



Verdure

(2,4,6,11)

4€

Gamberi - 4 pz

(2,4,6,9,11)

10€

Gamberi pistacchio - 4 pz

(2,4,6,9,11)

12€

Gamberi mandorle - 4 pz

(2,4,6,9,11)

12€





PRIMI



Riso Yuzu Khoso

*Riso, bisque di gambero rosso, battuto di gambero rosso, yuzu khoso
(2,4,5,7,10)*

18€

Asiassina sriracha

*Soba di grano saraceno piastrato, salsa sriracha, kimchi
(2,3,4,5,7,11)*

10€

Pad Thai

*Tagliatella, pollo e verdure saltate
(2,4,5,7,11)*

14€

Yaki Udon Avocado

*Udon piastrato, crema di Avocado, gamberi, seppie, tartufo, ikura
(2,3,4,5,6,7,9,10)*

16€

Ebi gyoza - 4 pz

*Gyoza con gambero, polpa di granchio e spicy chili sauce
(2,3,4,5,7,8,9,11)*

16€





SECONDI



Black cod Miso

*Black cod marinato 48 ore in salsa miso
(4,8,11)*

18€

Sando meat

*Sandwich di scottona, insalata e mayo sriracha
(2,4,5,7,11)*

12€

Tako

*Tentacolo di polpo fritto in panko, mayo wasabi, mayo yuzu, teriyaki
(6,7,10,11)*

16€

Tataki di tonno

*Tataki di tonno scottata in salsa unaghi
(2,4,5,7,8,9,11)*

14€

Wagyu gurrido

*Wagyu su piastra al tavolo con verdure, salsa unaghi e sale maldon affumicato
(2,4,11)*

32€



POKE



Salmon poke

Riso, salmone, mais, edamame, cetriolo, avocado, sesamo, salsa teriyaki
(2,3,4,8,11)

17€

Tonno poke

Riso, tonno, cetriolo, avocado, mango, pistacchio mix, salsa spicy teriyaki
(2,3,4,6,8,11)

18€

Tres poke

Riso, salmone, tonno, spigola/orata, cetriolo, avocado, pistacchio mix, salsa teriyaki, salsa maio ponzu
(2,3,4,6,8,11)

18€

Salmon cotto poke

Riso, salmone flame, gambero tempura, avocado, mandorle, sesamo, salsa teriyaki, salsa maio ponzu
(2,3,4,6,8,11)

18€

Polpo Poke Cotto

Riso, polpo, tempura di gamberi, avocado, cetriolo, salsa maio spicy, salsa teriyaki, pistacchio mix
(2,3,4,5,6,7,9,10,11)

18€

Vegetarian Poke

Riso, mango, cetriolo, carote, avocado
(2,4,11)

14€



DESSERT



Sorbetto yuzu

Sorbetto e yuzu candito
(1,2,4,6,11)

4€

Mochi - 3 pz

Mochi artigianali cocco, mango, cioccolato
(1,2,3,4,11)

7€

Tortino cuore freddo

Tortino cuore freddo al cioccolato
(1,2,4,6,11)

7€

Tiramisù

(2,4,6,11)

8€

Mousse

Mousse mango e passion fruit con biscotto
(1,2,6,11)

7€



BEVANDE



Acqua

0,75lt

2.5€

Coca cola

0,33lt

2.5€

Coca cola Zero

0,33lt

2.5€

Fanta

0,33lt

2.5€

Birra Ashai

0,33lt

4€

Birra Corona

0,33lt

3.5€

Birra Corona Cero

zero alcol - 0,33lt

3€

Birra Igea

gluten free - 0,33lt

4€

Calice di vino

7€

Caffè espresso

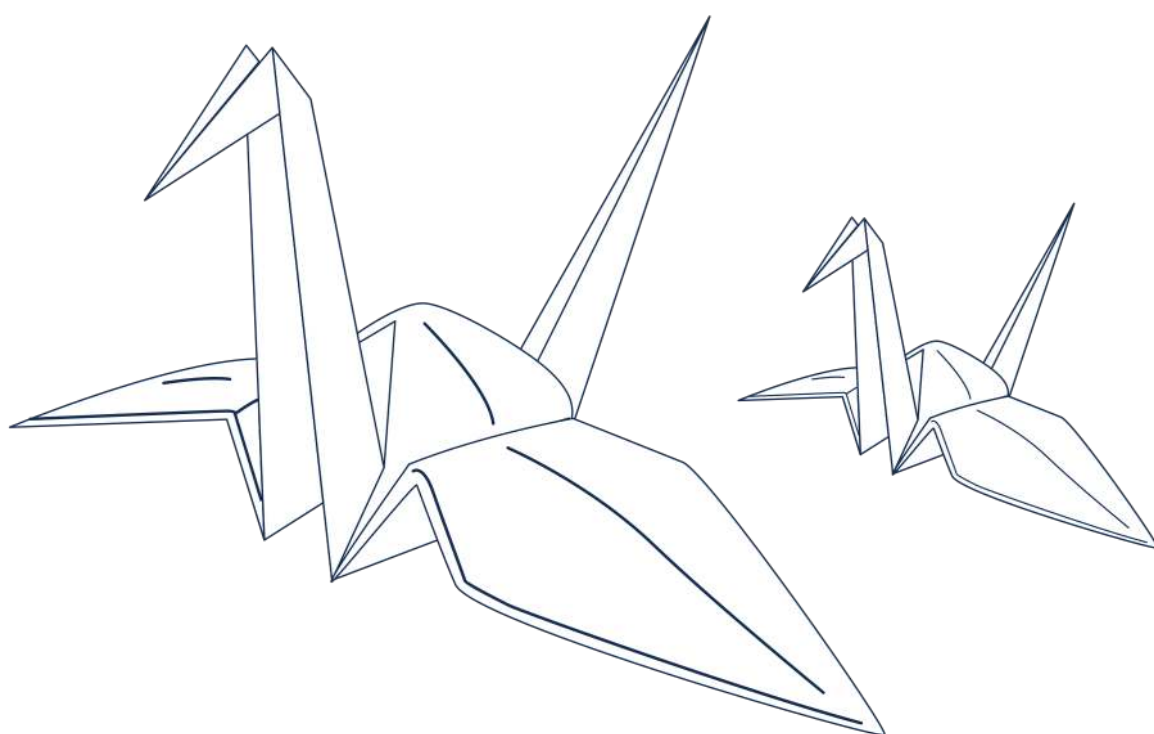
2€

Coperto

3€

ALLERGENI

- 1) *Lattosio*
- 2) *Frutta secca*
- 3) *Glutine*
- 4) *Soia*
- 5) *Aglia*
- 6) *Uova*
- 7) *Cipolla*
- 8) *Pesce*
- 9) *Crostacei*
- 10) *Molluschi*
- 11) *Anidride solforosa, solfiti*





Ascolta. Osserva. Assapora.

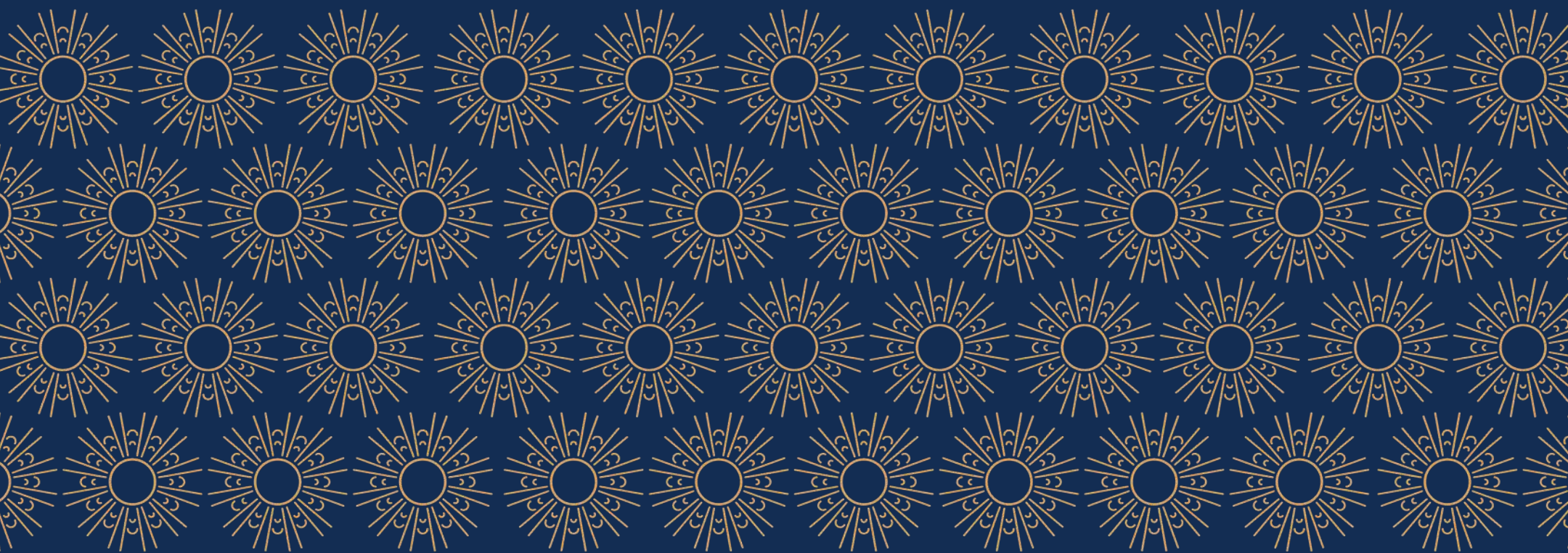
Prenditi il tempo per accogliere ciò che ti circonda.
Lascia che i momenti di quiete ti riempiano. Lascia
che questo sia abbastanza.



KOKOI

• Sushi, Poke & Cocktail •

MENU
DEGUSTAZIONE



Quattro viaggi. Una sola cucina.

In Giappone si dice
che il cibo non si mangia soltanto.

Si attraversa.
Ogni nostro percorso nasce
da una stagione, da un gesto
di cucina, da un ricordo.

Tu scegli il viaggio.
Noi lo trasformiamo in sapore.





KOKOI EXPERIENCE



KODOMO

Il viaggio della prima meraviglia

Un percorso pensato per i nuovi esploratori.
12 portate

€40



WAKAMONO

Il viaggio della notte

Energia, condivisione, libertà.
Piatti da dividere, vivere con cocktail e sake.
10 portate

€60



NIKU

Il viaggio del fuoco

Un'esplosione di intensità: carni, cotture profonde,
profumi persistenti.
10 portate

€80



IKI

Il viaggio dell'armonia

Equilibrio e raffinatezza.
Ogni piatto nasce da gesti misurati e accostamenti precisi.
9 portate

€100

KODOMO EXPERIENCE

Il viaggio della prima meraviglia

Kodomo significa bambino.

Ma in cucina vuol dire una cosa sola: guardare il piatto come se fosse la prima volta.

Sapori freschi, tagli delicati, equilibri puliti. Ogni boccone è pensato per risvegliare il palato, aprire l'appetito, creare attesa. È il menu di chi entra da KOKOI e dice: "Fammi scoprire".

Kodomo è il primo passo, è ricordarsi come ci si innamora la prima volta.





KODOMO EXPERICENCE



Il viaggio della prima meraviglia

Sashimi di salmone

Sashimi di tonno

Sashimi di branzino

Nigiri salmon lime

Nigiri tonno spicy

Nigiri scampi

Gambero in tempura

Rocher di polpo

Koseki roll

Tempura stone

Mochi

€ 40 p.p

Acqua, coperto ed un calice di vino incluso p.p.
Menu valido per due persone minimo e per tutti i commensali del tavolo.



WAKAMONO EXPERIENCE

Il viaggio della notte

Wakamono significa giovani.
Energia. Movimento.
Condivisione.

Questo percorso nasce per il
tavolo vivo, condiviso.
Piatti pensati per essere spezzati,
passati, raccontati.
Abbinamenti che si accendono
con cocktail e sake.

È il Giappone delle luci basse,
delle risate morbide, dei brindisi
lenti.

Wakamono è il viaggio che
non vuole finire presto.





WAKAMONO EXPERIENCE



Il viaggio della notte

Crunchy rice salmon

Bao polpo

Nigiri Gambero

Nigiri Scampo

Andrew Truffle Roll

Rose roll

Yaki Udon Avocado

Tataki di tonno

Dolce a scelta

€ 60 p.p

Inclusi acqua, coperto e due Cocktail Basic o in alternativa tre calici di Vino p.p.
Menu valido per due persone minimo e per tutti i commensali del tavolo.

NIKU EXPERIENCE

Il viaggio del fuoco

Niku significa carne.
Ma per noi significa intensità.
Qui il fuoco entra in cucina.
Cotture profonde, superfici caramellate, profumi che restano nell'aria e nella memoria.

È il menu di chi vuole sentire
il piatto arrivare prima al
naso, poi al cuore, poi al
palato.

Di chi ama la struttura,
la forza, la persistenza.

Niku non si assaggia.
Si ricorda.





NIKU EXPERIENCE



Il viaggio del fuoco

Nachos con mayo wasabi

Olive in ponzu

Bao pollo

Carpaccio di Wagyu

Gio Wagyu

Meat roll

Wagyu roll

Pad Thai

Sando Meat

Dolce a scelta

€ 80 p.p

Inclusi acqua, coperto e due Cocktail o in alternativa tre calici di Franciacorta p.p.

Menu valido per due persone minimo e per tutti i commensali del tavolo.

KOKOI IKI EXPERIENCE

Il viaggio dell'armonia

**Iki è una parola giapponese
che non si traduce.**

Significa bellezza silenziosa,
eleganza naturale, equilibrio
che non si ostenta.

Tagli precisi. Sapori bilanciati.
Ogni piatto è un gesto misurato.
Nulla è in eccesso.
Nulla è casuale.
Ogni piatto nasce da una
costruzione precisa:
tempi di cottura millimetrici,
salse leggere, ingredienti che
respirano insieme.

È il percorso che racconta
davvero chi siamo.
Iki è il centro del viaggio.
Dove tutto trova il suo posto.





KOKOI IKI EXPERIENCE



Il viaggio dell'armonia

Sashimi Special Mix

Gio Gambero

Gio scampi

Gio tonno

Riso Yuzu Khoso

Black cod Miso

Dolce a scelta

€ 100 p.p

Inclusi acqua, coperto e tre Cocktail o in alternativa tre calici di Champagne p.p.
Menu valido per due persone minimo e per tutti i commensali del tavolo.



Ogni experience cambia con la stagione.

Perché la cucina vera
segue il tempo, non il calendario.

Tu scegli il viaggio.
Noi cuciniamo il tuo ricordo.



KOKOI

• Sushi, Poke & Cocktail •