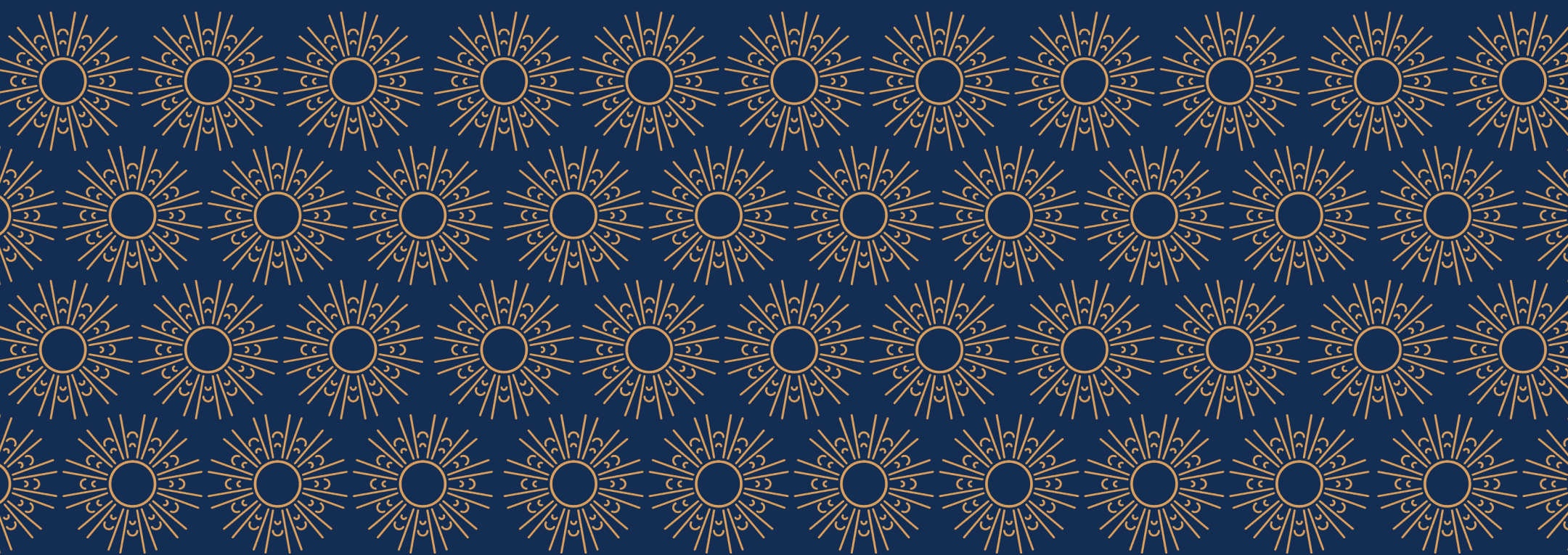




KOKOI

• 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

(11)

2€

Olive in ponzu

(3,4,11)

3€

Pane Bao

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

3€

Rice Bowl

Coppa di riso bianco

(2)

3€

Alga wakame

(2,3,4,5,11)

4€

Edamame

Baccelli di soia al vapore con sale maldon

(4,11)

4€

Spicy Edamame

Baccelli di soia saltate con sweet chilly

(4,5,7,11)

4€

Miso soup

Brodo dashi, miso, tofu

(2,4,11)

5€



Spring roll - 2 pz

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

5€

Croutons di baccalà - 2 pz

Rocher di baccalà in tempura shiso e mayo allo yuzu
(2,4,5,6,8,11)

6€

Assaggio in cono - 2 pz

Varietà di assaggio in cono
(1,2,3,4,7,8,9,11)

6€

Cruncy rice salmon - 2pz

Riso croccante, tartare di salmone, mayo teriyaki, sesamo, erba cipollina
(2,5,7,8,11)

6€

Cruncy rice foie gras - 2pz

Riso croccante, foie gras, scaglia di tartufo
(2,7,11)

8€

Polenta nera scampo - 2pz

Polenta al carbone attivo con tartare di scampo, pomodoro verde e tabasco
(2,4,6,7,9,11)

8€

Polenta nera jamon - 2 pz

Polenta al carbone attivo con Jamon Iberico, mayo gazpacho e shiso
(2,4,6,11)

8€

Sake ebi Harasu -6 pz

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

14€

Battuto gambero rosso

Battuto di gambero rosso, cialda croccante, soia e mayo wasabi
(2,4,8,9,11)

22€



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
(2,3,4,8,8,10,11)

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)

7€

Ventresca di tonno - 4 pz

(8)

10€

Gambero rosso -2 pz

(9)

7€

Scampo - 2 pz

(9)

7€

Sashimi mix - 20 pz

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

(8,9)

35€

Cantabrico acciughe

Acciughe del cantabrico, burro salato, crostini tostati

(1,2,3,8,11)

16€

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, cantabrico, caviale, burro salato, pane caldo, crostini

(8,9)

75€



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)*

14€

Tris di tartare

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

22€

Tartare di Wagyu

*Wagyu, uovo di quaglia, caviale, ponzu, olio evo, sale maldon
(2,3,4,6,11)*

26€



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)

8€

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€

Wagyu special - 2 pz

Wagyu, uovo di quaglia, tartufo
(2,3,4,6,11)

14€

Gio chef special - 4 pz

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

22€



HOSOMAKI



Salmone - 6 pz

(8,11)

4€

Tonno - 6 pz

(8,11)

4€

Pesce bianco - 6 pz

(8,11)

4€

Avocado - 6 pz

(11)

3€

Cetriolo - 6 pz

(11)

3€



TEMAKI



Temaki tempura

Cono d'alga, riso, gambero in tempura, filangè di patate, salsa teriyaki

(3,4,5,6,9,11)

6€

Temaki salmone

Cono d'alga, riso, salmone, avocado, teriyaki

(3,4,5,8,11)

6€

Temaki tonno

Cono d'alga, riso, tonno rosso, avocado, teriyaki

(3,4,5,8,11)

6€



NIGIRI



Gambero cotto - 2 pz

(8,9,11)

3€

Salmone - 2 pz

(8,11)

4€

Tonno - 2 pz

(8)

4€

Salmone lime - 2 pz

Salmone, zenzero e lime

(3,4,8,11)

5€

Branzino - 2 pz

Branzino, wasabi

(3,4,8,11)

5€

Tonno spicy

Tonno, salsa spicy teriyaky

(2,4,5,8,11)

6€

Anguilla - 2 pz

anguilla, wasabi

(2,3,4,5,8,11)

8€

Gambero rosso - 2 pz

Gambero rosso, caviale

(4,8,9,11)

8€

Scampi - 2 pz

Scampi, polpa di riccio

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

8€

Toro - 2 pz

(3,4,8)

8€

Toro flame - 2 pz

*Toro flame, lardo al tartufo, tartufo
(2,3,4,9,11)*

10€

Wagyu - 2 pz

*Wagyu flame, polvere di capperi
(2,3,4,11)*

10€





KOKOI ROLL 8PZ



Salmon roll

*Interno: salmone, avocado
Esterno: salmone, teriyaki
(2,3,4,8,11)*

10€

Philadelphia roll

*Interno: salmone, philadelphia, avocado
Esterno: salmone, teriyaki
(2,3,4,8,11)*

11€

Tuna roll

*Interno: tonno, avocado
Esterno: tonno
(4,8,11)*

11€

Sake cotto

*Interno: salmon flame, philadelphia
Esterno: salmon flame, teriyaki, filangè di patate
(2,3,4,8,11)*

11€

Rainbow roll

*Interno: salmone, avocado
Esterno: salmone, tonno, branzino
(2,3,4,8,11)*

12€

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)*

13€

Tempura roll

*Interno: gambero in tempura, avocado
Esterno: riso soffiato, teriyaki
(2,3,4,6,9,11)*

12€

Aburi tempura

Interno: gambero in tempura, mayo miele, avocado

Esterno: salmon flame, teriyaki, filangè di patata

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

14€

Unagi roll

Interno: gambero in tempura, cetrioli

Esterno: Unagi scottato, teriaky spicy

(2,3,4,6,8,9,10,11)

14€

Vegan Roll

Interno: cetrioli, carote, mango, avocado

Esterno: avocado

(2,4,11)

9€





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€

Andrew roll

*Interno: tartare di branzino in spicy teriyaki, rucola
Esterno: branzino, soia agli agrumi, olio all'aneto
(2,3,4,8,11)*

15€

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€

Double Ebi

*Interno: gambero in tempura, avocado, mayo miele
Esterno: gambero rosso, soia agli agrumi, spicy teriyaki
(2,3,4,6,9,11)*

20€

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€

Double Ebi Tartufo

*Interno: gambero in tempura, avocado
Esterno: gambero rosso, salsa morita al tartufo, spicy teriyaki, scaglia di tartufo
(2,3,4,5,6,8,9,11)*

22€

Rose roll

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

20€

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€

Andrew truffle roll

Interno: tartare di branzino, avocado e olio all'aneto
Esterno: branzino, salsa konbu, lardo al tartufo scottato, maio teriaki, masago arare
(2,3,4,5,7,8,9,11)

18€

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€

Tonno Ebi

Interno: gambero in tempura, avocado, rucola
Esterno: tartare di tonno, teriaki spicy, soia rucola, granella di mandorle
(2,3,4,6,8,9,11)

18€



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



Asiassina sriracha

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

10€

Yaki udon Avocado

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

16€

Yaki udon Arachidi

*Udon piastrato, burro di arachidi, verdure e pollo
(2,3,4,5,6,7,11)*

14€

Ebi gyoza - 4 pz

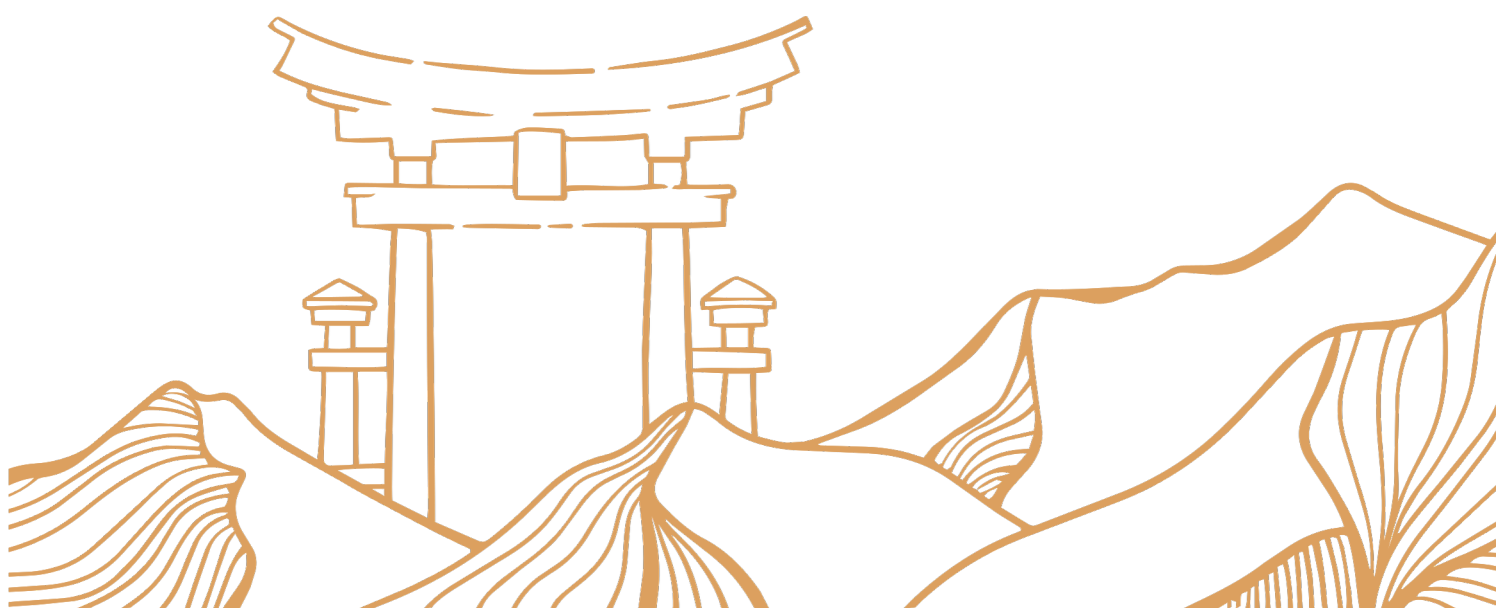
*Gyoza con gambero, polpa di granchio e spicy chili sauce
(2,3,4,5,7,8,9,11)*

16€

Wagyu gyoza - 4 pz

*Gyoza con wagyu e rape, aglio nero e teriyaki
(2,4,5,6,7,8,11)*

16€





SECONDI



Bora rosemary

*Triglia scottata al rosmarino su salsa yuzu
(4,5,7,8,11)*

14€

Polpo alle tre salse

*polpo con mayo shiso, gazpacho e mayo polpo
(2,4,5,6,7,8,10,11)*

12€

Tataki di tonno

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

14€

Hamachi yuzu miso

*Ricciola marinata 24 ore in salsa miso e cetrioli con sesamo paste
(2,3,4,5,8,11)*

16€

Wagyu sando

*Sandwich di wagyu, cavolo cappuccio e mayo sriracha
(2,4,5,7,11)*

22€

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, tintama, salsa teriyaki

(2,3,4,8,11)

16€

Tonno poke

Riso, tonno, wakame, avocado, mango, pistacchio mix, salsa spicy teriyaki

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

17€

Tres poke

Riso, salmone, tonno, spigola/orata, wakame, 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, alga Wakame, salsa maiospicy, salsa teriyaki, pistacchio mix

(2,3,4,5,6,7,9,10,11)

17€

Vegetarian Poke

Riso, mango, cetriolo, carote, avocado

(2,4,11)

14€



DESSERT



Mochi - 3 pz

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

7€

Tortino cuore caldo

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

7€

Tiramisù

(2,4,6,11)

8€

Tortino the matcha

Tortino the matcha, cioccolato bianco e gelato al wasabi
(1,2,4,6,11)

9€

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

3€

Birra Corona

0,33lt

3€

Birra Corona Cero

zero alcol - 0,33lt

2.5€

Birra Igea

gluten free - 0,33lt

4€

Calice di vino

7€

Caffè espresso

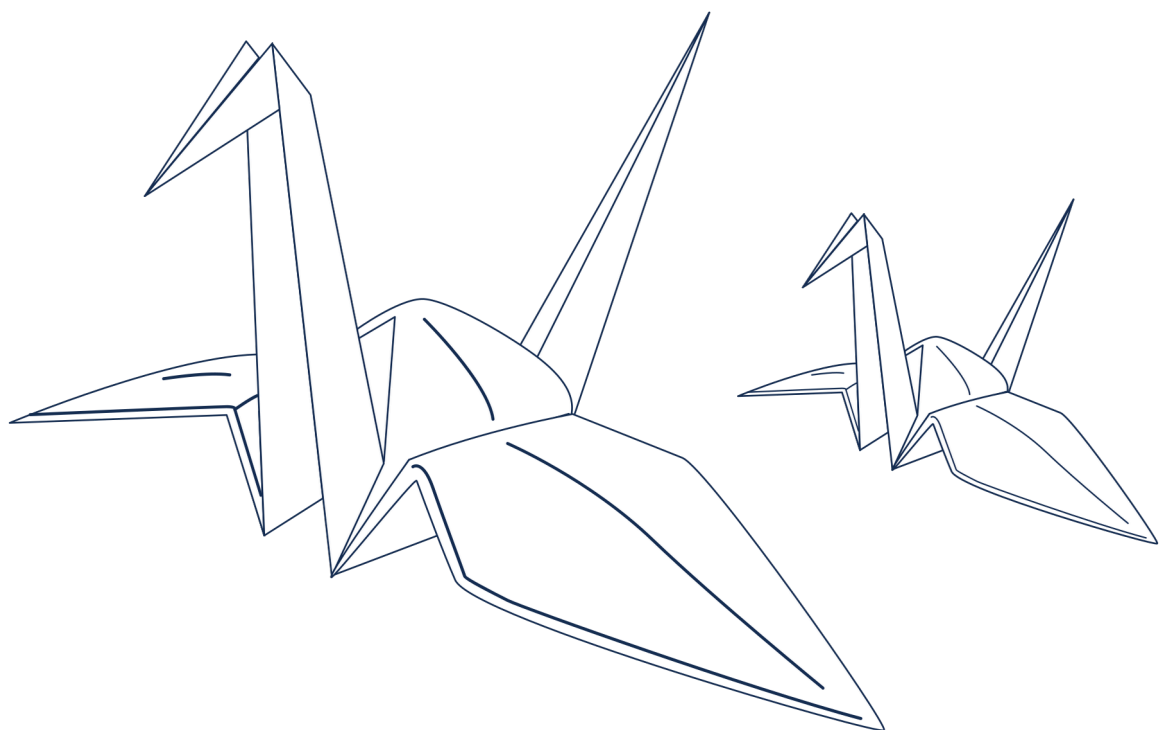
2€

Coperto

2€

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

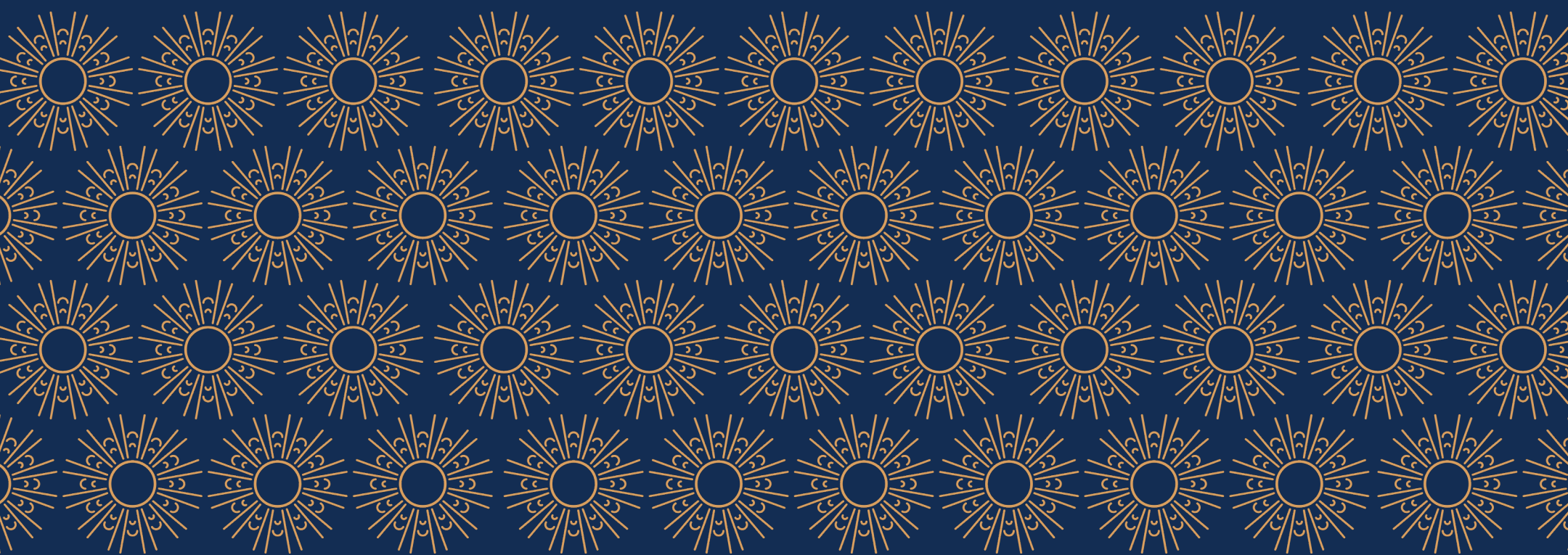
• Sushi, Poke & Cocktail •



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 EXPERICENCE



KODOMO

Il viaggio della prima meraviglia

Un percorso pensato per i nuovi esploratori.
12 portate

€40



IKI

Il viaggio dell'armonia

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

€100



NIKU

Il viaggio del fuoco

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

€80



WAKAMONO

Il viaggio della notte

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

€60

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, tonno e branzino

(8)

Nigiri salmon lime - 1pz

Salmone, zenzero e lime

(3,4,8,11)

Nigiri tonno spicy - 1pz

Tonno, salsa spicy teriyaky

(2,4,5,8,11)

Nigiri anguilla - 1pz

anguilla, wasabi

(2,3,4,5,8,11)

Nigiri branzino - 1pz

Branzino, wasabi

(3,4,8,11)

Gambero in tempura - 2pz

(2,4,6,9,11)

Croutons di baccalà - 1pz

Rocher di baccalà in tempura shiso e mayo allo yuzu

(2,4,5,6,8,11)

Koseki roll - 4 pz

Interno: tartare di salmone, spicy teriyaki, avocado

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

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

Tempura stone - 4 pz

Interno: gambero in tempura, avocado

Esterno: salmone e branzino flame, mayo miele

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

Mochi - 3pz

Mochi artigianali cocco, mango, cioccolato

(1,2,3,4,11)

€ 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

Assaggio in cono - 1pz

*Varietà di assaggio in cono
(1,2,3,4,7,8,9,11)*

Cruncy rice salmon - 1pz

*Riso croccante, tartare di salmone, mayo teriyaki, sesamo, erba cipollina
(2,5,7,8,11)*

Polenta nera scampo - 1pz

*Polenta al carbone attivo con tartare di scampo, pomodoro verde e tabasco
(2,4,6,7,9,11)*

Nigiri gambero - 1 pz

*Gambero cotto
(9)*

Nigiri scampo 1pz

*Scampi, polpa di riccio
(2,4,8,9,10,11)*

Andrew Traffle Roll - 4 pz

*Tartare di pesce bianco spicy, rucola, pesce bianco, salsa di agrumi
(2,3,4,8,11)*

Rose roll - 4 pz

*Salmon e avocado, gambero rosso, salsa di agrumi e caviale
(2,3,4,8,9,11)*

Yaki Udon Avocado

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

Polpo alle tre salse

*polpo con mayo shiso, gazpacho e mayo polpo
(2,4,5,6,7,8,10,11)*

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

(11)

Olive in ponzu

(3,4,11)

Cruncy rice foie gras - 1pz

Riso croccante, foie gras, scaglia di tartufo

(2,7,11)

Polenta nera jamon - 1pz

Polenta al carbone attivo con Jamon Iberico, mayo gazpacho e shiso

(2,4,6,11)

Carpaccio di Wagyu

Wagyu, lardo al tartufo, perle al wasabi, morita al tartufo

(2,3,4,5,11)

Gio Wagyu - 1pz

Wagyu flame, salsa yakiniku

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

Gio Wagyu special - 1pz

Wagyu, uovo di quaglia, tartufo

(2,3,4,6,11)

Wagyu roll - 4 pz

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)

Gyoza Wagyu - 2 pz

Gyoza con wagyu e rape, aglio nero e teriyaki

(2,4,5,6,7,8,11)

Wagyu Sando

Sandwich di wagyu, cavolo cappuccio e mayo sriracha

(2,4,5,7,11)

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

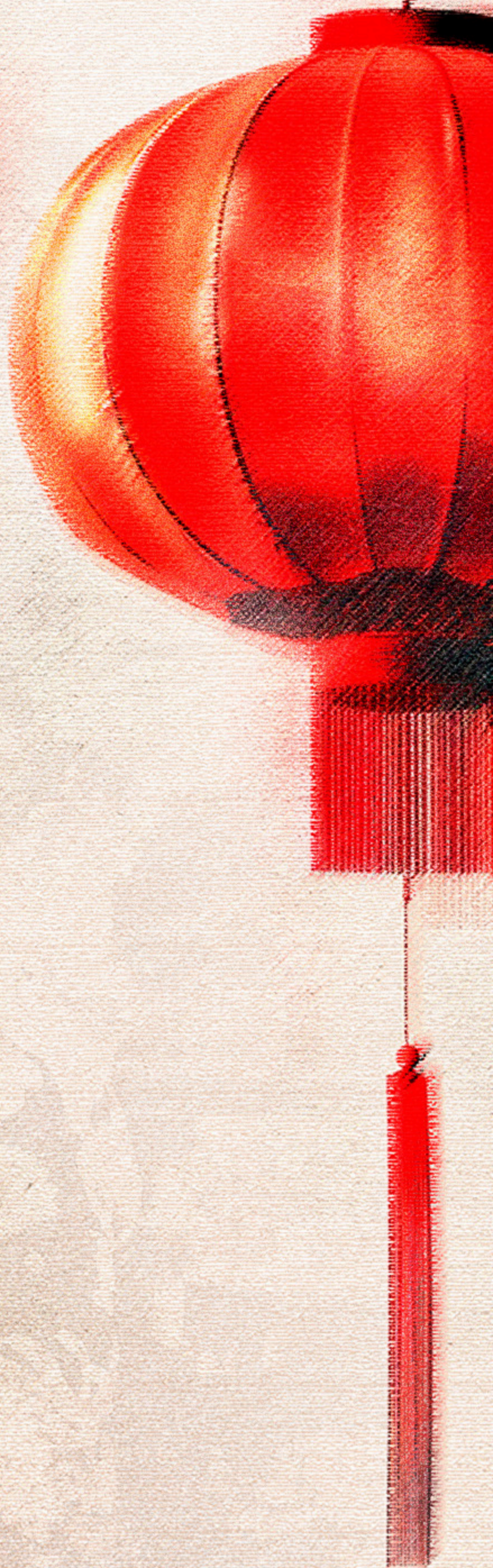
Il viaggio dell'armonia

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 mix - 10pz

*Salmone, pesce bianco, tonno, ventresca di tonno, gamberi, scampi
(8,9)*

Cantabrico acciughe

*Acciughe del cantabrico, burro salato, crostini tostati
(1,2,3,8,11)*

Caviale

*Caviale 15gr, burro salato, pane caldo
(1,2,3,4,8,9,11)*

Gio Gambero rosso - 1 pz

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

Gio scampo - 1 pz

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

Gio tonno - 1 pz

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

Ebi gyoza - 2 pz

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

Bora Rosmery

*Triglia scottata al rosmarino su salsa yuzu
(4,5,7,8,11)*

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 •