

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€

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
Baccelli di soia al vapore con sale maldon
(4,11)
5€

Spicy Edamame
Baccelli di soia saltate con sweet chilly
(4,5,7,11)
6€

Nasu Crunchy
Melanzana croccante con maio affumicata
(6,5,11)
5€

ANTIPASTI

Ebidama - 2 pz
Sfera di besciamella al gambero rosso
(5,6,9,11)
6€

Crunchy rice salmon - 2 pz
Riso croccante, tartare di salmone, mayo teriyaki, sesamo, erba cipollina
(2,5,6,8,11)
6€

Cruncy rice spicy tuna - 2pz
Riso croccante, tartare di tonno spicy, maio, teriyaki, sesamo, erba cipollina
(2,5,6,7,8,11)
7€

Polenta nera meat - 2pz
Polenta al carbone attivo con battuto di manzo, perle alla paprica, maio smoke, sale maldon
(2,4,11)
7€

Polenta nera gambero rosso - 2pz
Polenta al carbone attivo con tartare di gambero rosso, perle al wasabi, maio yuzu
(2,4,6,7,9,11)
9€

Tokyo tuna waffle - 2 pz
Waffle salato, tartare di tonno spicy, guacamole
(2,5,6,7,8,11)
8€

Sashi hamachi ricciola - 6 pz
Ricciola, olio verde, polvere di capperi, ikura
(4,7,8,10,11)
12€

Takosu otoro
Taco di alga nori, ventresca di tonno marinato zenzero, teriaki, sesamo
(2,4,7,8,11)
10€

Takosu suzuki
Taco di alga nori, branzino, maio spicy, lime zest
(2,4,5,7,8,9,10,11)
7€

Sake ebi Harasu - 6 pz
Gampero rosso, toro di salmone, ponzu kombu, tartufo
(1,2,3,8,11)
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€

Ricciola
Ricciola, soia passion fruit, tobiko, olio verde
(2,3,4,8,11)
11€

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€

Ricciola
Ricciola, guacamole,salsa ponzu, olio verde, ikura, ito togarashi
(4,8,9,10,11))
11€

Tonno
Tonno, salsa ponzu, olio evo, polvere di cappero
(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€

Astice - 2 pz
Astice e gambero, salmone, olio aneto, ikura
(2,3,4,5,6,7,8,9,11)
9€

Scampo - 2 pz
Scampo, morita al tartufo, tartufo, ponzu
(2,3,4,8,9,11)
10€

Gambero rosso - 2 pz
Gambero, salmone, caviale e salsa ponzu
(2,3,4,8,9,10,11)
12€

Wagyu - 2 pz
Wagyu flame, salsa yakiniku
(2,3,4,8,9,11)
13€

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€

Ricciola
Ricciola, 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

Vegan Roll
Interno: cetrioli, carote, mango, avocado
Esterno: avocado
(2,4,11)
10€

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€

Meat roll

Interno: scottona flambè, cetriolo, avocado
Esterno: tartare di pomodoro, masago arare, maio rucola
(2,3,4,5,6,8,9,11)

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€



Astice roll

Interno: polpa di astice e gambero marinato, cetriolo, mayo qp,wasabi, ponzu
Esterno: avocado, ikura
(2,3,4,5,7,8,9,10,11)

17€

Ricciola roll

Interno: tartare di ricciola e mango
Esterno: ricciola flambè, mayo teriaki, dressing, combu
(2,3,4,5,7,8,9,10)

17€

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€

Mint roll

Interno: tartare di branzino, mayo menta, cetriolo
Esterno: scampi, tobiko, mayo menta, masago arare
(2,3,4,8,9,11)

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)

23€

Smoke Salmon roll

Interno: salmone, mango
Esterno: salmone affumicato, tartare di scampo, mayo rucola, mayo teryaki, masago arare
(2,3,4,7,8,9,11)

23€

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)

20€

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))

23€

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)

28€



TEMPURA

Verdure
(2,4,6,11)

4€

Gamberi - 4 pz
(2,4,6,9,11)

10€

Fried Tofu - 6 pz
(4,5,7,11)

7€

PRIMI

Asiassina sriracha

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

10€

Nakji Bokkeum

Tagliatella di riso, polpo spicy
(2,4,5,6,7,8,10,11)

11€

Niku gyoza - 4 pz

Gyoza con ripieno di manzo, brodo, olio verde e patata dolce
(2,4,5,7,11)

12€

Pad Thai

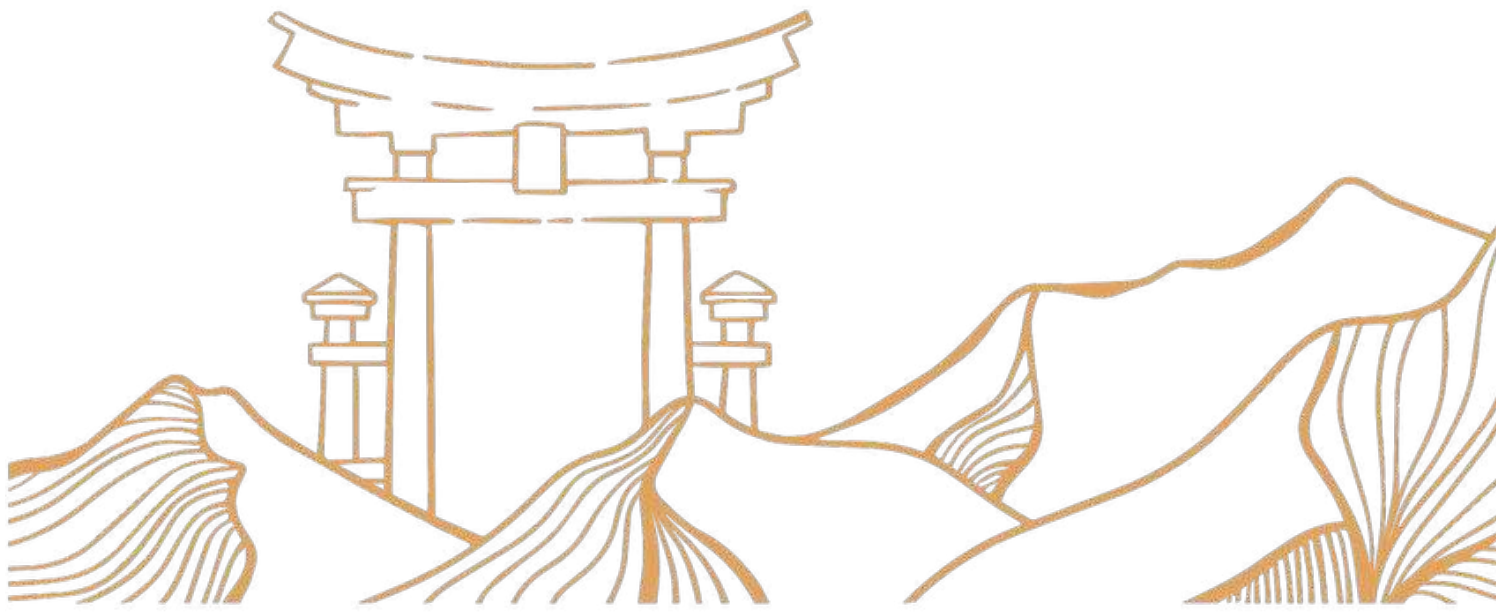
Tagliatella di riso con pollo e verdure saltate
(2,4,5,7,11)

16€

Yaki udon Avocado

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

18€



SECONDI

Hamachi yuzu miso

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

18€

Kaeshi zuke

Tataki di tonno scottata in sake marinata in salsa zuke
(2,4,8,11)

18€

Sando meat

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

14€

Asado

Asado di manzo cbt in salsa yakiniku
(2,4,5,7,11)

16€

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

Gelato al cocco
Gelato al cocco e amarena
(1,2,4,6,11)
5€

Mochi - 3 pz
Mochi artigianali cocco, mango, cioccolato
(1,2,3,4,11)
7€

Mousse al cioccolato
Mousse al cioccolato, honey comb, sale maldon
(1,2,4,11)
8€

Tortino the matcha
Tortino the matcha con cuore al cioccolato bianco, gelato al cocco
(1,2,4,6,11)
9€

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€

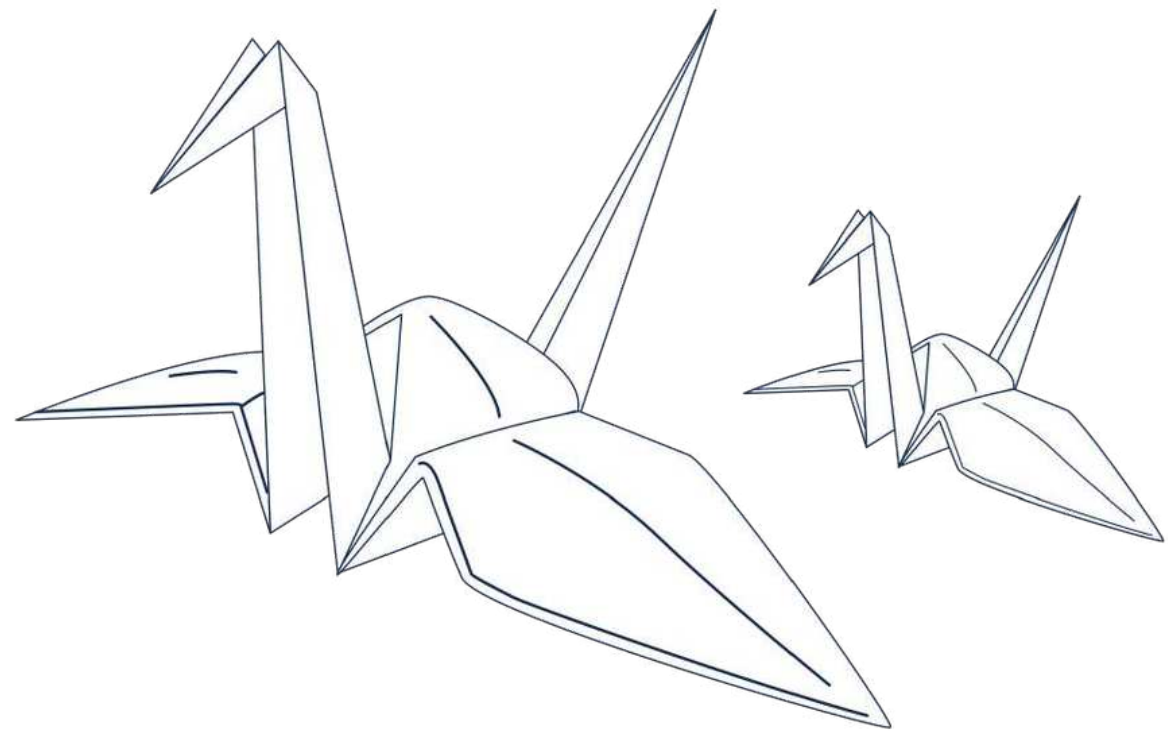
Calice di vino
7€

Caffè espresso
2€

Coperto
3€

ALLERGENI

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



Nel menu potrebbero essere presenti prodotti abbattuti, congelati o surgelati.

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 EXPERICENCE



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 - 2pz

Sashimi di tonno - 2pz

Sashimi di branzino - 2pz

Nigiri salmon lime - 1pz

Nigiri tonno spicy - 1pz

Nigiri branzino - 1pz

Gambero in tempura - 2pz

Tokio tuna waffle - 1 pz

Ebidama - 1pz

Tuna Roll - 4pz

Aburi Tempura - 4pz

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

Cruncy Salmon - 1pz

Polenta Gambero Rosso - 1pz

Takosu suzuki - 1 pz

Nigiri Gambero - 1pz

Nigiri Scampo - 1pz

Andrew Truffle Roll - 4pz

Astice roll - 4 pz

Yaki Udon Avocado

Hamachi yuzu miso

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 e olive in ponzu

Carpaccio di Wagyu

Meat roll - 4 pz
Wagyu roll - 4 pz

Niku Gyoza – 2 pz

Wagyu Gurrido
Wagyu Sando - 1pz

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

Gio Gambero - 1 pz
Gio Scampo - 1 pz
Gio Tonno - 1 pz
Gio Astice - 1 pz

Crunchy rise salmon - 1pz
Crunchy rice tuna - 1 pz
Polenta nera Gambero rosso - 1 pz

Andrew Truffle Roll - 4 pz
Smoke Salmon Roll - 4 pz

Kaeshi Zuke

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.

.

BE MARKETERS

KOKOI

• Sushi, Poke & Cocktail •