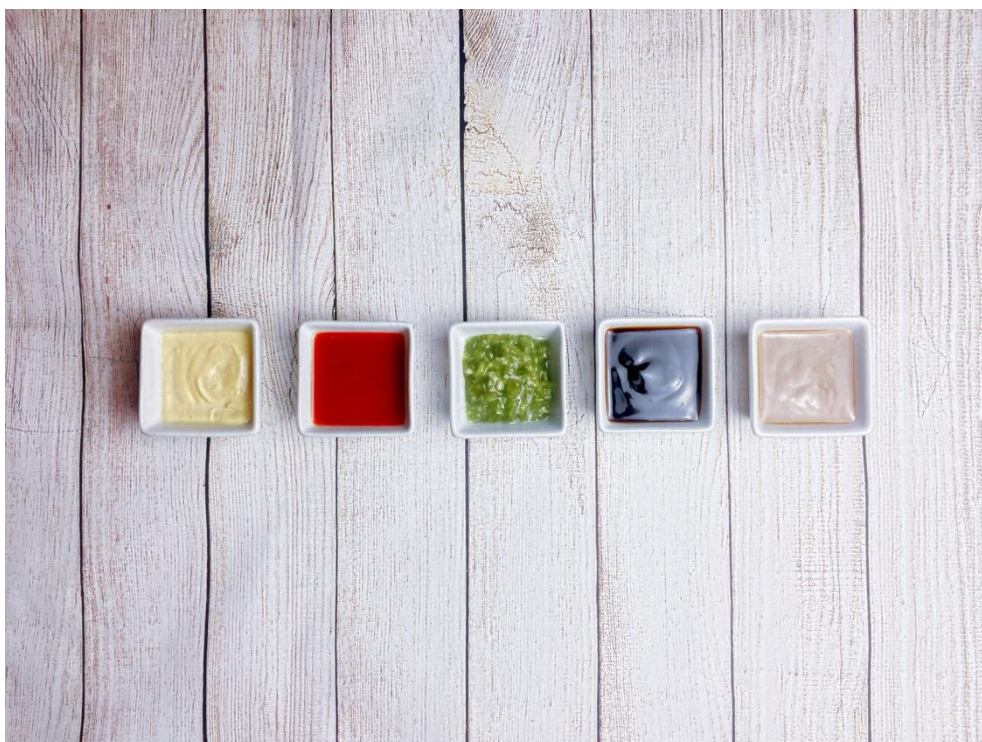


KOI®

JAPANESE FUSION RESTAURANT



Informiamo la gentile clientela che in ottemperanza a quanto disposto dal REGOLAMENTO(UE) N.1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 ottobre 2011, tutto il pesce acquistato fresco e somministrato crudo in loco e da asporto viene abbattuto tramite idonea e autorizzata attrezzatura in ogni parte della massa per almeno 24 ore.

Inoltre, si informa che per garantire una maggiore continuità e freschezza delle materie prime, o per mancanza di reperibilità in origine, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti rapidamente e/o congelati, segnati con il simbolo ❄.

Si prega di segnalare eventuali intolleranze e/o allergie alimentari dei prodotti elencati nell'ultima pagina del menù. Per ulteriori informazioni richiedere specifiche al nostro personale di sala.

 gluten free

 vegetariano

OMAKASE

お任せ

Menù Degustazione

Lasciati conquistare, attraverso un'esperienza unica, di colori e sapori indimenticabili, da una selezione di portate innovative e creative, scelte apposta per te....

KOI

40€/persona

Un viaggio in 5 tappe.

Percorso di degustazione composto da 4 portate di piatti individuali e in condivisione a mano libera dello Chef.

Più un dolce a scelta dalla carta dei dessert.

Minimo 2 persone

DELUXE

60€/persona

Un viaggio in 6 tappe.

Percorso di degustazione composto da 5 portate di piatti individuali e in condivisione, più pregiati della nostra cucina.

Più un dolce a scelta dalla carta dei dessert.

Minimo 2 persone

*coperto compreso

À LA CARTE

Il nostro menù

...Tra e l'Occidente e l'Oriente, tra tradizione e innovazione...
è l'Oriental Attitude di KOI. Con i sapori di ispirazione giapponese di una
cucina in continua evoluzione...

KOBACHI

ANTIPASTI

AMAEBI FRY ❄️	€11
Gamberi rossi di Mazara del Vallo e pasta kataifi	
WAGYU HARUMAKI ❄️ – disponibilità limitata	€13
Involtino di manzo Wagyu con verdure	
HARUMAKI ❄️ 🌱	€4
Involtino con verdure di stagione	
EBI MITO BORU ❄️	€7
Polpette di gamberi fritti in briciole di pane giapponese	
EDAMAME ❄️ 🌱 🚫	€5
Fagioli di soya lessati	
MISO SOUP 🌱 🚫	€4
Zuppa di miso rossa con alghe wakame e tofu	
OSUMASHI ❄️ 🚫	€8
Zuppa con capesante, alghe wakame e asparagi	

CREAZIONI

ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE CREAZIONI

SHRIMP-SALMON *	€8
Tempura di gamberoni, philadelphia, salmone e salsa teriyaki	
SUZUKI-SUKAMPI *	€12
Scampi, foglia di Shiso, philadelphia, branzino e caviale Oscietra	
SAKE-ROYAL *	€12
Granchio reale, avocado, salmone e tobiko nero	

TARUTARU

LE NOSTRE TARTARE

SALMON TARTAR	€8
Salmone, avocado e salsa dello Chef	
TUNA TARTAR 🍴	€12
Tonno, chips di loto, salsa koi e schiuma di yuzu	
AMAEBI TARTAR *	€10
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, salsa dello Chef, foglia di insalata belga	

DUMPLINGS

I NOSTRI RAVIOLI ARTIGIANALI ❄️

GYOZA BLACK COD	€15
Merluzzo nero dell'Alaska e piccolo trancio di Black Cod al vapore	
GYOZA CAPESANTE – 3pz	€12
Capesante e uova di ikura di salmone selvaggio Sockeye	
GYOZA EBI – 4pz	€8
Gamberi	
GYOZA BUTANIKU – 4pz	€7
Carne di suino	
GYOZA YASAI – 4pz 🌱	€6
Verdure miste	
GYOZA MIX – 4pz	€10
Composizione di ravioli di Capesante, Gamberi, Suino e Verdure	

TATAKI

GLI SCOTTATI

SAKE TATAKI €12

Salmone scottato in crosta di semi di sesamo e salsa dello Chef

MAGURO TATAKI €14

Tonno scottato in crosta di semi di sesamo e salsa dello Chef

HAMACHI TATAKI €14

Ricciola scottato in crosta di granella di pistacchio

KARUPATCHO

TAGLIO FINE DI PESCE CRUDO E CROSTACEI
FRESCHI ACCOMPAGNATI CON DRESSING SAUCE

SPECIAL KARUPATCHO * €22

Salmone rosso selvaggio Sockeye, Black Cod affumicato, scampo, gamberone rosso, sale blu della Persia e pepe di SiChuan

HAMACHI IN CUPOLA DI FUMO €15

Ricciola affumicata istantaneamente sotto cupola di vetro e scorza di yuzu

USUZUKURI €15

Assortimento di carpaccio misto

SAKE ZUKURI €10

Carpaccio di salmone, gelatina di ponzu e tobiko

WAGYU KARUPATCHO * €30

Carpaccio di manzo nobile giapponese scottato

SUSHI & SASHIMI SET

ASSORTIMENTO DI NIGIRI, HOSOMAKI, URAMAKI E SASHIMI

SASHIMI MISTO 24pz NORMAL/DELUXE 	€22/40
Selezione dello Chef	
SASHIMI MISTO 12pz NORMAL/DELUXE 	€12/22
Selezione dello Chef	
MAZARA SASHIMI 5pz  	€9
Gamberi rossi di Mazara del Vallo	
SAKE/MAGURO/HAMACHI SASHIMI 9pz 	€9/€10/€10
Sashimi di salmone/tonno/ricciola	
SUSHI E SASHIMI 22pz 	€20
Nigiri, uramaki, hosomaki e sashimi	
SUSHI MISTO 12pz 	€14
Nigiri, uramaki e hosomaki	
NIGIRI FLAMBE' 6pz 	€11
Misto di nigiri scottato a fiamma con salsa dello Chef	

NIGIRI

PALLINA DI RISO PRESSATO A MANO CON UNA FETTINA DI PESCE A GUARNIZIONE - 2pz a porzione

SAKE (Salmone) 🍣	€3,50
MAGURO (Tonno) 🍣	€4
SUZUKI (Branzino) 🍣	€3,50
EBI (Gamberi cotti) 🍣	€3
AMAEBI (Gamberi rossi di Mazara del Vallo) 🍣	€4
UNAGI (Anguilla arrosto) 🍣	€5
HAMACHI (Ricciola) 🍣	€5
SAKE-FOIE-GRAS NIGIRI (Ventresca di salmone e foie gras) 🍣	€6
HOTATE (Capasanta scottata a fiamma con scorza yuzu) 🍣	€7
CHUM FUME' (Salmone chum con affumicatura a caldo) 🍣	€5
WAGYU (Manzo nobile giapponese scottato a fiamma) 🍣	€8

HOSOMAKI

PICCOLI ROLL CON ALGA NORI ESTERNO - 8pz

SAKE HOSOMAKI (Salmone) 🍣	€4
MAGURO HOSOMAKI (Tonno) 🍣	€4,50
EBI HOSOMAKI (Gambero cotto) 🍣	€4
KAPPA HOSOMAKI (Cetriolo) 🍣	€3,50
AVOCADO HOSOMAKI 🍣	€3,50

HANAMAKI

BIGNE DI RISO GUARNITI - 2pz

SAKE HANAMAKI	€4.50
Salmone e maionese piccante	
MAGURO HANAMAKI	€5
Tonno e maionese piccante	
QUAGLIA HANAMAKI	€6
Salmone, uovo di quaglia, erba cipollina, salsa ponzu e olio tartufato	
ROYAL HANAMAKI * 🍴	€8
Salmone Chum affumicato a caldo, granchio reale, maionese e tobiko	
SaMON NO HARA HANAMAKI 🍴	€8
Salmone rosso selvaggio Sockeye, ventresca di salmone e caviale Oscietra	
FOIE-GRAS HANAMAKI * 🍴	€8
Salmone, gambero rosso di Mazara e foie gras	

SPECIAL URAMAKI

ROTOLI DI RISO E ALGA NORI, ACCOMPAGNATI DA UN RIPIENO MISTO
E/O INGREDIENTI ESTERNI (può contenere sesamo)

- ASTICE ROLL – 8pz *    €20
Astice e avocado
- ROYAL CRAB – 4pz/8pz *    €11/€20
Granchio reale, avocado e tobiko
- AMAEBI ROLL – 4pz/8pz *    €8/€15
Gamberi rossi di Mazara del Vallo, gamberi argentini e salsa mandarino
- SOCKEYE – 4pz/8pz *  €8/€14
Salmone rosso selvaggio Sockeye appena scottato in piastra
- YUME ROLL – 4pz/8pz *  €7/€13
Fiore di zucca e gamberi
- BLACK COD – 4pz/8pz *  €10/€18
Carbonaro nero dell'Alaska in tempura, carbonaro nero dell'Alaska affumicata, avocado, salsa special koi, julienne di patate americane viola
- DELICIOUS 8pz   €8/€15
Tonno bianco, pomodori secchi sott'olio e cheese

 crudo

 50crudo/50cotto

 cotto

HOTATE KAI – 4pz/8pz * 🍣 🌙 €7/€12

Capesante scottata e salsa mandarino

SMOCKED CHUM – 4pz/8pz * 🍣 🌙 €9/€16

Salmon selvaggio Chum affumicato a caldo

BLACK SALMON (disponibilità limitata) – 4pz 🍣 🐟 €8

Salmon, ventresca di salmon, avocado, ikura di salmon rosso selvaggio Sockeye, maionese e riso di nero di seppia

SCAMPI ROLL – 4pz * 🌙 €10

Scampi, avocado, tobiko e salsa teriyaki

SPECIAL EBI TEN 8pz * 🌙 €14

Tempura di gamberoni, crema di formaggio, insalata, salmon, pasta kataifi e salsa teriyaki

UNAGI ROLL 8pz * 🍳 €14

Anguilla, avocado e salsa teriyaki

🐟 crudo

🕒 50crudo/50cotto

🍳 cotto

CLASSIC URAMAKI

I GRANDI CLASSICI DI ROTOLI DI RISO E ALGA NORI, ACCOMPAGNATI
DA UN RIPIENO MISTO E/O INGREDIENTI ESTERNI - 8pz a porzione ❄️
(può contenere sesamo)

SALMON CREAM CHEESE 🍣🐟 €12

Salmone, crema di formaggio, avocado

TUNA CREAM CHEESE 🍣🐟 €13

Tonno, crema di formaggio, avocado

EBI TEN ❄️🍣 €12

Tempura di gamberoni, insalata, crema di formaggio, teriyaki e pasta kataifi

MIURA MAKI 🍣 €12

Tempura di salmone, crema di formaggio, crunch di arachidi e salsa teriyaki

RAINBOW 🍣🐟 €12

Misto di pesce, crema di formaggio e avocado

VEGAN 🌱🍣 €9

Verdure di stagione in tempura, salsa di miso e scaglie di mandorle

TORI ROLL ❄️🍣 €9

Pollo speziato fritto con briciole di pane giapponese, cetriolo e maionese piccante

CALIFORNIA ❄️🍣 €10

Surimi di granchio, gamberi cotti, avocado, maionese e tobiko

🐟 crudo

🕒 50crudo/50cotto

🍣 cotto

TEMAKI

CONO DI ALGA NORI RIPIENO

SAKE TEMAKI 	€4
Salmone, avocado e crema di formaggio	
MAGURO TEMAKI 	€4,50
Tonno, avocado e crema di formaggio	
ASTICE TEMAKI  	€7
Astice, insalata, pomodoro a dadini, maionese e tobiko	
ROYAL TEMAKI  	€8
Granchio reale, avocado e maionese	
EBITEN TEMAKI 	€4
Tempura di gamberoni, insalata, maionese e salsa teriyaki	
VEGAN TEMAKI 	€4
Pomodori, avocado, insalata, cetriolo e sesamo in salsa di miso	

CHIRASHI

CIOTOLA DI RISO BIANCO GIAPPONESE SU CUI VENGONO
ADAGIATE FETTINE DI PESCE O CROSTACEI

SAKE/MAGURO CHIRASHI 	€10/€12
Riso con sashimi di salmone/tonno	
UNAGI CHIRASHI 	€18
Riso con anguilla alla griglia	
CHIRASHI CHEF SELECTION 	€15
Selezione di pesce mista dello Chef	

SAKANA RYORI

PIATTI COTTI DI PESCE

BLACK COD ❄️	€18
Carbonaro nero dell' Alaska marinato in salsa di miso	
TEPPAN KOI ❄️	€15
Grigliata mista con salmone, tonno, branzino, seppie e gamberone	
SAKE TERIYAKI	€11
Salmone grigliato e riduzione di soia	
YAKI EBI ❄️🚫🥚	€11
Gamberone alla griglia con salsa dello Chef	
HOTATE TEPPAN ❄️🚫🥚	€15
Noci di capesante, ikura, aglio nero ed edamame	
SOCKEYE ❄️	€13
Bistecca di salmone rosso selvaggio Sockeye e croccante di nero di seppia	

TEMPURA

LE NOSTRE FRITTURE

ZUKKINI NO HANA ❄️	€9
Fiori di zucca ripieno di gamberi e zucchine	
TEMPURA MIX ❄️	€10
Mix di verdure e gamberoni	
EBI TEMPURA ❄️	€12
Gamberoni	
YASAI TEMPURA 🌱	€8
Verdure miste	

NIKU RYORI

PIATTI COTTI DI CARNE ❄️

WAGYU TEPPAN - 100GR	€40
Sottofiletto di angus giapponese A5	
TORI TERIYAKI	€10
Bocconcini di pollo con riduzione di soia	
YAKITORI	€8
Spiedini di pollo marinato	
GYUNIKU	€13
Filetto di manzo angus argentino con salsa	
TORI KARAAGE	€9
Pollo marinato fritto con panko giapponese e salsa teriyaki	

YASAI

INSALATE E I NOSTRI PIATTI A BASE DI VERDURE

GOMA WAKAME ❄️🌱	€5
Insalata di alga atlantica	
SAKE TATAKI SALAD 🍣	€10
Insalata mista con salmone scottato in crosta di semi di sesamo	
MAGURO TATAKI SALAD 🍣	€12
Insalata mista con tonno scottato in crosta di semi di sesamo	
YASAI SALAD 🌱🍣	€5
Insalata mista, mais, carote ed emulsione di mela, carote e melone	
VEGAN TEPPANYAKI 🌱	€8
Verdure miste e salsa di miso	

NOODLES/RICE

PASTA/RISO

YAKI UDON ❄️	€9
Spaghetti spessi di grano tenero, gamberi, verdure, uova e scaglie di tonno affumicato Katsuobushi	
YAKI SOBA	€9
Spaghetti di grano saraceno, pesce bianco, verdure e uova	
JAPANESE GHOAN 🌱🚫🥚	€2,50
Riso sushi "Yume Nishiki"	
GHOAN 🌱🚫🥚	€2
Riso bianco cotto al vapore	
SAKE MESHİ	€9
Riso saltato con salmone, verdure e uova	
YASAI MESHİ 🌱	€6
Riso saltato con verdure e uova	
EBİ MESHİ ❄️	€8
Riso saltato con gamberi, verdure e uova	

BEVANDE / BEVERAGES

BIBITE

ACQUA NATURALE/GASATA 500ML	€2
COCA COLA, FANTA, SPRITE, ESTATHE' (LIMONE, PESCA)	€2,50

THE'

MATCHA (BIO)	€5
The verde giapponese con alte proprietà antiossidanti	
SENCHA	€3
The verde giapponese	
GENMAICHA	€3
The verde con riso bruno	
BANCHA (BASSO CONTENUTO DI TEINA)	€3
The verde giapponese	
JASMINE	€3
The al gelsomino	
ROOIBOS CITRUS (SENZA TEINA)	€3
The Rosso Africano e agrumi	
EARL GREY SPECIAL	€3
The nero Ceylon con olio essenziale di bergamotto, petali di fiordaliso e calendula	

BIRRE

ASAHARA MUSASHINO 330 ml - Birra artigianale giapponese	€8
ASAHI 500 ml	€6
KIRIN 500 ml	€6
SAPPORO 500ml/650ml	€6/€8

CAFFE'

CAFFE'	€1,50
CAFFE' DEK/GINSENG/ORZO/AMERICANO	€2
CAFFE' CORRETTO	€2,50
CAPPUCCINO	€2

AMARI, LIQUORI E WHISKY

AMARI, LIQUORI	€4
WHISKY	a partire da €6

Coperto sala normale €3

Coperto sala tatami €4

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



Via Conte Secondo Frola 4, Torino
011 54 39 57