



# A' 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...**

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



# お任せ **OMAKASE**

## **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.**

Alla scoperta della nostra cucina, dei piatti più ricercati, composto da 4 turni di portate individuali personalizzati 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.**

Lasciati trasportare dal percorso di degustazione a mani libere dello Chef, composto da 5 portate di piatti individuali personalizzate e in condivisione, più pregiati della nostra cucina.

Più un dolce a scelta dalla carta dei dessert.

**Minimo 2 persone**





こばち

**KOBACHI**

**...Per iniziare...**

**...Il meglio dell'Oriente e  
dell'Occidente, per un viaggio  
nel gusto unico e sorprendente  
delle nostre creazioni...**

- SHRIMP-SALMON** \* €8  
*Tempura di gamberoni, crema di formaggio, salmone scottato, tobiko nero, erba cipollina e salsa teriyaki*
- SUZUKI-SUKAMPI** \* €12  
*Scampi, foglia di Shiso, crema di formaggio, branzino, caviale Oscietra e salsa yuzu al wasabi*
- UNI QUAIL 2pz** \* €15  
*Riccio di mare canadese, uovo di quaglia, salsa ponzu al profumo di tartufo serviti in cucchiaino*
- HAMACHEBI** \* €12  
*Gamberi rossi di Mazara del Vallo, Ricciola australiana, miso essiccato e salsa ceviche*
- SAKE-WHITE TUNA** \* €11  
*Tonno bianco scottato a carbonella, salmone, cheese, crema al pomodoro confit*





# 前菜

## ZENSAI

...Per Iniziare...

AMAEBI FRY *	€11
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo avvolti in pasta kataifi</i>	
WAGYU HARUMAKI * – disponibilità limitata	€16
<i>Involtino di manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5) con con cipolle di Tropea, avvolto in pasta fillo, con ponzu piccante</i>	
HARUMAKI * ✓	€4
<i>Involtino con verdure di stagione avvolti in pasta fillo</i>	
EBI MITO BORU *	€7
<i>Polpette di gamberi fritti in briciole di pane giapponese Panko</i>	
EDAMAME * ✓ ✗	€5
<i>Fagioli di soya lessati</i>	
SALMON TARTAR	€8
<i>Salmon, avocado, semi di sesamo e salsa yuzu al wasabi</i>	
BRA TARTAR ✗	€11
<i>Salsiccia di Bra, uovo di quaglia, capperi di Pantelleria, olio evo e salsa yuzu al miso</i>	
TARTARE CEVICE ✗	€12
<i>Tonno, Branzino, gambero cotto, avocado e salsa cevice</i>	
AMAEBI TARTAR *	€10
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo, salsa yuzu al wasabi, foglia di insalata belga e tobiko nero</i>	





餃子

**DUMPLINGS**

...I nostri ravioli artigianali \*...



GYOZA BLACK COD	€15
<i>Raviolo al carbonaro nero dell'Alaska con piccolo trancio di Black Cod al vapore scottato all'olio</i>	
GYOZA CAPESANTE – 4pz	€12
<i>Ravioli di farina di tapioca, con impasto di zafferano ripieno di capesante e salsa alla soia shichimi</i>	
GYOZA EBI – 4pz	€8
<i>Ravioli di farina di tapioca ripieno di gamberi e salsa alla soia shichimi</i>	
GYOZA BUTANIKU – 4pz	€7
<i>Ravioli di farina di tapioca, con impasto di barbabietola ripieno di carne suino e salsa alla soia shichimi</i>	
GYOZA YASAI – 4pz 	€6
<i>Ravioli di farina di tapioca, con impasto di spinaci ripieno di verdure e salsa alla soia shichimi</i>	
GYOZA MIX – 4pz	€10
<i>Composizione dei quattro ravioli di farina di tapioca: Capesante, Gamberi, Suino e Verdure</i>	





タタキ

カルパッチョ

**TATAKI  
& KARUPATCHO**

...Gli scottati e carpacci di  
pesce crudo e crostacei  
freschi...

SAKE TATAKI	€12
<i>Salmone scottato in crosta di semi di sesamo con salsa dello Chef e julienne di daikon</i>	
MAGURO TATAKI	€14
<i>Tonno scottato in crosta di semi di sesamo con salsa dello Chef e julienne di daikon</i>	
NIKU TATAKI	€14
<i>Carne argentina scottata in salsa Tosa-Zu</i>	
SPECIAL KARUPATCHO *	€22
<i>Salmone rosso selvaggio Sockeye, Black Cod affumicato, Scampi Scozia, Gamberone Rosso Carabinieri della Spagna, sale blu della Persia e pepe di SiChuan</i>	
HAMACHI IN CUPOLA DI FUMO	€15
<i>Ricciola australiana affumicata istantaneamente sotto cupola di vetro, julienne di daikon e scorza di yuzu</i>	
WAGYU KARUPATCHO *	€30
<i>Carpaccio di manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5) scottato all'olio con erba cipollina</i>	
USUZUKURI *	€15
<i>Assortimento di sashimi, foglie di Kizami wasabi, pomodorini allo yuzu, pepe rosa e gelatina di ponzu</i>	





握り寿司

**NIGIRI ZUSHI**

**...Pallina di riso pressato a mano con  
una fettina di pesce a guarnizione...**

## NIGIRI SPECIAL - 1pz a porzione

MAGURO-FOIE-GRAS NIGIRI ( <i>Tonno e foie gras</i> ) * (X)	€3
HOTATE ( <i>Capasanta scottata, scorza yuzu</i> ) * (X)	€3.5
WAGYU ( <i>manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5) scottata, salsa nikiri</i> ) *	€4
ROYAL CRAB NIGIRI ( <i>Granchio Reale, maionese piccante, dadolata di pomodorini allo yuzu</i> ) *	€4
KARASUMI ( <i>Ventresca di Ricciola australiana e Bottarga</i> ) (X)	€3.5
SUZUKI KEPA ( <i>Branzino, Capperi di Pantelleria, scorza yuzu</i> ) (X)	€2.5
ZUKE ( <i>Tonno scottato, Salsa nikiri, Kizami Wasabi</i> ) *	€3.5
SAKE IKURA ( <i>Salmone, uova di salmone</i> ) * (X)	€2.5
MASCIETRA ( <i>Gambero rosso di Mazara del Vallo, Caviale Oscietra</i> ) * (X)	€4
UNAGI ( <i>Anguilla arrosto e salsa kabayaki</i> ) *	€4

## NIGIRI CLASSIC- 2pz a porzione

SAKE ( <i>Salmone</i> ) (X)	€3.50
MAGURO ( <i>Tonno</i> ) (X)	€4
SUZUKI ( <i>Branzino</i> ) (X)	€3.50
EBI ( <i>Gamberi cotti al vapore</i> ) * (X)	€3
AMAEBI ( <i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo</i> ) * (X)	€4
HAMACHI ( <i>Ventresca di Ricciola australiana</i> ) (X)	€5





# **SUSHI & SASHIMI SET & GUNKAN ZUSHI**

**...Assortimento di nigiri, roll, sashimi  
e gunkan a cura dello Chef...**

SASHIMI MISTO 24pz NORMAL/DELUXE ☒ €22/40

*Selezione di pesce e crostacei crudi a cura dello Chef*

SASHIMI MISTO 12pz NORMAL/DELUXE ☒ €12/22

*Selezione di pesce e crostacei crudi a cura dello Chef*

MAZARA SASHIMI 5pz ❄️☒ €9

*Gamberi rossi di Mazara del Vallo*

SAKE/MAGURO SASHIMI 9pz ☒ €9/€10

*Sashimi di salmone/tonno*

SUSHI E SASHIMI 22pz ☒ €20

*Selezione mista dei grandi classici della cucina giapponese a cura dello Chef*

SPECIAL NIGIRI MIX 6pz ☒ €14

*Selezione mista dei nigiri speciali*

- Aggiunta Kizami Wasabi (salsa di foglie i Wasabi Fresco) €3

SAKE HANAMAKI 2pz €4,50

*Piccoli bignè' di riso guarniti con salmone e maionese piccante*

MAGURO HANAMAKI 2pz €5

*Piccoli bignè' di riso guarniti con tonno e maionese piccante*

QUAGLIA HANAMAKI 2pz €6

*Piccoli bignè' di riso con salmone , guarniti con uovo di quaglia, erba cipollina, salsa ponzu al profumo di tartufo*

SAKE IKURA HANAMAKI 2pz ❄️☒ €6

*Piccoli bignè' di riso guarniti con salmone e caviale di Salmone rosso selvaggio Sockeye dell'Alaska*

FOIE-GRAS HANAMAKI 2pz ❄️☒ €8

*Piccoli bignè' di riso con salmone, guarniti con gambero rosso di Mazara e foie gras*





裏巻き

# SPECIAL URAMAKI

...Rotoli di riso e alga nori interno,  
accompagnati da un ripieno misto e/o  
ingredienti esterni (può contenere sesamo)...

🐟 crudo

🕒 50crudo/50cotto

🍲 cotto



ASTICE ROLL – 8pz * 🍣 🍤	€20
<i>Astice, avocado, maionese, dadolata di pomodori allo yuzu e tobiko</i>	
ROYAL CRAB – 4pz/8pz * 🍣 🍤	€11/€20
<i>Granchio reale dell'Alaska, avocado, maionese e tobiko</i>	
AMAEBI ROLL – 4pz/8pz * 🍣 🍤 🐟	€8/€15
<i>Gamberi rossi di Mazara del Vallo, gamberi argentini, insalata, avocado, tobiko e salsa al mango e frutta della passione</i>	
SOCKEYE – 4pz/8pz * 🍣 🐟	€8/€14
<i>Salmone rosso selvaggio Sockeye dell'Alaska, maionese piccante, erba cipollina e tobiko</i>	
YUME ROLL – 4pz/8pz * 🍣 🍤	€7/€13
<i>Fiore di zucca, gamberi, zucchine e maionese</i>	
BLACK COD – 4pz/8pz * 🍣 🐟	€10/€18
<i>Carbonaro nero dell'Alaska in tempura, carbonaro nero dell'Alaska affumicata, avocado, salsa foie gras e tartufo e julienne di patate americane viola</i>	
EZY – 4pz/8pz * 🍣 🐟	€9/€16
<i>Tempura di gamberi, gamberi rossi di Mazara del Vallo, crema di formaggio, scorza di Yuzu e maionese</i>	
ASUGURO – 4pz/8pz * 🍣 🐟	€10/€18
<i>Tonno, asparagi, salsa Goma e togarashi</i>	
BRA – 4pz/8pz 🍣 🍤 🐟	€10/€18
<i>Salsiccia di Bra, maionese al karashi, avocado, salsa al tartufo e grana</i>	
HOTATE KAI – 4pz/8pz * 🍣 🍤 🐟	€7/€12
<i>Riso al nero di seppia, Capesante, avocado, scorza di yuzu e salsa al mandarino</i>	
SCAMPI ROLL – 4pz * 🍣 🍤 🐟	€10
<i>Scampi, avocado, con fuori salmone scottato e Foie Grass</i>	
SPECIAL EBI TEN 8pz * 🍣 🐟	€14
<i>Tempura di gamberoni, crema di formaggio, insalata, salmone, pasta kataifi e salsa teriyaki</i>	
UNAGI ROLL 8pz * 🍣 🍤	€14
<i>Anguilla caramellata, sesamo, avocado e salsa kabayaki</i>	





## CLASSIC URAMAKI

SALMON CREAM CHEESE   €12

*Salmone, crema di formaggio, avocado*

TUNA CREAM CHEESE   €13

*Tonno, crema di formaggio, avocado*

MIURA MAKI  €12


*Tempura di salmone, insalata, 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 yuzu al miso e scaglie di mandorle*

CALIFORNIA   €10

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

 crudo

 50crudo/50cotto

 cotto

# 手巻き 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, pomodorini allo yuzu, 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*





# SAKANA RYORI

...Piatti cotti di pesce...

BLACK COD *	€18
<i>Carbonaro nero dell'Alaska marinato in salsa di miso, cotto a bassa temperatura e rifinito a fiamma con crema di edamame e salsa teriyaki</i>	
SAKE TERIYAKI	€11
<i>Salmone grigliato e riduzione di soia</i>	
HOTATE TEPPAN *	€15
<i>Noci di capesante, ikura, aglio nero di Voghera DOP e crema di edamame</i>	
KAREI *	€15
<i>Rombo cotto al vapore e scottato all'olio con erba cipollina</i>	
SUZUKI HUANCAINA ☒	€14
<i>Branzino alla piastra, salsa huancaína e spuma di patate</i>	
ROYAL YUZUKOSHO *☒	€18
<i>Granchio reale dell'Alaska cotto al vapore servito con maionese al yuzukosho scottato a fiamma, tobiko ed erba cipollina</i>	

## TEMPURA

...Le nostre frittiture...

ZUKKINI NO HANA *	€9
<i>Fiori di zucca ripieni di gamberi e zucchine servito con crema edamame</i>	
TEMPURA MIX *	€12
<i>Mix di verdure e gamberoni</i>	
EBI TEMPURA *	€12
<i>Gamberoni</i>	
YASAI TEMPURA ✓	€10
<i>Mix di verdure</i>	
HOTATE TEMPURA *	€12
<i>Tempura di capesante e salsa alle cipolle di Tropea</i>	

# NIKU RYORI

...Piatti cotti di carne... ❄️

WAGYU TEPPAN – 100GR	€45
<i>Sottofiletto di manzo nobile certificata giapponese Wagyu Miyabi di Kyoto (A5), cotto a bassa temperatura e rifinito a fiamma e asparagi</i>	
TORI TERIYAKI	€10
<i>Teneri bocconcini di coscia di pollo con riduzione di soia</i>	
GYUNIKU	€16
<i>Sottofiletto di manzo argentino con salsa Yakiniku</i>	
TORI KARAAGE	€9
<i>Pollo impanato in briciole di pane panko giapponese e salsa teriyaki</i>	
OCOPA VACIO	€15
<i>Manzo Uruguay con salsa ocopa e spuma di patate al profumo di tartufo</i>	

# YASAI

...Insalate e verdure...

GOMA WAKAME ❄️🌱	€5
<i>Insalata di alga atlantica</i>	
YASAI SALAD 🌱🚫	€5
<i>Insalata mista, mais, carote ed emulsione di mela, carote e melone</i>	
VEGAN TEPPANYAKI 🌱	€8
<i>Verdure miste e salsa di miso</i>	





# ZUPPE/ PASTA/RISO

MISO SOUP	✓✕	€4
<i>Zuppa di miso rossa con alghe wakame e tofu</i>		
OSUMASHI IN TEIERA DI GHISA	*✕	€12
<i>Zuppa con gamberi e capesante, funghi shitake in teiera di ghisa e mais baby</i>		
UNAGI CHIRASHI	*	€18
<i>Riso con anguilla caramellato alla griglia</i>		
CHIRASHI CHEF SELECTION	✕	€15
<i>Riso bianco giapponese e Sashimi Mix</i>		
YAKI UDON	*	€9
<i>Spaghetti spessi di grano tenero, gamberi, verdure, uova e scaglie di tonno affumicato Katsuobushi</i>		
YAKI SOBA		€9
<i>Spaghetti di grano saraceno, ricciola,, verdure e uova</i>		
JAPANESE GHOAN	✓✕	€2,5
<i>Riso sushi "Yume Nishiki"</i>		
GHOAN	✓✕	€2
<i>Riso bianco cotto al vapore</i>		
SAKE MESHU		€9
<i>Riso saltato con salmone, verdure e uova</i>		
YASAI MESHU	✓	€6
<i>Riso saltato con verdure e uova</i>		
EBI MESHU	*	€8
<i>Riso saltato con gamberi, verdure e uova</i>		

# BEVANDE / BEVERAGES

## **BIBITE**

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

## **THE'**

MATCHA QUALITA' B (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 SO<sub>2</sub> 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.