



KOI

JAPANESE FUSION RESTAURANT

MENÙ PRANZO

VALIDO DAL LUNEDI AL VENERDI ESCLUSO FESTIVO

BIBITE

ACQUA	€2,00
COCA COLA, FANTA, SPRITE, ESTATHE' (LIMONE, PESCA)	€2,50

THE'

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

BIRRE

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

VINI AL CALICE (Vedi carta Vini)

A partire da	€5
--------------	----

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.

Per ulteriori informazioni richiedere specifiche al nostro personale di sala.

€10,00

Antipasto a scelta

Uramaki a scelta

Noodles o riso a scelta

€12,00

Antipasto a scelta

Due uramaki roll a scelta

€12,00

Antipasto a scelta

Sushi Misto (12pz) o
Uramaki a scelta

Robatayaki a scelta

€16,00

Antipasto a scelta

Sushi e Sashimi

Uramaki a scelta

POKE BOWL €13,00

Salutare e veloce, dal gusto hawaiano, con un mix di pesce crudo, carne e dei migliori ingredienti italiani serviti su riso bianco

Componi il tuo mix

COMPONI LA TUA POKE BOWL DALLE CATEGORIE PROPOSTE

(Base Riso Bianco):

① SCEGLI IL TIPO DI PROTEINA * (Max 2 ingredienti)

- Tonno ☒
- Salmone ☒
- Ebi (Gambero Cotto) ☒
- Pollo
- Tofu ☒ ✓
- Branzino ☒
- Surimi

② SCEGLI IL MIX-IN (Max 2 ingredienti)

- | | | | |
|-----------------------------------|----|------------|----|
| - Edamame | ✓☒ | - Mais | ✓☒ |
| - Goma Wakame | ✓☒ | - Daikon | ✓☒ |
| - Cetriolo | ✓☒ | - Avocado | ✓☒ |
| - Olive | ✓☒ | - Insalata | ✓☒ |
| - Carote | ✓☒ | | |
| - Pomodorini e peperoni allo Yuzu | ✓☒ | | |

③ **SCEGLI IL FINISHES** – *Quel tocco di croccantezza che fa la differenza (Max 1 ingrediente)*

- Mandorle ✓
- Cipolle Croccanti ✓
- Sesamo ✓⊗
- Pistacchio ✓⊗
- Alghe Nori ✓⊗
- Arachidi ✓⊗
- Pasta Kataifi
- Togarashi ✓⊗

④ **SCEGLI LE SALSE** – *Infine per esaltare il gusto aggiungi la tua salsa preferita (Max 1 ingrediente)*

- Salsa Poke
- Wasabi & Yuzu
- Teriyaki
- Sriracha
- Ponzu
- Maionese ⊗
- Maionese alla soia
- Maionese piccante
- Salsa agropiccante
- Sesamo Goma Dressing

* €0,50 per ogni ingrediente ulteriore in aggiunta

ANTIPASTI:

MISO SOUP (Zuppa di miso rossa con alghe wakame e tofu) ✓ ⊗ 🍴

EDAMAME (Fagioli di soya lessati) ✓ ⊗ 🍴

HARUMAKI (Involtino con verdure di stagione avvolti in pasta fillo) ✓ 🍴

EBI HARUMAKI (Involtino di gamberi avvolti in pasta fillo) 🍴

EBI MITO BORU (Polpette di gamberi fritte in briciole di pane giapponese) 🍴

GOMA WAKAME (Insalata di 3 tipi di alghe atlantiche condite) ✓ 🍴

SASHIMI SALAD (Insalata verde con un misto di pesce crudo e salsa dello Chef)

⊗ 🐟

YASAI SALAD (Insalata mista con emulsione di carote, mela e melone) ✓ ⊗

URAMAKI (Roll con riso esterno, accompagnati da un ripieno misto e/o ingredienti esterni – può contenere sesamo):

SAKE ROLL (Salmone, avocado e crema di formaggio) ⊗ 🐟

MAGURO ROLL (Tonno, avocado e crema di formaggio) ⊗ 🐟

RAINBOW (Misto di pesce, crema di formaggio e riso alla barbabietola) ⊗ 🐟

VACIO ROLL (Roll con carne Vacio, insalata, maionese e scaglie di grana) ⊗ 🍴

CALIFORNIA (Surimi di granchio, gamberi cotti, avocado, cetriolo, maionese e tobiko) 🍴

EBI TEN (Tempura di gamberoni, insalata, crema di formaggio, teriyaki e pasta kataifi) 🍴

MIURA MAKI (Tempura di salmone, crema di formaggio, insalata, crunch di arachidi e salsa teriyaki) 🍴

VEGAN (Verdure di stagione in tempura, salsa yuzu al miso e scaglie di mandorle) ✓ 🍴

SALMON CREAM CHEESE (Salmone, crema di formaggio, avocado, avvolto con salmone e avocado) ⊗ 🐟

TUNA CREAM CHEESE (Tonno, crema di formaggio, avocado, avvolto con tonno e avocado) ⊗ 🐟

VULCAN ROLL (Tempura di salmone, crema di formaggio, insalata, maionese, avvolto con sesamo, tobiko e maionese piccante) 🍴

TORI ROLL (Pollo speziato in tempura, cetriolo e maionese piccante) 🍴

MAKI FRITTO (Roll in tempura con alga esterna: Salmone, crema di formaggio, daikon, salsa teriyaki e crunch di arachidi) 🍴

ROBATAYAKI (Piatti cotti su piastra) 🍳:

YAKITORI (Spiedini di pollo) ❄️

EBI KUSHIYAKI (Spiedini di gamberi) ❄️

FISH KUSHIYAKI (Spiedini misto di pesce)

YAKI ASPARAGUS (Asparagi alla piastra accompagnato con salsa miso) ✓❄️

YAKI EBI (Gamberoni alla griglia con salsa dello Chef) ❄️

SAKE TERIYAKI (Salmone grigliato con riduzione di soia)

VEGAN TEPPANYAKI (Mix di verdure alla piastra con salsa di miso) ✓

TORI TERIYAKI (Bocconcini di pollo alla piastra con riduzione di soia e sesamo) ❄️

NOODLES/RISO 🍲:

YAKI UDON(Spaghetti spessi di grano tenero saltato con gamberi, verdure e uova)

YAKI SOBA(Spaghetti di grano saraceno saltati con pesce bianco, verdure e uova)

JAPANESE GHOAN (Riso sushi "Yume Nishiki") ✓❌

GHOAN (Riso bianco cotto al vapore) ✓❌

SAKE MESHI(Riso saltato con salmone, verdure e uova)

YASAI MESHI(Riso saltato con verdure e uova) ✓

EBI MESHI(Riso saltato con gamberi, verdure e uova)

LEGGENDA:

 crudo

 cotto

 gluten free

 vegetariano

 il prodotto potrebbe essere congelato per mancanza di

reperibilità