

Chef Bruno Foti



TOKINHO

B R A Z I L I A N S U S H I

MENÜ



Menu



tokinhobraziliansushi



chef_bruno_foti



Tokino

Elenco allergeni alimentari (Food allergen list)

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi PEANUTS AND DERIVATIVES	(1)		CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili SHELLFISH	(8)
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi FRUIT AND SHELL	(2)		GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati GLUTEN	(9)
LATTE DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie MILK DERIVATIVES	(3)		LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari LUPINS	(10)
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc CLAMS	(4)		SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda MUSTARD	(11)
PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali FISH	(5)		SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali CELERY	(12)
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale SESAME	(6)		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFATI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc SULFUR DIOXIDE AND SULPHATES	(13)
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili SOY	(7)		UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo EGGS AND DERIVATIVES	(14)

COPERTO 2,50 EURO
(SERVICE 2, 50 EUROS)

I prodotti della pesca somministrati da Tokinho vengono acquistati freschi e in tal caso preventivamente sottoposti ad un trattamento di congelazione a -20 gradi per 24 ore, come previsto dal REG.GE 853-04, oppure vengono acquistati già congelati. La frutta utilizzata per la preparazione dei frullati è un mix di frutta fresca e polpa di frutta.

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi ai membri del nostro staff per maggiori informazioni, ti aiuteranno nella scelta dei prodotti.

Menù Degustazione 4 portate

(4-course degustation menu)

Tartara di salmone con la philadelphia sul letto d'avocado,
salsa teriyaki, maionese e mandorle (2,3,5)

Salmon tartare with philadelphia and avocado, teriyaki sauce, mayonnaise and almonds

Sushi Misto tra salmone, gambero e tonno 8 pezzi (2,3,4,5,6)

Mixed sushi between salmon, shrimp and tuna, 8 pieces

Gunkan delizia e Gunkan Maravilha 2 pezzi (3,4,6)

Gunkan delizia and Gunkan Maravilha, 2 pieces

Dessert al gusto del Brasile, tra cheesecake al maracuja o
budino brasiliano (3)

Brazilian-flavored dessert, maracuja cheesecake or brazilian pudding

40,00€

Menù Degustazione 6 portate

(6-course degustation menu)

Mandioca

(radice brasiliana fritta accompagnato da maionese spicy)

Mandioca (fried Brazilian root accompanied by spicy mayonnaise)

Tartara di salmone con la philadelphia sul letto d'avocado,
salsa teriyaki, maionese e mandorle (2,3,5)

Salmon tartare with philadelphia and avocado, teriyaki sauce, mayonnaise and almonds

Sashimi di salmone (5)

salmon sashimi

Sushi Misto tra salmone, gambero e tonno 8 pezzi (2,3,4,5,6)

Mixed sushi between salmon, shrimp and tuna, 8 pieces

Gunkan delizia e Gunkan Maravilha 4 pezzi (3,5,6)

Gunkan delizia and Gunkan Maravilha, 2 pieces

Dessert al gusto del Brasile, tra cheesecake al maracuja o
budino brasiliano (3)

Brazilian-flavored dessert, maracuja cheesecake or brazilian pudding

60,00€

Antipasti (appetizers)

MANDIOKINHA

mandioca frita (radice tipica brasiliana)
mandioca (fried brazilian root)

9,00€

EDAMAME

edamame, sale, burro
edamame, salt, butter

9,00€

CAMARAOZINHO 4 PEZZI 4 pieces (4)

gamberi impanati fritti , accompagnati da salsa di banana piccante
fried breaded shrimp, accompanied by spicy banana sauce

10,00€

CAMARAO IPANEMA 4 PEZZI 4 pieces (3,4,5)

gamberi impanati fritti avvolti dal salmone, philadelphia, erba cipollina e salsa di ostriche
fried breaded shrimp wrapped in salmon, philadelphia, chives and oysters sauce

12,00€

CRISTO REDENTOR 4 PEZZI 4 pieces (2,5)

salmone scottato alla birra, senape di pere, basilico, salsa di mango e mandorle
seared salmon in beer, pear mustard, basil, mango and almond sauce

12,00€

RAVIOLI AL VAPORE 6 PEZZI

ravioli al vapore di carne o pesce
meat and fish ravioli

10,00€

RISO (ARROZ) SUSHI

sushi rice

8,00€

Nigiri speciale

SALMONE (5)
salmon

2 PEZZI *pieces*

5,00€

TONNO (5)
tuna

2 PEZZI

5,00€

GAMBERO COTTO (4)
cooked shrimp

2 PEZZI

5,00€

Ceviche

CEVICHE SALMONE (5)	18,00€
salmone dadolato con peperoni messicani al succo di lime, olio di oliva, pepe nero, coriandolo	
<i>salmon with mexican peppers in lime juice, olive oil, black pepper, coriander</i>	
CEVICHE TONNO (5)	20,00€
tonno dadolato con peperoni messicani al succo di lime, olio di oliva, pepe nero, coriandolo	
<i>tuna with mexican peppers in lime juice, olive oil, black pepper, coriander</i>	
CEVICHE MISTO (5)	19,00€
misto di pesce dadolato con peperoni messicani al succo di lime, olio di oliva, pepe nero, coriandolo	
<i>mixed fish with mexican peppers in lime juice, olive oil, black pepper, coriander</i>	

Tartare

TARTARA ATUM (5)	20,00€
tartara di tonno, sedano, pinoli, anacardi, sale nero	
<i>tuna tartar, celery, pine nuts, cashews, black salt</i>	
TARTARA LEVINHA (5)	17,00€
tartara di salmone sul letto di avocado, scaglie di lime, tabasco, ikura	
<i>salmon tartar with avocado, lime flakes, tabasco, ikura</i>	
TARTARA COLORIDA (5)	17,00€
tartara di salmone, philadelphia, erba cipollina, avocado, salsa teriyaki, maionese, scaglie di mandorle	
<i>salmon tartar, philadelphia, chives, avocado, teriyaki sauce, mayonnaise, almond flakes</i>	
TARTARA CROCCANTE (5)	17,00€
tartara di salmone, pasta kataifi, avocado, salsa teriyaki, maionese, tobiko nero	
<i>salmon tartar, kataifi pasta, avocado, teriyaki sauce, mayonnaise, black tobiko</i>	
TARTARA SANTA MARGHERITA (5)	30,00€
tartara di gambero rosa di Santa Margherita, mango, sale rosa	
<i>Santa Margherita pink shrimp tartar, mango, pink salt</i>	

Sashimi

SASHIMI SALMONE (5) <i>salmon sashimi</i>	6 PEZZI	16,00€
SASHIMI TONNO (5) <i>tuna sashimi</i>	6 PEZZI	20,00€
SASHIMI SALMAO PRETO (5) salmone marinato nella salsa di soia, agrumi, spezie <i>salmon marinated in soy sauce, citrus, spices</i>	6 PEZZI <i>pieces</i>	18,00€

Uramaki Salmone (salmon)

8 PEZZI
pieces

GIOIA (3,4,5) salmone, avocado, philadelphia, salsa di ostriche, erba cipollina <i>salmon, avocado, philadelphia, oyster sauce, chives</i>	15,00€
LINDEZA (2,5,6) tartara di salmone, mango, guacamole, sesamo <i>salmon tartar, mango, guacamole, sesame</i>	15,00€
SALVADOR (2,5) tartara di salmone, jalapenos, nachos, maionese spicy <i>salmon tartar, jalapenos, nachos, spicy mayonnaise</i>	15,00€
MINEIRO (5) tartara di salmone, avocado, salsa teriyaki, maionese spicy, sasamo <i>salmon tartar, avocado, teriyaki sauce, spicy mayonnaise, sasamo</i>	15,00€
BRAZIL (2,3,5) tartara di salmone, philadelphia, erba cipollina, tobiko verde e giallo, salsa teriyaki, scaglie di mandorle, maionese spicy <i>salmon tartar, philadelphia, chives, green and yellow tobiko, sauce teriyaki, almond flakes, spicy mayonnaise</i>	15,00€
MAR ROSSO (3,5) barbabietola, salmone, philadelphia, fragola, sesamo, salsa teriyaki <i>beetroot, salmon, philadelphia, strawberry, sesame, teriyaki sauce</i>	15,00€
SALMONE CROCCANTE (3,5) salmone, philadelphia, erba cipollina, maionese, tobico, tartare di salmone, cipolla crispy <i>salmon, philadelphia, chives, mayonnaise, tobico, salmon tartare, onion crispy</i>	15,00€
FAVELAS (3,5) salmone in tempura, philadelphia, avocado, salsa teriyaki, sesamo, carpaccio di platano <i>tempura salmon, philadelphia, avocado, teriyaki sauce, sesame, carpaccio of plane tree</i>	15,00€

Uramaki Gambero Fritto (fried shrimp)

8 PEZZI
pieces

COPACABANA (3,4,6)

15,00€

gamberi impanati fritti, avocado, salsa teriyaki, philadelphia, sesamo, maionese spicy
fried breaded shrimp, avocado, teriyaki sauce, philadelphia, sesame, spicy mayonnaise

SAMBA (4,6)

15,00€

gamberi impanati fritti, surimi, mango, maionese, salsa teriyaki, salsa di mango, sesamo, tobiko
fried breaded shrimp, surimi, mango, mayonnaise, teriyaki sauce, mango sauce, sesame, tobiko

BANANAO (3,4,6)

15,00€

gamberi fritti, philadelphia, banana flambè, zucchero, cannella, sesamo, avocado
fried shrimp, philadelphia, banana flambé, sugar, cinnamon, sesame, avocado

FARIAS (3,4)

15,00€

gambero fritto, philadelphia, avocado, salmone scottato, salsa teriyaki, maionese spicy, erba cipollina
fried shrimp, philadelphia, avocado, seared salmon, teriyaki sauce, spicy mayonnaise, chives

ARCO IRIS (4,5)

16,00€

gambero fritto, surimi, mango, salmone, avocado, semi di sesamo, tonno
fried shrimp, surimi, mango, salmon, avocado, sesame seeds, tuna

Uramaki Granchio Fritto (fried crab)

8 PEZZI
pieces

SIRI (4)

18,00€

granchio morbido fritto, avocado, maionese spicy, tobiko, salsa teriyaki
fried soft crab, avocado, spicy mayonnaise, tobiko, teriyaki sauce

Uramaki Vegetariano (vegetarian)

8 PEZZI
pieces

VIOLETTA

riso viola, carote, pomodori secchi, rucola, alga di soia viola, salsa di frutta rossa
purple rice, carrots, dried tomatoes, rocket, purple soy seaweed, red fruit sauce

13,00€

AMAZZONIA

riso, barbabietole, carota impanata fritta, cetriolo marinato, mango, guacamole, erba cipollina
rice, beets, fried breaded carrot, pickled cucumber, mango, guacamole, chives

13,00€

AQUARELA (3)

mango, avocado, philadelphia, insalata, foglia di soia gialla
mango, avocado, philadelphia, salad, yellow soy leaf

13,00€

Uramaki Tonno (tuna fish)

8 PEZZI
pieces

CARNAVAL (5)

tonno e ricciola marinati in salsa ceviche, menta, tobiko colorati, ikura
marinated tuna and yellowtail in ceviche sauce, mint, colored tobiko, ikura

17,00€

ATUM CALIENTE (5)

tartara di tonno, salsa piccante, sesamo, erba cipollina
tuna tartar, spicy sauce, sesame, chives

17,00€

ATUM CROCCANTE (3,5)

tonno, philadelphia, cipolla fritta, salsa teriyaki
tuna, philadelphia, fried onion, teriyaki sauce

17,00€

Uramaki Fritto (fried uramaki)

6 PEZZI
pieces

SAUDADE (3,5,6)

riso, salmone, philadelphia, impanato fritto, salsa teriyaki, sasamo, erba cipollina
rice, salmon, philadelphia, fried breadcrumbs, teriyaki sauce, sesame, chives

13,00€

TOKINHO (3,5,6)

salmone, gamberi, surimi, philadelphia, impanato fritto, salsa teriyaki, sesamo, erba cipollina
salmon, prawns, surimi, philadelphia, fried breadcrumbs, teriyaki sauce, sesame, chives

16,00€

FRAGOLINHO (3,5,6)

salmone, philadelphia, impanato fritto, fragole, kataifi, salsa teriyaki
salmon, philadelphia, fried breadcrumbs, strawberries, kataifi, teriyaki sauce

13,00€

MARACUJA KATAIFI (3,5,6)

salmone, philadelphia, gambero, kataifi, salsa maracuja
salmon, philadelphia, shrimp, kataifi, passion fruit sauce

13,00€

Gunkan

4 PEZZI
pieces

GUNKAN TOKINHO (3,5)

salmone, philadelphia, polpo croccante, scorza di lime, tabasco
salmon, philadelphia, crispy octopus, lime zest, tabasco

13,00€

GUNKAN MARAVILHA (3,5)

salmone, philadelphia, salsa teriyaki, sesamo, fragola
salmon, philadelphia, teriyaki sauce, sesame, strawberry

13,00€

GUNKAN TENTAZIONE (3,5,6)

riso, salmone, tartara di salmone con la philadelphia, salsa teriyaki, erba cipollina, tobico, flambato
rice, salmon, salmon tartar with philadelphia, teriyaki sauce, chives, tobico, flambé

13,00€

Dessert

BUDINO BRASILIANO (3)

latte condensato, uova, caramello, cocco granulato
condensed milk, eggs, caramel, granulated coconut

6,00€

CHEESECAKE MARACUJA (3)

biscotti, burro, zucchero, philadelphia, vaniglia, panna, maracuja
biscuits, butter, sugar, philadelphia, vanilla, cream, passion fruit

6,00€

CHEESECAKE MORANGO (3)

biscotto, burro, philadelphia, vaniglia, panna, fragola
biscuit, butter, philadelphia, vanilla, cream, strawberry

6,00€

PETIT GATEAU (3)

sufflè al cioccolato dal cuore fondente, accompagnato da una pallina di
gelato alla crema
chocolate soufflé with a dark heart, accompanied by a scoop of cream ice cream

6,00€

TIRAMISÙ (3)

6,00€

PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI (3)

6,00€

Caipirinhas 8,00€

CLASSICA
MANGA
MARACUJA
MORANGO
ESOTICA (ZENZERO)
MANGA + MARACUJA

Caipiroskas 8,00€

CLASSICA
MANGA
MARACUJA
MORANGO
ESOTICA (ZENZERO)
MANGA + MARACUJA

Frullati di frutta (fruit smoothies)

8,00€

BONITA

frullato di ananas, papaya, frutto della passione e a richiesta zucchero
smoothie of pineapple, papaya, passion fruit and on request sugar

SAUDADE

frullato di maracuja, mango, zenzero
passion fruit smoothie, mango, ginger

ABACAXI HORTELA

frullato di ananas, menta e a richiesta zucchero
pineapple smoothie, mint and sugar on request



Tokinho con lo Chef Bruno Foti accompagnato da uno staff selezionato, in totale sinergia con il "maestro" sarà in grado di accompagnare le vostre serate e fornire un servizio prestigioso.

Professionalità, rigore ed eleganza uniti alla gioia di vivere del Brasile.

Brazilian sushi di altissimo livello: amalgama composito ed iper-elaborato di pesce crudo frutti esotici e salse espressamente create dallo chef.

Il Sound tipicamente brasiliano accompagnerà momenti indimenticabili.

Tokinho è un format di successo in continua espansione!

Visitate il sito www.tokinho.it



tokinhobraziliansushi



chef_bruno_foti



Tokinho