



Menu

 tokinhobraziliansushi

 chef_bruno_foti

 Tokinho

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€
(SERVICE 2,50€)

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 philadelphia su letto di 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 with salmon, shrimp, and tuna - 8 pieces

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

Gunkan delizia and Gunkan Maravilha, 2 pieces

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

Dessert with flavors of Brazil: passion fruit cheesecake or Brazilian pudding

60,00€

Antipasti (appetizer)

MANDIOKINHA mandioca fritta (radice tipica brasiliana) <i>mandioca (fried brazilian root)</i>	9,00 €
EDAMAME edamame, sale, burro <i>edamame, salt, butter</i>	9,00 €
CAMARAOZINHO 4 PEZZI 4 pieces (4) gamberi impanati fritti, accompagnati da salsa di banana piccante <i>fried breaded shrimp, accompanied by spicy banana sauce</i>	10,00 €
CAMARAO IPANEMA 4 PEZZI 4 pieces (3,4,5) gamberi impanati fritti avvolti dal salmone, philadelphia, erba cipollina e salsa di ostriche <i>fried breaded shrimp wrapped in salmon, philadelphia, chives and oysters sauce</i>	12,00 €
CRISTO REDENTOR 4 PEZZI 4 pieces (2,5) salmone scottato alla birra, senape di pere, basilico, salsa di mango e mandorle <i>seared salmon in beer, pear mustard, basil, mango and almond sauce</i>	12,00 €
RAVIOLI AL VAPORE 6 PEZZI ravioli al vapore di carne, pesce e verdure <i>meat, fish and vegetables ravioli</i>	10,00 €
RISO (ARROZ) SUSHI <i>sushi rice</i>	6,00 €
COXINHA 4 PEZZI salatini brasiliani a base di pollo <i>brazilian chicken-based pretzels</i>	10,00 €

Nigiri

SALMONE (5) <i>salmon</i>	2 PEZZI pieces	5,00€
TONNO (5) <i>tuna</i>	2 PEZZI pieces	5,00€
GAMBERO COTTO (8,9) <i>cooked shrimp</i>	2 PEZZI pieces	5,00€
TONNO AL TARTUFO (5) <i>tuna</i>	2 PEZZI pieces	10,00€
ANGUILLA CON SALSA TERIAKI (5) <i>eel with teriyaki sauce</i>	2 PEZZI pieces	7,00 €

Carpaccio (8 PEZZI) *pieces*

SALMONE (5) salsa ponzu, dragoncello <i>salmon ponzu sauce, tarragon</i>	18,00 €
TONNO (5) salsa ponzu, dragoncello <i>tuna ponzu sauce, tarragon</i>	20,00 €
RICCIOLA (5) salsa ponzu, dragoncello <i>amberjack</i>	22,00 €
SALMONE AL PROFUMO DI BARBABIETOLA (5) salmone, barbabietola e spezie <i>salmon, beetroot and spices</i>	18,00 €

Osomaki (6 PEZZI) *pieces*

SALMONE (5) <i>salmon</i>	12,00 €
TONNO (5) <i>tuna</i>	12,00 €
GAMBERO FRITTO (8,9) <i>fried shrimp</i>	10,00 €

Ceviche

CEVICHESALMONE (5) 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>	18,00 €
CEVICHE TONNO (5) 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>	20,00 €
CEVICHE MISTO (5) 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>	19,00 €
CEVICHE RICCIOLA (5) ricciola dadolato con peperoni messicani al succo di lime, olio di oliva, pepe nero, coriandolo <i>amberjack with mexican peppers in lime juice, olive oil, black pepper, coriander</i>	22,00 €

Tartare

TARTARA ATUM (5) <i>tartara di tonno, sale nero, mandioca, erba cipollina, salsa ponzu</i> <i>tuna tartare, black salt, cassava, chives, ponzu sauce</i>	20,00 €
TARTARA LEVINHA (5) <i>tartara di salmone sul letto di avocado, scaglie di lime, tabasco, ikura</i> <i>salmon tartar with avocado, lime flakes, tabasco, ikura</i>	18,00 €
TARTARA COLORIDA (5) <i>tartara di salmone, philadelphia, erbacipollina, avocado, salsa teriyaki, maionese, scaglie di mandorle</i> <i>salmon tartar, philadelphia, chives, avocado, teriyaki sauce, mayonnaise, almond flakes</i>	18,00 €
TARTARA CROCCANTE (5) <i>tartara di salmone, pasta kataifi, salsa teriyaki, maionese, tobiko nero</i> <i>salmon tartar, kataifi pasta, avocado, teriyaki sauce, mayonnaise, black tobiko</i>	18,00 €
TARTARA SANTA MARGHERITA (5,8) <i>tartara di gambero rosa di Santa Margherita, mango, sale rosa</i> <i>Santa Margherita pink shrimp tartar, mango, pink salt</i>	26,00 €

Sashimi (6 PEZZI) pieces

SASHIMI SALMONE (5) <i>salmon sashimi</i>	18,00€
SASHIMI TONNO (5) <i>tuna sashimi</i>	20,00€
SASHIMI SALMAO PRETO (5) <i>salmon marinato nella salsa di soia, agrumi, spezie</i> <i>salmon marinated in soy sauce, citrus, and spices</i>	19,00 €
SASHIMI RICCIOLA (5) <i>amberjack sashimi</i>	22,00 €
SASHIMI TATAKI TONNO (5) <i>filetto di tonno flambato e marinato nella soia</i> <i>flamed tuna fillet marinated in soy sauce</i>	20,00 €
SASHIMI TAMAGO (9,14) <i>omelette giapponese</i> <i>Japanese omelette</i>	10,00 €
MIXSASHIMI (5,9,14) 12 PEZZI pieces <i>salmon, tonno, salmao preto, ricciola, tataki, tamago</i> <i>salmon, tuna, salmao preto, amberjack, tataki, tamago</i>	38,00 €

Uramaki tonno (8 PEZZI) pieces (tuna)

CARNAVAL (5)

17,00 €

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

ATUM CALIENTE (5)

17,00 €

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

ATUM CROCCANTE (3,5)

17,00 €

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

ATUM RINFRESCANTE (5)

17,00 €

tonno, peperone, maionese spicy, sesamo, menta, lime
tuna, bell pepper, spicy mayonnaise, sesame, mint, lime

Uramaki gambero fritto (8 PEZZI) pieces (fried shrimp)

COPACABANA (3,4,8)

15,00 €

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

SAMBA (8,6)

15,00 €

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

BANANAO (3,8,6)

15,00 €

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

FARIAS (3,8)

15,00 €

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

ARCO IRIS (5,8)

16,00 €

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

TROPICALE (8)

15,00 €

gambero al vapore, gambero fritto e scaglie di lime
steamed prawn, fried prawn and lime flakes

VULCAO (8)

15,00 €

gambero fritto, sesamo colorato, jalapegnos picante, guacamole, salsa piccante
fried shrimp, colored sesame seeds, spicy jalapenos, guacamole, picante sauce

Uramaki salmone (8 PEZZI) pieces (salmon)

GIOIA (3,4,5)	16,00 €
<i>salmone, avocado, philadelphia, salsa di ostriche, erba cipollina</i> <i>salmon, avocado, philadelphia, oyster sauce, chives</i>	
LINDEZA (2,5,6)	16,00 €
<i>tartara di salmone, mango, guacamole, sesamo</i> <i>salmon tartar, mango, guacamole, sesame</i>	
SALVADOR (2,5)	16,00 €
<i>tartara di salmone, jalapenos, nachos, maionese spicy</i> <i>salmon tartare, jalapenos, nachos, spicy mayonnaise</i>	
MINEIRO (5)	16,00 €
<i>tartara di salmone, avocado, salsa teriyaki, maionese spicy, sesamo</i> <i>salmon tartare, avocado, teriyaki sauce, spicy mayonnaise, sesame</i>	
BRAZIL (2,3,5)	16,00 €
<i>tartara di salmone, philadelphia, erba cipollina, tobiko verde e giallo, salsa teriyaki, scaglie di mandorle, maionese spicy</i> <i>salmon tartare, philadelphia, chives, green and yellow tobiko, teriyaki sauce, almond flakes, spicy mayonnaise</i>	
MAR ROSSO (3,5)	16,00 €
<i>barbabietola, salmone, philadelphia, fragola, sesamo, salsa teriyaki</i> <i>beetroot, salmon, philadelphia, strawberry, sesame, teriyaki sauce</i>	
SALMONE CROCCANTE (3,5)	16,00 €
<i>salmone, philadelphia, erba cipollina, maionese, tobiko, tartare di salmone, cipolla crispy</i> <i>salmon, philadelphia, chives, mayonnaise, tobiko, salmon tartare, onion crispy</i>	
FAVELAS (3,5)	16,00 €
<i>salmonei n tempura, philadelphia, avocado, salsa teriyaki, sesamo, carpaccio di platano</i> <i>tempura salmon, philadelphia, avocado, teriyaki sauce, sesame, carpaccio of platano</i>	
SPACY SPECIAL (3,5)	16,00 €
<i>tartare di salmone, sesamo, maio spicy, siracha e peperoncino essiccato</i> <i>salmon tartare, sesame, spicy mayo, sriracha and dried chilli pepper</i>	

Uramaki vegetariano (8 PEZZI) pieces (vegetarian)

VIOLETTA	13,00 €
<i>riso viola, carote, pomodori secchi, rucola, alga di soia viola, salsa di frutta rossa</i> <i>purple rice, carrots, dried tomatoes, rocket, purple soy seaweed, red fruit sauce</i>	
AMAZZONIA	13,00 €
<i>riso, barbabietole, carota impanata fritta, cetriolo marinato, mango, guacamole, erba cipollina</i> <i>rice, beets, fried breaded carrot, pickled cucumber, mango, guacamole, chives</i>	
AQUARELA (3)	13,00 €
<i>mango, avocado, philadelphia, insalata, foglia di soia gialla</i> <i>mango, avocado, philadelphia, salad, yellow soy leaf</i>	

Uramaki granchio fritto (8 PEZZI) *pieces (fried crab)*

SIRI (8)	18,00 €
<i>granchio morbido fritto, avocado, maionese spicy, tobiko, salsa teriyaki</i> <i>fried soft crab, avocado, spicy mayonnaise, tobiko, teriyaki sauce</i>	
CARANGUEJO (8)	18,00 €
<i>granchio morbido fritto, erba cipollina, salsa thay, lime</i> <i>fried soft crab, chives, thay sauce, lime</i>	

Uramaki fritto (6 PEZZI) *pieces (fried uramaki)*

SAUDADE (3,5,6)	13,00 €
<i>riso, salmone, philadelphia, impanato fritto, salsa teriaki, sesmo, erba cipollina</i> <i>rice, salmon, philadelphia, fried breadcrumbs, teriyaki sauce, sesame, chives</i>	
TOKINHO (3,5,6)	16,00 €
<i>salmone, gamberi, surimi, philadelphia, impanato fritto, salsa teriaki, erba cipollina</i> <i>salmon, prawns, surimi, philadelphia, fried breadcrumbs, teriyaki sauce, chives</i>	
FRAGOLINHO (3,5,6)	13,00 €
<i>salmone, philadelphia, impanato fritto, fragole, kataifi, salsa teriaki, sesamo</i> <i>salmon, philadelphia, fried breadcrumbs, strawberries, kataifi, teriyaki sauce, sesame</i>	
MARACUJA KATAIFI (3,5,6)	13,00 €
<i>salmone, philadelphia, gambero, kataifi, salsa maracuja</i> <i>salmon, philadelphia, shrimp, kataifi, passion fruit sauce</i>	

Gunkan (4 PEZZI) *pieces*

GUNKAN TOKINHO (3,5)	13,00 €
<i>salmone, philadelphia, polpocroccante, scorza di lime, tabasco</i> <i>salmon, philadelphia, crispy octopus, lime zest, tabasco</i>	
GUNKAN MARAVILHA (3,5)	13,00 €
<i>salmone, philadelphia, salsateriyaki, sesamo, fragola</i> <i>salmon, philadelphia, teriyaki sauce, sesame, strawberry</i>	
GUNKAN TENTAZIONE (3,5,6)	13,00 €
<i>riso, salmone, tartara di salmone con philadelphia, salsa teriaki, erba cipollina, tobico, flambato</i> <i>rice, salmon, salmon tartar with philadelphia, teriyaki sauce, chives, tobico, flambé</i>	
GUNKAN PARADISO (5,14)	16,00 €
<i>salmone, tartufo</i> <i>salmon, truffle</i>	

Lista vini

Bianco

GEWÜRZTRAMINER - Roero - Trentino	24,00 €
RIBOLLA GIALLA - Vigna del Lauro - Friuli Venezia Giulia	26,00 €
VERMENTINO - Durin-Liguria	28,00 €
BIANCO DI CUSTOZA - Gorgo - Friuli Venezia Giulia	24,00 €
ALBAROLA - CollidiLuni - Liguria	28,00 €
SAUVIGNON - Vignadel Lauro - Friuli Venezia Giulia	26,00 €

Rosso

ROSSESE DI DOLCE ACQUA - Grillo - Liguria	28,00 €
BARBERA D'ALBA - Carbone - Piemonte	26,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO - Ca' Rugate - Veneto	30,00 €
CHIANTI BUCCIA NERA - Sassocupo - Toscana	24,00 €

Bolle

CUVÉE MILLESIMATO EXTRA DRY - Coldel Sole	24,00 €
GRANI DI NERO ROSÉ BRUT - Merotto	26,00 €
AMÉ ROSÉ - Roeno	28,00 €
LE VEDUTE FRANCIACORTA - Manenti&Gozzini	30,00 €
TRENTO D.O.C. BRUT	35,00 €
BERLUCCHI GRANDE CUVÉE IMPERIALE	40,00 €
CA' DEL BOSCO	60,00 €
BELLA VISTA GRANDE CUVÉE - Franciacorta	60,00 €

Champagne

VEUVE CLICQUOTBRUT	75,00 €
MOET & CHANDON	90,00 €
DOM PERIGNON	350,00 €

Bibite

COCA COLA	3,50€
FANTA	3,50€
SPRITE	3,50 €
ACQUA NATURALE	2,50 €
ESTATHÉ	3,50 €
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	4,00 €
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	6,00 €
BIRRA BOTTIGLIA 33cl	5,00 €
CAFFÈ	2,50 €
AMARO	4,00 €
COCKTAIL	8,00 €

Analcolici

CAIPIRINHAANALCOLICA	6,00 €
<i>Classica,mango,maracujæ fragola</i> <i>Classic, mango, passion fruit and strawberry</i>	
VIRGIN COLADA	6,00 €
VIRGIN MOJITO	6,00 €
GINTANQUERAY 0 ALCOL	10,00 €

Gin

HENDRICK'S	12,00 €
MARE	12,00 €
MALFI	12,00 €
GORDON	8,00 €
SPRITZ	8,00 €
PINHA COLADA	8,00 €
MOJITO	8,00 €
SANGRIA	8,00 €

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

Dessert

BUDINO BRASILIANO (3)	6,00 €
<i>latte condensato, uova, caramello, cocco granulato</i> <i>condensed milk, eggs, caramel, granulated coconut</i>	
CHEESECAKE MARACUJA (3)	6,00 €
<i>biscotti, burro, zucchero, philadelphia, vaniglia, panna, maracuja</i> <i>biscuits, butter, sugar, philadelphia, vanilla, cream, passion fruit</i>	
CHEESECAKE MORANGO (3)	6,00 €
<i>biscotto, burro, philadelphia, vaniglia, panna, fragola</i> <i>biscuit, butter, philadelphia, vanilla, cream, strawberry</i>	
PETIT GATEAU (3)	6,00 €
<i>sufflè al cioccolato dal cuore fondente, accompagnato da una pallina di gelato alla crema</i> <i>chocolate soufflé with a dark heart, accompanied by a scoop of cream ice cream</i>	
TIRAMISSÙ (3,14)	6,00 €
<i>caffé, uova, biscotti savoiardi, cacao</i> <i>coffee, eggs, ladyfinger biscuits, cocoa</i>	
PANNA COTTA AI FRUTTI ROSSI (3)	6,00 €
<i>panna, frutti di bosco</i> <i>cream, berries</i>	
PANERA CON CANESTRELLI (3)	6,00 €
<i>panna, caffè, canestrelli</i> <i>cream, coffee, canestrelli</i>	
MOUSSE AL LIME (3)	6,00 €
<i>latte condensato, panna, lime</i> <i>condensed milk, cream, lime</i>	
SORBETTO AL LIMONE (3)	4,00 €
GELATO (3)	6,00 €
<i>con la nostra confettura di fragola, maracuja e frutti di bosco</i> <i>with our strawberry, passion fruit and berry jam</i>	



Tokinho con il suo fondatore, lo Chef Bruno Foti, accompagnato da uno staff selezionato, in totale sinergia con il "maestro", sarà in grado di accompagnare le vostre serate e fornirvi 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 ideate dallo chef.

Il Sound tipicamente brasiliano accompagnerà momenti indimenticabili. Tokinho è un format di successo in perenne espansione.

