



K O H A K I N H O

U R A M A K I & F U S I O N





Il sushi per passione

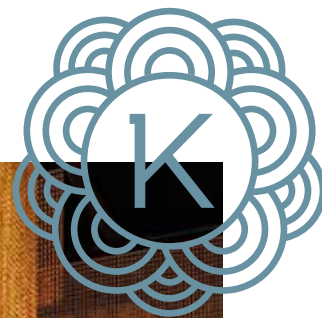
La qualità per scelta

L'accoglienza per vocazione

L'eccellenza per ambizione

K O H A K I N H O

URAMAKI & FUSION



Rogerio Matsumoto Figueiredo, chef di San Paolo del Brasile di padre brasiliano e madre di origini giapponesi, negli ultimi 14 anni ha portato in Italia l'arte del sushi con contaminazioni fusion. La sua cucina racchiude la precisione della tecnica giapponese e la creatività della cultura brasiliana.

*Rogerio Matsumoto Figueiredo, chef from Sao Paulo in Brazil with Brazilian father and Japanese mother, has brought the art of sushi with fusion influences to Italy in the last 14 years. His cuisine contains precision of Japanese technique and creativity of Brazilian culture.*

## CHEF ROGERIO MATSUMOTO FIGUEIREDO



---

Si Informa la clientela che i piatti serviti possono contenere sostanze che potrebbero provocare allergie o intolleranze. Pertanto si prega di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze o allergie alimentari.

*Dishes served may contain substances that may cause allergies or intolerances. Therefore, please inform our staff of any food intolerances or allergies.*



# PER INIZIARE | Starters

Edamame | Edamame, sale Maldon   6

*Edamame | Edamame, Maldon salt*

(6a)


---

Spicy Edamame | Edamame con togarashi    6

*Spicy Edamame | Edamame with togarashi*

(6a), (11a)



---

Takoyaki | Polpette di polpo, salsa okonomiyaki, nori, katsuobushi  8.5

*Takoyaki | Octopus meatballs, okonomiyaki sauce, nori, katsuobushi*

(1a), (3a), (4a), (6a), (14a)

---

Roll di avocado fritto con kataifi, capasanta,   10.5  
salsa al passion fruit

*Fried avocado rolls with kataifi, scallops, passion fruit sauce*

(1a), (2b), (3b), (14a)


---

Crocchetta di salmone dorata nel panko  9

*Panko-breaded salmon croquette*

(1a), (2a), (3a), (4a), (6a)

---

Bao di calamaro fritto, basilico, mayo al limone  9

*Fried squid bao, basil, lemon mayo*

(1a), (2b), (3b), (6a), (7a), (10a), (14a)


---

Bao di pollo croccante, iceberg, kimchi, mayo   9

*Crispy chicken bao, iceberg, kimchi, mayo*

(1a), (3a), (4a), (7a)

---

Granchi moeca dorati, coriandolo, salsa all'albicocca  18

*Soft shell crab, coriander, apricot sauce*

(1a), (2a), (3b), (6a), (9a)





Vegetariano



Cotto




Piccante

Gambero impanato con spicy mayo   12  
*Breaded shrimp with spicy mayo*

*(1a), (2a), (3a), (4a), (6a), (10a)*


---

Tofu, zenzero, erba cipollina, salsa ponzu  9.5  
al passion fruit, verdure marinate

*Tofu, ginger, chives, ponzu sauce with passion fruit, marinated vegetables*

*(6a)*

---

Spiedini ricciola affumicata al miso,  16  
datterini e polvere di erbe

*Smoked amberjack skewers with miso, date tomatoes, powdered herbs*

*(4a), (7a)*

---

## RAW BAR

Tartare di salmone, avocado, erba cipollina, ikura, 16  
crème fraîche al cetriolo, chips di nori

*Salmon tartare, avocado, chives, ikura, cucumber crème fraiche, nori chips*

*(4a), (7a)*

---

Tartare di tonno, sesamo nero, semi di cipolla, 18  
daikon, cialda al sesamo, ponzu

*Tuna tartare, black sesame, onion seeds, daikon, sesame tostada, ponzu*

*(1a), (4a), (6a), (11a)*



---

Gamberi crudi al guanciale, sale Maldon 30

*Raw shrimps, bacon fat, Maldon salt*

*(2a)*

---

Tartare di avocado, noci   16  
datterini confit, yuzu kosho, wasabi, lime

*Avocado tartare, walnuts, confit datterini tomatoes, yuzu kosho, wasabi, lime*

*(8a)*

---

Sashimi di salmone	12
<i>Salmon sashimi</i>	
(4a)	
<hr/>	
Tataki di salmone con chimichurri 	15
<i>Chimichurri salmon tataki</i>	
(4a)	
<hr/>	
Sashimi di tonno	14.5
<i>Tuna sashimi</i>	
(4a)	
<hr/>	
Tataki di tonno con chimichurri 	17
<i>Chimichurri tuna tataki</i>	
(4a)	
<hr/>	
Sashimi misto: salmone, tonno, ricciola, gambero crudo	24
<i>Mix of sashimi: salmon, tuna, amberjack, raw shrimp</i>	
(2a), (4a)	
<hr/>	
Chirashi bowl: riso, salmone, tonno, ricciola, gambero rosso, capasanta, cetriolo fermentato, avocado	24
<i>Chirashi bowl: rice, salmon, tuna, amberjack, scallop, red shrimp, cucumber, avocado</i>	
(2a), (4a), (14a)	
<hr/>	
Chirashi special: riso, salmone, tonno, ricciola, gambero crudo,  capasanta, tataki di salmone, tataki di tonno, gambero impanato, ikura	32
<i>Special chirashi: rice, salmon, tuna, amberjack, raw shrimp, scallop, salmon tataki, tuna tataki, breaded shrimp, ikura</i>	
(2a), (4a), (6a), (14a)	



Vegetariano



Cotto



Piccante



## Da accompagnare con | *Side dishes*

Ciotola di riso, furikake 🍷

4

*Rice, furikake*

*(4a), (6a), (11a)*

Zuppa di miso, tofu, alga wakame, shiitake, erba cipollina 🍷

6

*Miso soup, tofu, wakame, shiitake, chives*

*(1a), (4a), (6a)*





# Temaki

Salmone, gambero impanato, mayo 16

*Salmon, breaded shrimp, mayo*

*(2a), (3a), (4a), (10a)*

---

Tonno, gambero impanato, mayo 18

*Tuna, breaded shrimp, mayo*

*(2a), (3a), (4a), (10a)*

---

Gambero impanato, avocado, mayo 🍷 18

*Breaded shrimp, avocado, mayo*

*(2a), (3a), (10a)*

---

Salmone / *Salmon* 3

---

Philadelphia / *Philadelphia* 2

---

Tonno / *Tuna* 4

---

Salsa piccante / *Spicy sauce* 2

---

Ikura / *Ikura* 5

---

Chimichurri / *Chimichurri* 2

---

Avocado / *Avocado* 2

---

Salsa unagi / *Unagi sauce* 2

---



# Uramaki

## Salmão simples 14

Salmone, sesamo

*Salmon, sesame seeds*

(4a), (11a)

---

## Salmão phila 16

Salmone, philadelphia, sesamo

*Salmon, philadelphia, sesame seeds*

(4a), (7a), (11a)

---

## Salmão maçã 18

Salmone, mela verde, arancia, mayo al miso, soia al miele, sesamo

*Salmon, green apple, orange, miso mayo, honey soy, sesame seeds*

(1a), (3a), (4a), (6a), (10a), (11a)

---

## Salmão especial 19

Salmone, avocado, furikake, mayo allo yuzu, germogli

*Salmon, avocado, furikake, yuzu mayo, sprouts*

(3a), (4a), (6a), (10a), (11a)

---

## Salmão picante 18

Salmone piccante, salmone scottato, salsa all'umeshu, peperoncino, sesamo, togarashi

*Spicy salmon, seared salmon, umeshu sauce, chili, sesame seeds, togarashi*

(1a), (4a), (6a), (11a)

---

## Salmão teriyaki 18

Salmone cotto alla teriyaki, erba cipollina, philadelphia, salmone scottato, mayo al limone, chicharrón di pesce, sesamo

*Teriyaki cooked salmon, chives, philadelphia, seared salmon, lemon mayo, fish chicharrón, sesame seeds*

(1a), (3a), (4a), (6a), (7a), (10a)

---



<b>Atum simples</b>	16
Tonno, sesamo <i>Tuna, sesame seeds</i> (4a), (11a)	
<hr/>	
<b>Atum phila</b>	18
Tonno, philadelphia, sesamo <i>Tuna, philadelphia, sesame seeds</i> (4a), (7a), (11a)	
<hr/>	
<b>Atum especial</b>	19
Tonno, avocado, furikake, mayo allo yuzu, germogli <i>Tuna, avocado, furikake, yuzu mayo, sprouts, coriander</i> (3a), (4a), (6a), (10a), (11a)	
<hr/>	
<b>Atum picante</b> 	20
Tonno piccante, sesamo, cetriolo, mayo, togarashi <i>Spicy tuna, sesame seeds, cucumber, mayo, togarashi</i> (1a), (3a), (4a), (6a), (10a), (11a)	
<hr/>	
<b>Atum churras</b>  	21
Tonno cotto, avocado, arachidi, tonno scottato, chimichurri <i>Cooked tuna, avocado, peanuts, seared tuna, chimichurri</i> (1a), (4a), (5a)	
<hr/>	
<b>Olho-de-boi especial</b>	19
Ricciola, avocado, furikake, mayo allo yuzu, germogli <i>Amberjack, avocado, furikake, yuzu mayo, sprouts</i> (3a), (4a), (6a), (10a)	
<hr/>	
<b>Olho-de-boi picante</b> 	21
Ricciola marinata, pomodoro fermentato, cetriolo, salsa macha, sesamo <i>Marinated amberjack, fermented tomato, cucumber, macha sauce, sesame seeds</i> (4a), (5a), (11a)	



<b>Siri</b> 	21
Granchio moeca, avocado, sesamo, coriandolo, salsa all'albicocca <i>Crab, avocado, sesame seeds, coriander, apricot sauce</i> (1a), (2a), (3b), (6a), (9a), (11a)	
<hr/>	
<b>Camarão simples</b> 	17
Gambero impanato, furikake, mayo, salsa unagi <i>Breaded shrimp, furikake, mayo, unagi sauce</i> (1a), (2a), (3a), (6a), (10a), (11a)	
<hr/>	
<b>Camarão com salmão</b> 	19
Salmone, gambero impanato, mayo piccante, salsa unagi, sesamo <i>Salmon, Breaded shrimp, spicy mayo, unagi sauce, sesame seeds</i> (1a), (2a), (3a), (4a); (6a), (10a), (11a)	
<hr/>	
<b>Camarão com atum</b>	21
Tonno, gambero impanato, mayo, edamame <i>Tuna, breaded shrimp, mayo, edamame</i> (1a), (2a), (3a), (4a), (6a), (10a)	
<hr/>	
<b>Camarão cru</b>	23
Gambero crudo, uva verde, sesamo, bacche di goji con melassa al melograno <i>Raw shrimp, green grapes, sesame, goji berries, pomegranate molasses</i> (2a), (11a)	
<hr/>	
<b>Esmeralda</b>  	17.5
Fiore di zucca, zucchina, rucola, pesto di rucola, burrata, sesamo <i>Zucchini flower, zucchini, rocket salad, rocket pesto, burrata cheese, sesame seeds</i> (1a), (2b), (3b), (4b), (7a), (11a)	
<hr/>	
<b>Abacate</b>  	19
Carota, Shiitake, radicchio, guacamole, datterini confit, cipolla frita, sesamo <i>Carrot, Shiitake, radicchio, guacamole, confit datterini tomatoes, fried onion, sesame seeds</i> (1b), (2b), (3b), (4b), (11a)	
<hr/>	
<b>Shiitake</b>   	19
Shiitake, crema di patate, toban djan, polvere di cipolla bruciata, sesamo <i>Shiitake, potato cream, toban djan, burnt onion powder, sesame seeds</i> (1a), (2b), (3b), (4b), (6a), (11a)	

# DOLCI | *Desserts*

Brownie con caramello al miso, riso soffiato

*Brownie, miso caramel sauce, puffed rice*

(1a), (3a), (6a), (7a), (8a)

10

---

Mattonella al matcha con panna all'umeshu

*Matcha cake with umeshu cream*

(1a), (3a), (7a), (8a)

14

---

Japanese cheesecake del giorno

*Japanese cheesecake of the day*

(1a), (3a), (7a)

10









# BEVANDE

Bicchiere d'acqua naturale /  
Bicchiere d'acqua frizzante

*Glass of still water / Glass of Sparkling water wateror*  
2.5

---

Acqua naturale 50 cl /  
Acqua frizzante 50 cl

*Still water 50 cl / Sparkling water 50 cl*  
5

---

Acqua naturale 1 lt /  
Acqua frizzante 1 lt

*Still water 1 lt / Sparkling water 1 lt*  
8.5

---

Soft drink  
5

---

Birra  
*Beer*  
6

---

Tè e infusi  
*Tea and infusions*  
5

---

Caffè espresso  
*Espresso coffee*  
3

---

Caffè decaffeinato  
*Decaffeinated coffee*  
3

---

Cappuccino  
*Cappuccino*  
4.5



Takeaway  
&  
Delivery su **divoora.ch**

Follow us:    
[www.kohakinho.com](http://www.kohakinho.com)

K O H A K I N H O