



B O L O G N A

Tutti i componenti del tavolo dovranno scegliere la stessa tipologia di menù:
MENU ALLA CARTA o MENU FISSO

MENU ALLA CARTA A LA CARTE

Ordina quello che vuoi al prezzo indicato

Order what you want at the price indicated

MENU ALL YOU CAN EAT € 14,90
COPERTO € 2,00 DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

MENU ALL YOU CAN EAT € 16,90
COPERTO € 2,00 SABATO, DOMENICA E FESTIVI

Menu, bevande e dolci esclusi
Per i piatti indicati con "max 1 porzione/persona"
è possibile il riordino al 50% del prezzo alla carta

Tasting menu, drinks and cakes are not included
All dishes marked "maximum 1 portion per person"
can be ordered once more, at 50% of à la carte menu price

BAMBINI SOTTO 4 ANNI GRATIS - COPERTO € 2,00
BAMBINI ALTEZZA INFERIORE A 120 CM METÀ PREZZO - COPERTO € 2,00

Il computer può gestire un massimo di 5 portate a persona per ogni ordine.
Possibili più ordini successivi.

Per evitare equivoci
o disservizi Toki adotta
delle semplici regole:
Le bevande e i dessert non
sono inclusi nel prezzo.
Chi avanza del cibo lo paga
a prezzo pieno.

I prodotti surgelati
sono indicati con *

Si avvisa la gentile clientela
che per motivi di reperibilità
di mercato e tutela alimentare
alcuni prodotti potrebbero
essere congelati o surgelati.

To avoid confusion
or inefficiencies Toki adopting
some simple rules:
Drinks and desserts they
are not included in the price.
Who advances the food
pays the full price.

The frozen products
they are indicated with *

We inform our customers that,
for reasons of market availability
and protection some food products
may be frozen or quick frozen.

ALLEGATO II al Regolamento UE 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e 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 illinoinensis* (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 SO₂ 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 allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

I prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stati sottoposti al trattamento di bonifica preventiva (mediante l'abbattimento rapido della temperatura); per motivo stagionale e/o di provenienza, alcuni alimenti possono essere di origine congelata o surgelata; alcune pietanze possono contenere tracce di allergeni elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011; tutti i servizi sono eseguiti e gli alimenti preparati e/o trattati secondo le norme igienico-sanitarie previste (Reg. CE 853/2004. Reg. UE 1169/2011). I clienti con allergie o intolleranze alimentari sono pregati di informare il nostro personale di sala e di richiedere la consultazione del menù completo di tali informazioni; inoltre per ulteriori approfondimenti è possibile consultare la copia della "Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea" contenente il "REGOLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011"

**Allergens as listed in Annex II to Regulation (EU)
No. 1169/2011 (FIC)**

1. **Cereals containing gluten**, namely: wheat (such as spelt and khurasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 a. wheat-based glucose syrups including dextrose⁽¹⁾;
 b. wheat-based maltodextrins⁽¹⁾;
 c. glucose syrups based on barley;
 d. cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
2. **Crustaceans** and products thereof.
3. **Eggs** and products thereof.
4. **Fish** and products thereof, except:
 a. fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 b. fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. **Peanuts** and products thereof.
6. **Soybeans** and products thereof, except:
 a. fully refined soybean oil and fat⁽¹⁾;
 b. natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 c. vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 d. plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **Milk** and products thereof (including lactose), except:
 a. whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;
 b. lactitol.
8. **Nuts**, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts and Queensland nuts, and products thereof, except nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.
9. **Celery** and products thereof.
10. **Mustard** and products thereof.
11. **Sesame seeds** and products thereof.
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂ (As sulphur dioxide and sulphites are additives, they must be listed by their functional classes followed by their names, e.g. Preservative: Sulphur dioxide. It is not sufficient to label just the E number)
13. **Lupin** and products thereof.
14. **Molluscs** and products thereof.

(1) And products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated.

In order to avoid health issues, please inform our staff in advance in case of food allergies, intolerances or if you are on a vegetarian diet. We are here to help and advise our customers at our best. All our dishes may contain traces of sesame seeds or soy and sodium glutamate. Wines and drink may contain sulphites.



ARACHIDI



CEREALI CON GLUTINE



CROSTACEI



SOLFITI



LATTE



LUPINI



MOLLUSCHI



PICCANTE



FRUTTA A GUSCIO



PESCE



SEDANO



SEMI DI SESAMO



SENAPE



SOIA



UOVA



SURGELATO

Tutte le immagini sono solo a scopo illustrativo
 Images shown are for illustration purposes only

ANTIPASTI

1

EDAMAME
fagiolini di soia

€ 4,00



2

WAKAME
alge piccanti

€ 4,00



3

INVOLTINO
PRIMAVERA
involtino di verdure
2 pz.

€ 4,00



ANTIPASTI

4

HARUMAKI
involtini con gamberi
3 pz.

€ 5,00



5

TACOS SALMONE
philadelphia con latte
condensato, salmone,
avocado, salsa teriyaki

1 pz.

€ 4,00



max 1 porzione/persona

7

TOAST TONNO
tostarelli con
tonno cotto, insalata,
uova di rombo, tartufo
3 pz.

€ 7,00



ANTIPASTI

9

SASHIMI SALAD

insalata mista,
pesce misto,
salsa dello chef, sesamo

€ 7,00



max 1 porzione/persona



10

MAIS SALAD

insalata mista, mais,
salsa dello chef

€ 5,00



ANTIPASTI

11

MARINE SAKE

salmone marinato,
olive, carciofi

€ 7,00



12

BEEF SALAD

manzo fumé, insalata,
salsa dello chef

€ 5,00



MAKI FRITTO

14

HOSO SALMONE FRY

hossomaki croccanti con
spicy salmone, salsa spicy,
teriyaki, kataifi

3 pz.

€ 7,00



15

HOSO MANGO FRY

hossomaki croccanti,
salsa mango,
philadelphia

3 pz.

€ 6,00



16

HOSO FRAGOLA FRY

hossomaki croccanti,
fragola, philadelphia,
salsa alla fragola

3 pz.

€ 5,00



ANTIPASTI

17

INSALATA STYLE

branzino, insalata,
salsa ponzu

3 pz.

€ 4,00



max 1 porzione/persona



19

POLIPO E PATATE

polipo, patate,
prezzemolo

€ 7,00



ANTIPASTI

21

SEPPIA CON SEDANO

seppia, sedano,
salsa yuzu, sesamo

€ 5,00



23

TAKO YAKI

polpette di polipo fritto

2 pz.

€ 5,00



max 1 porzione/persona



ZUPPE

25

MISO SOUP

zuppa di miso con
alghe e tofu

€ 3,00



26

ZUPPA
AGROPICCANTE

zuppa piccante con
tofu, bambù, funghi neri,
uova, verdure

€ 3,50



ZUPPE

27

SOUP DI MARE

zuppa con gamberi,
polpa di granchio, asparagi

€ 3,50



29

BUDINO
ALL'UOVO E
GAMBERO

uova al vapore, gambero

€ 6,00



max 1 porzione/persona



TEMPURA

30

EBI TEMPURA
gamberoni fritti

€ 6,00



31

TEMPURA
VERDURA
verdure miste fritte

€ 4,00



32

CALAMARI FRITTI
calamari fritti

€ 6,00



TEMPURA

33

TORI NO
KARA AGE
pollo fritto

€ 6,00



34

PANE FRITTO
pane fritto
2 pz.

€ 4,00



35

PANE
AL VAPORE
pane al vapore
2 pz.

€ 4,00



RAVIOLI

36

GYOZA

ravioli al vapore
con carne di maiale,
verdure

3 pz.

€ 5,00



38

GYOZA ALLA GRIGLIA CON POLLO

ravioli alla griglia
con carne di pollo

3 pz.

€ 5,00



RAVIOLI

39

EBI GYOZA

ravioli al vapore con
gamberi, carne di maiale
3 pz.

€ 5,00



40

DIMSUM

ripieno di manzo, soia,
pepe bianco
3 pz.

€ 5,00



41

BAO CONIGLIO

bao con ripieno
di custard dolce
2 pz.

€ 4,00



NIGIRI (2 pz)

42

SAKE
salmone

€ 3,50



43

MAGURO
tonno

€ 4,00



44

SUZUKI
spigola, tobiko

€ 3,50



NIGIRI

46

TAKO
polpo

€ 3,50



47

EBI
gambero cotto

€ 4,00



NIGIRI

48

UNAGHI

anguilla, salsa teriyaki

€ 5,00



49

SALMONE
SCOTTATO

salmone, salsa di rucola,
kataifi

€ 5,00



50

MAGURO
SCOTTATO

tonno, salsa di rucola,
kataifi

€ 6,00



ONIGHIRI

51

SAKE ONIGHIRI
salmone, sesamo

€ 3,50



52

MAGURO
ONIGHIRI
tonno, sesamo

€ 3,50



53

ONIGHIRI
EBITEN
gambero fritto,
sesamo, teriyaki

€ 3,50



HOSOMAKI (6 pz)

54

SAKE MAKI
salmone

€ 5,50



55

TEKKA MAKI
tonno

€ 6,00



56

KAPPA MAKI
cetriolo

€ 4,00



HOSOMAKI

57

SHIROMI MAKI
pesce bianco

€ 5,00



58

AVOCADO MAKI
avocado

€ 4,50



59

HOSO HONYUI
patate dolci fritte

€ 4,50



GUNKAN (2 pz)

60

GUNKAN
SPICY SAKE
salmone piccante,
tobiko, salsa spicy

€ 4,50



61

GUNKAN
SPICY MAGURO
tonno piccante,
tobiko, salsa spicy

€ 4,50



62

GUNKAN SUZUKI
branzino, salsa yuzu

€ 4,50



GUNKAN

63

GUNKAN EBITEN

gamberi in tempura,
salsa teriyaki, kataifi

€ 4,50



64

GUNKAN TOBIKO

tobiko
(uova di pesce volante)

€ 4,50



65

GUNKAN SHOWBALL

riso, philadelphia,
salsa teriyaki, sesamo

€ 4,50



TEMAKI

66

TEMAKI SAKE
salmone, avocado

€ 4,50



67

TEMAKI MAGURO
tonno, avocado

€ 4,50



68

TEMAKI
CALIFORNIA
surimi, avocado,
tobiko, maionese

€ 4,50



TEMAKI

69

TEMAKI

EBI TEMPURA

tempura di gambero,
cetriolo, maionese,
salsa teriyaki

€ 4,50



70

TEMAKI

SPICY SALMONE

salmone tritato,
tobiko, salsa spicy

€ 4,50



71

TEMAKI

SPICY MAGURO

tonno tritato,
salsa spicy

€ 4,50



CHIRASHI

72

CHIRASHI SAKE
salmone, riso, sesamo

€ 10,00



max 1 porzione/persona



73

CHIRASHI MISTO
pesce misto, riso, sesamo

€ 12,00



max 1 porzione/persona



(4 pz) URAMAKI

74

URAMAKI SAKE

salmone, avocado,
philadelphia, sesamo

€ 4,50



75

BEEFROLL

mango, philadelphia,
manzo fumé, salsa teriyaki

€ 6,00



76

URAMAKI EBITEN

tempura di gambero,
cetriolo, maionese, salsa
teriyaki, kataifi, sesamo

€ 5,00



URAMAKI

77

URAMAKI SPICY SAKE

tartara piccante di
salmone, salsa spicy,
tobiko, sesamo

€ 5,00



78

RAINBOW ROLL

salmone, avocado,
varietà di pesce sopra

€ 6,00



max 1 porzione/persona



79

BEN ROLL

gamberi fritti, cheddar,
salsa teriyaki, cipolla fritta

€ 5,00



URAMAKI

81

TUNA FRY ROLL

philadelphia, avocado,
tartare di tonno piccante,
spicy maionese,
cipolla fritta

€ 6,00



84

PHILADELPHIA ROLL

philadelphia, avocado,
salmon crudo, sala lime

€ 6,00



85

FUTOMAKI

salmon, avocado,
polpa di granchio,
philadelphia

€ 6,00



URAMAKI

86

FU ROLL

salmone cotto,
philadelphia, salmone
scottato, kataifi,
salsa teriyaki

€ 7,00



89

URAMAKI

SPICY TUNA

tartara piccante di tonno,
salsa spicy, sesamo

€ 6,00



90

MANGO ROLL

gamberi fritti, mango,
tobiko, riso nero,
salsa al mango,
philadelphia, salsa teriyaki

€ 6,00



URAMAKI

92

URAMAKI CRAB
polpa di granchio fritto,
sesamo, salsa dello chef

€ 4,00



93

KEY ROLL

granchio, avocado, cipolla,
maionese, sesamo

€ 5,00



96

FUTOMAKI
FRITTI

salmone, avocado,
granchio, salsa spicy

€ 6,00



URAMAKI

97

MULLA ROLL

salmone impanato fritto,
philadelphia, sesamo,
salsa teriyaki

€ 5,00



98

TOBIKO ROLL

salmone, tobiko, avocado

€ 5,50



99

NOIR TAI ROLL

salmone fritto, pesce bianco,
salsa spicy, riso nero, tobiko

€ 5,00



URAMAKI

100

TONNO COTTO ROLL

tonno cotto, maionese,
philadelphia, sesamo,
salsa teriyaki

€ 5,00



101

CHICKEN URAMAKI

salsa dello chef,
pollo fritto, sesamo

€ 5,00



URAMAKI

104

URA NOIR
FRY ROLL

salmone cotto,
mandorle, philadelphia

€ 5,00



106

URAMAKI
BEEF SWEET
POTATO ROLL

patate dolci fritte,
manzo fumé,
salsa teriyaki

€ 7,00



108

URAMAKI
CALIFORNIA
granchio, cetriolo,
salmone, tobiko*,
maionese

€ 6,00



SUSHI GIO

113

SPICY

ALMONE GIO

salmone, spicy salmone,
tobiko, salsa spicy

€ 3,00



114

ZUCCHINA GIO

zucchine, gamberi,
tobiko, maionese,
salsa teriyaki, kataifi

€ 3,00



SUSHI GIO

115

EBITEN GIO

salmone, gamberi in
tempura, salsa teriyaki,
kataifi

€ 3,00



max 1 porzione/persona



117

SAKA
PHILADELPHIA
GIO
salmone, philadelphia,
tobiko

€ 3,00



TARTARE

118

TARTARE SALMONE

salmone, salsa dello chef

€ 8,00



max 1 porzione/persona



120

TARTARE GRANCHIO

granchio, salsa dello chef,
avocado, insalata,
philadelphia

€ 10,00



max 1 porzione/persona



CARPACCIO

121

CARPACCIO SALMONE

salmone, sesamo,
salsa dello chef

€ 10,00



max 1 porzione/persona



SASHIMI

129

SASHIMI SAKE

salmone
6 pz.

€ 10,00



max 1 porzione/persona



SPECIALE SUSHI



135

OSAKA
MORIWASE

nigiri (4 pz),
uramaki (4 pz),
hosomaki (3 pz)
11 pz.

€ 12,00



136

KYOTO
MORIWASE

nigiri (6 pz),
uramaki (4 pz),
hosomaki (3 pz),
sushi gio (1 pz),
14 pz.

€ 18,00



RISO

138

RISO BIANCO

riso, sesamo

€ 2,00



139

RISO CANTONESE

prosciutto cotto,
piselli, uova

€ 5,00



140

RISO CON
GAMBERI

riso, gamberi,
carote, uova, piselli

€ 6,00



RISO

141

RISO CON
SALMONE

riso, salmone,
verdure, uova

€ 6,00



143

RISO
CURRY E POLLO

uova, pollo, piselli, curry

€ 6,00



SPAGHETTI

144

SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE

spaghetti di riso saltati
con verdure miste, uova

€ 6,00



145

SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI

spaghetti di riso saltati
con gamberi, verdure, uova

€ 7,00



SPAGHETTI

146

SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE

spaghetti di soia saltati
con verdure miste

€ 6,00



147

SPAGHETTI DI SOIA CON GAMBERI

spaghetti di soia saltati
con verdure miste, gamberi

€ 6,00



148

SPAGHETTI DI SOIA PICCANTI

spaghetti di soia con
verdure, carne di manzo

€ 6,00



GNOCHI

149

GNOCHI CON
VERDURE

gnocchi di riso saltati
con verdure miste,
funghi

€ 6,00



150

GNOCHI
CON GAMBERI
gnocchi di riso saltati
con gamberi, verdure,
funghi

€ 7,00



151

TOKBOKKI

gnocchi coreani di riso,
kimchi

€ 6,00



UDON

152

UDON CON VERDURE

udon saltati
con verdure miste, uova

€ 6,00



153

UDON CON GAMBERI

udon saltati con gamberi,
verdure, uova

€ 7,00



RAMEN

154

RAMEN CON MANZO

ramen, manzo brasato,
uova grigliate, verdure,
cipollina, sesamo

€ 8,00



155

RAMEN CON FRUTTI DI MARE

ramen, gamberetti, seppia,
verdure, alghe, sesamo,
naruto maki

€ 10,00



MINI WOK

158

MINI WOK
POLLO

pollo, peperoni,
funghi neri, porro

€ 8,00



max 1 porzione/persona



160

MINI WOK
CAVOLFIORE
cavolfiore, peperoni

€ 7,00



max 1 porzione/persona



PIATTI CALDI

161

POLLO
GONGBAO

pollo piccante,
verdure, arachidi

€ 7,00



162

POLLO
AL LIMONE

pollo, limone

€ 7,00



163

POLLO CON
MANDORLE

pollo, mandorle,
verdure miste

€ 7,00



PIATTI CALDI

165

POLLO
FUNGHI E BAMBÙ
pollo, funghi neri, bambù

€ 6,00



166

POLLO
AL CURRY
pollo con verdure, curry

€ 7,00



PIATTI CALDI

168

POLLO CON
VERDURE
pollo con verdure

€ 6,00



169

POLLO CON
LATTUGA

pollo macinato, piselli,
carote, funghi, bambù

€ 8,00



PIATTI CALDI

170

MANZO CON
FUNGHI E BAMBU

manzo con salsa oyster
saltato con bambù, funghi

€ 8,00



172

MANZO
GONGBAO
manzo piccante,
verdure, arachidi

€ 9,00



PIATTI CALDI

174

MANZO
AL CURRY

manzo con curry, verdure

€ 10,00



175

MANZO CON
VERDURE

manzo con verdure

€ 8,00



PIATTI CALDI

177

CURRY EBI

gamberi con curry,
cipolla, peperoni

€ 10,00



178

GAMBERI
GONGBAO

gamberi piccanti con
verdure, arachidi

€ 10,00



179

EBI

SALE E PEPE

gamberi sale e pepe,
peperoni, cipolla

€ 10,00



PIATTI CALDI

184

VERDURE MISTE

bambù, zucchine, funghi,
germogli di soia, carote

€ 4,00



185

GERMOGLI DI SOIA

geermogli di soia

€ 4,00



186

TOFU MAPO

tofu con peperoni secchi
piccante

€ 6,00



TEPPANYAKI

187

SPIEDINI DI GAMBERI

spiedini di gamberi,
salsa teriyaki

2 pz.

€ 7,00



188

SPIEDINI DI POLLO

spiedini di pollo,
salsa teriyaki

2 pz.

€ 6,00



TEPPANYAKI

193

TOFU DI PESCE
tofu di pesce

€ 4,00



194

GNOCHI
COREANI ALLA
PIASTRA
gnocch coreani di riso,
salsa dello chef

€ 4,00



195

INSALATA
ALLA PIASTRA
indivia

€ 5,50

