

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì-Domenica 12:00 - 15:00 e 19:00 - 23:00

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 06/02/2023, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://milano.mymenu.it/ristoranti/temakinho4>

Big Plate & Roll Mix

Copacabana - 32pz

€ 34,00

Camarão empanado roll + salmão gostoso roll + salmão Philadelphia roll + pink nigiri + green nigiri + camarão baianinho + pastel de queijo + salsa banana piccante

Ipanema - 30pz

€ 38,00

Salmão com camarão roll + camarão abacate roll + salmão abacate roll + tostada de salmão + bolinho de bacalhau + pastel de camarão + salsa banana piccante

Santos - 24pz

€ 28,00

Salmão gostoso roll + salmão com camarão roll + salmão Philadelphia roll

Flamengo - 24pz

€ 29,00

Salmão mexicano roll + salmão empanado roll + camarão abacate roll

Botafogo - 24pz

€ 29,00

Pioneiro roll + salmão abacate roll + camarão empanado roll

Brasilian

Camarão baianinho - 4pz

€ 6,50

Mazzancolla tropicale impanata, salsa banana piccante

Camarão baianinho - 6pz

€ 9,00

Mazzancolla tropicale impanata, salsa banana piccante

Maresia

€ 9,50

Cappasanta oceanica, riso, alga nori, pasta kataifi, avocado, Philadelphia, uova di pesce volante oceanico, salsa sriracha, salsa di maracuja con miso e cachaça

Bolinho de bacalhau - 4pz € 6,50

Crocchette di baccalà fatte con patate, olive, uova, cipolla, coriandolo, salsa banana piccante

Bolinho de bacalhau - 6pz € 9,00

Crocchette di baccalà fatte con patate, olive, uova, cipolla, coriandolo, salsa banana piccante

Coxinha - 4pz € 5,00

Coxinha di pollo, salsa maionese verde

Coxinha - 6pz € 6,50

Coxinha di pollo, salsa maionese verde

Favoritos

Pastel de camarão - 4pz € 6,50

Ripieno di mazzancolla tropicale, manioca. Accompagnata da salsa banana piccante

Pastel de camarão - 6pz € 9,00

Ripieno di mazzancolla tropicale, manioca. Accompagnata da salsa banana piccante

Pastel de queijo - 4pz € 5,50

Ripieno di Mozzarella, Asiago, Parmigiano Reggiano D.O.P. Accompagnata da salsa banana piccante

Pastel de queijo - 6pz € 7,50

Ripieno di Mozzarella, Asiago, Parmigiano Reggiano D.O.P. Accompagnata da salsa banana piccante

Saboroso € 9,50

Mazzancolla tropicale in tempura, maionese kimchi, erba cipollina

Crocante - 4pz € 7,50

Salmone, Philadelphia e surimi avvolti da sfoglia primavera, salsa teriyaki

Crocante - 6pz € 10,50

Salmone, Philadelphia e surimi avvolti da sfoglia primavera, salsa teriyaki

Sushi Joe

Red camarão - 2pz € 8,50

Ricciola oceanica, tartare di gambero rosso, fiocchi di sale, olio extra vergine di oliva, zest lime

Paixão de salmão - 2pz € 6,50

Salmone, maionese giapponese, ikura (uova di salmone keta), tenkasu

Sides

Edamame salt	€ 4,00
Fagioli di soia lessati con fiocchi di sale	
Edamame spicy	€ 4,00
Fagioli di soia lessati con fiocchi di sale, salsa kimchi	
Nachos	€ 5,00
Nachos, guacamole, maionese kimchi, pico de gallo	
Mandioquinha frita	€ 4,50
Manioca frita, maionese verde	
Platano chips	€ 4,50
Chips di platano, maionese giapponese	
Nigiri pink - 2pz	€ 5,00
Riso, salmone scottato, Philadelphia, olio di sesamo, fiocchi di sale, mandorle	
Nigiri green - 2pz	€ 4,00
Riso, avocado, salsa teriyaki, maionese wasabi, Philadelphia, chips di platano	

Ceviches

Ceviche mixto	€ 14,50
Tonno a pinne gialle, ricciola oceanica, mango, avocado, verdure per ceviche, mais cancha, salsa per ceviche, vermicelli di fagiolo mungo, gambero rosso*, misto spezie togarashi	
Ceviche vegan	€ 10,50
Vegan Zalmon (plant based), mango, fagioli neri, edamame, mais cancha, nachos, verdure per ceviche, latte di tigre viola	

Tartaras

Tartara de salmão gostoso	€ 13,00
Tartare di salmone con erba cipollina, Philadelphia, uova di pesce volante oceanico, avocado, maionese piccante, salsa teriyaki, scaglie di mandorla. Accompagnata da nachos	
Tartara de atum crocante	€ 13,50
Tartare di tonno a pinne gialle, avocado, succo di lime, salsa sriracha, tenkasu, salsa poke. Accompagnata da nachos	

Tartara simplicidade

€ 14,00

Tartare di salmone con erba cipollina, uova di pesce volante oceanico, tartare di ricciola oceanica, avocado, lime, zenzero grattugiato, fiocchi di sale, salsa ceviche. Accompagnata da nachos

Tacos Latinos

Tacos do camarao

€ 6,50

Tortillas di grano, avocado, mazzancolla tropicale impanata, maionese kimchi, pico de gallo, lime

Tacos de frango

€ 6,50

Tortillas di grano, pollo BIO marinato saltato in salsa teriyaki, guacamole, pico de gallo, lime

Tacos fried chicken

€ 4,50

Tortilla di grano, cavolo cappuccio bianco, cavolo cappuccio rosso, avocado, petto di pollo impanato e fritto, maionese giapponese, misto spezie togarashi, erba cipollina, lime

Taco Shell

Taco shell salmão gostoso

€ 9,00

Tortillas di mais, salmone, Philadelphia, avocado, maionese piccante, uova di pesce volante oceanico, mandorle, salsa teriyaki

Taco shell atum ceviche

€ 9,50

Tortillas di mais, tonno a pinne gialle, guacamole, maionese wasabi, verdure per ceviche

Tostadas

Tostada de salmão

€ 6,50

Tortilla di mais, guacamole al pomodoro secco, salmone, avocado, maionese piccante, ikura (uova di salmone keta)

Tostada de atum

€ 7,00

Tortilla di mais, guacamole al pomodoro secco, tonno a pinne gialle, mango, maionese wasabi

Rolls Special

Noite paulista roll

€ 13,10

Ricciola oceanica scottata, mazzancolla tropicale impanata, mango, cetriolo, semi di sesamo, uova di pesce volante oceanico, salsa teriyaki

Foz do iguaçu roll

€ 13,10

Mazzancolla tropicale impanata, ricciola oceanica, avocado, guacamole, nachos tritato, salsa ceviche

Atlantico roll

€ 14,10

Tonno a pinne gialle, ricciola oceanica, salsa poke, semi di sesamo, erba cipollina, zenzero. Servito con olio di sesamo e olio extra vergine di oliva

Rolls Camarão

Camarão abacate roll

€ 11,60

Mazzancolla tropicale impanata, avocado, maionese piccante, salsa teriyaki, semi di sesamo

Camarão empanado roll

€ 11,10

Mazzancolla tropicale impanata, tenkasu, maionese piccante, salsa teriyaki

Rolls Atum

Atum crocante roll

€ 13,60

Tonno pinne gialle, salsa srirasha, succo di lime, salsa poke, avocado, tenkasu

Atum philadelphia roll

€ 13,10

Tartare di tonno a pinne gialle, erba cipollina, semi di sesamo, Philadelphia, uova di pesce volante oceanico

Rolls Salmão

Salmão mexicano roll

€ 12,60

Tartare di salmone, Philadelphia, nachos, jalapeño, maionese piccante, erba cipollina, uova di pesce volante oceanico

Salmão philadelphia roll

€ 12,60

Tartare di salmone con erba cipollina, Philadelphia, uova di pesce volante oceanico, semi di sesamo

Salmão empanado roll

€ 11,60

Salmone impanato, lattuga, salsa teriyaki, scaglie di mandorla, maionese piccante, semi di sesamo

Salmão abacate roll

€ 12,60

Tartare di salmone, erba cipollina, avocado, semi di sesamo, salsa teriyaki, uova di pesce volante oceanico, maionese piccante

Salmão com camarão roll

€ 13,10

Salmone, mazzancolla tropicale impanata, maionese piccante, salsa teriyaki, semi di sesamo

Salmão gostoso roll

€ 13,10

Salmone, avocado, philadelphia, erba cipollina, uova di pesce volante oceanico, salsa maionese piccante, salsa teriyaki, scaglie di mandorla

Rio bananal roll € 12,60
Salmone impanato, semi di sesamo, avocado, banana, Philadelphia, salsa teriyaki

Pioneiro roll € 13,10
Tartare di salmone, salmone scottato, avocado, erba cipollina, uova di pesce volante oceanico, ikura (uova di salmone keta)

Rolls Vегgie

Violeta vegan roll € 10,10
Carta di soia, riso alla barbabietola, avocado, tofu, pomodori secchi, fiore di zucca in pastella, guacamole, tosago

Zalmon vegan roll € 12,10
Vegan Zalmon (plant based), avocado, tofu, salsa latte di tigre viola, cipolla rossa, peperoncino fresco

Temakis

Salmão com camarão temaki € 8,00
Salmone, mazzancolla tropicale impanata, erba cipollina, uova di pesce volante oceanico, salsa teriyaki, maionese piccante

Salmão gostoso temaki € 8,00
Salmone, avocado, Philadelphia, erba cipollina, uova di pesce volante oceanico, scaglie di mandorla

Meat & Soup

Gramado € 12,50
Pollo BIO marinato e saltato in salsa teriyaki, purea di manioca, erba cipollina, semi di sesamo, anacardi

Lula baiana € 13,00
Zuppetta a base di latte di cocco e manioca con gambero argentino, coriandolo, anacardi, olio extra vergine di oliva, togarashi

Poke

Poke de salmão completo € 13,00
Riso con salsa poke, avocado, alghe wakame, edamame, mango, salmone, semi di sesamo, erba cipollina

Poke de salmão picante € 13,00
Riso con salsa poke, avocado, alghe wakame, edamame, mango, salmone, semi di sesamo, erba cipollina, salsa kimchi

Poke mixto completo	€ 13,50
Riso con salsa poke, avocado, alghe wakame, edamame, mango, tonno a pinne gialle, salmone, semi di sesamo, erba cipollina	
Poke mixto picante	€ 13,50
Riso con salsa poke, avocado, alghe wakame, edamame, mango, tonno a pinne gialle*, salmone, semi di sesamo, erba cipollina, salsa kimchi	
Poke meu amor	€ 11,50
Riso nero con salsa poke, avocado, mango, alghe wakame, edamame, mela verde, tofu, salsa maionese verde	
Poke refinado	€ 16,00
Riso nero con salsa poke, gambero argentino, cappasanta oceanica, avocado, mango, alga wakame, edamame, scaglie di mandorle, salsa maionese tartufata	
Tropical salad	€ 13,00
Insalatina misticanza, cipolle rosse, mango, jalapenho, gambero argentino, papaya, dressing coriandolo e lime	

Sobremesas

Ninhitos	€ 4,50
Carta di soia, banana, Nutella®, cocco, pasta kataifi, pé de moleque	
Churros	€ 5,00
Churros, dulce de leche ,topping al cioccolato, codette di zucchero, cannella	
Prestígio	€ 5,00
Torta brasiliana al cioccolato e cocco	
Cheesecake de maracujá	€ 5,00
Cheesecake tropicale alla maracuja	

Extra

Zenzero con barbabietola	€ 1,00
Wasabi	€ 1,00
Salsa teriyaki	€ 1,00
Maionese piccante	€ 1,00
Salsa ceviche	€ 1,00

Salsa sriracha	€ 1,00
Maionese verde	€ 1,00
Maionese wasabi	€ 1,00
Mais cancha	€ 1,50
Ikura (uova di salmone keta)	€ 3,50
Alga wakame	€ 1,00
Edamame	€ 1,50
Maionese giapponese	€ 1,00
Salsa banana piccante	€ 1,00
Nachos	€ 1,50
Riso bianco con sesamo	€ 3,00

Cerveijas

Mais Amor	€ 5,50
La nostra birra artigianale, una ricetta esclusiva con malto d'orzo biologico - Bottiglia 33 CL - Vol. 4,3%	
Corona	€ 5,00
Bottiglia 33 CL - Vol. 4,5%	
Sapporo	€ 5,00
Bottiglia 33 CL - Vol. 4,7%	
Asahi	€ 6,00
Bottiglia 50 CL - Vol. 5,2%	
Heineken	€ 5,00
Bottiglia 33 CL - Vol. 5,0%	

Vini Bianchi

Sauvignon Blanc Attems - Friuli Venezia Giulia - 12,5% Vol	€ 17,00
Chardonnay Attems - Friuli Venezia Giulia - 12,5% Vol	€ 18,00
Ribolla Gialla Attems - Friuli Venezia Giulia - 12,5% Vol	€ 22,00
Pinot Bianco Weissburgunder Von Blumen - Alto Adige Südtirol 12% Vol	€ 20,00
Gewürztraminer Von Blumen - Alto Adige Südtirol - 13% Vol	€ 22,00
Vermentino di Gallura Sciala - Sardegna - 14% Vol	€ 32,00

Vini Rossi

Castiglioni Chianti DOCG Frescobaldi - Toscana - 13% Vol	€ 17,00
Ruit Hora Caccia al Piano - Toscana - 14% Vol	€ 24,00

Vini Rosè

Pinot Grigio Ramato DOC Attems - Friuli Venezia Giulia - 12,5% Vol	€ 20,00
Alie Rosé Frescobaldi - Toscana - 12% Vol	€ 28,00

Vinho Bolliicine

Castè Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Merotto - Veneto - 11,5% Vol	€ 22,00
Bellussi Brut Blanc De Noir Bellussi - Veneto - 12% Vol	€ 22,00

Berlucchi '61 Brut Franciacorta € 28,00
Berlucchi - Lombardia - 12,5% Vol

Berlucchi '61 Satèn Franciacorta € 30,00
Berlucchi - Lombardia - 12,5% Vol

Berlucchi '61 Rosé Franciacorta € 32,00
Berlucchi - Lombardia 12,5% Vol

Almerita Brut € 33,00
Regaleali - Sicilia - 13% Vol

Ca' Del Bosco Cuvee Prestige € 36,00
Ca' Del Bosco - Franciacorta - 13% Vol

Bibite

Acqua naturale lattina € 1,50
33 cl

Acqua frizzante lattina € 1,50
33 cl

Coca Cola Zero € 3,00
Bottiglia 33 cl

Coca Cola € 3,00
Bottiglia 33 cl

Guaraná € 3,00
Lattina 33 cl

Ginger beer € 3,00
Fever Tree Bottiglia 20 cl

Acqua tonica € 3,00
Fever Tree Indian Bottiglia 20 cl

Te verde bio € 3,00
Bottiglia 33,5 cl
