

TEMAKINHO

ROME FIUMICINO



PETISCOS

• Le nostre tapas da condividere •



SIDES

NACHOS 🍽️

Nachos, guacamole, maionese kimchi, pico de gallo

CHIPS DI PLATANO 🍌 🍽️

Chips di platano, maionese giapponese

MANDIOQUINHA FRITA 🍽️ 🌿

Manioca frita, maionese verde

EDAMAME 🍌 🍽️

Fagioli di soia lessati con flocchi di sale

EDAMAME PICANTE 🍌 🍽️ 🌶️

Fagioli di soia lessati con flocchi di sale, salsa kimchi

FAVORITOS

6.00 **PASTEL DE QUEIJO** 4/6 PZ 🍽️ 7.00/9.00

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

5.00 **PASTEL DE CAMARÃO** 4/6 PZ 🍽️ 8.00/10.00

Ripieno di mazzancolla tropicale, manioca. *Accompagnato da salsa banana piccante*

5.00 **SABOROSO** 🍌 🍽️ 🌶️ 10.00

Mazzancolla tropicale in tempura, maionese kimchi, erba cipollina

5.00 **CROCANTE** 4/6 PZ 🍽️ 8.50/11.00

Salmon, Philadelphia e surimi avvolti da sfoglia primavera, salsa sushi

BRAZILIAN

MAREZIA 9.00

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

BOLINHO DE BACALHAU 4/6 PZ 🍽️ 7.00/9.00

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

CAMARÃO BAIANINHO 4/6 PZ 🍽️ 7.00/9.00

Mazzancolla tropicale impanata, salsa banana piccante

COXINHA 4/6 PZ 🍽️ 7.00/9.00

Coxinha di pollo, salsa maionese verde

NIGIRI

PINK 2 PZ 4.00

Riso, salmone, Philadelphia, olio di sesamo, flocchi di sale, mandorle

GREEN 2 PZ 🌿 3.00

Riso, avocado, salsa sushi, maionese wasabi, Philadelphia, chips di platano

SUSHI JOE

RED CAMARÃO 2 PZ 10.00

Ricciola oceanica, tartare di gambero rosso, flocchi di sale, zest lime, olio EVO

PAIXÃO DE SALMÃO 2 PZ 7.50

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

CEVICHE & TARTARE



CEVICHE MIXTO *new!*

16.50

Tonno a pinne gialle, ricciola oceanica, gambero rosso, mango, avocado, verdure per ceviche, mais cancha, salsa per ceviche, vermicelli di fagiolo mungo, togarashi

CEVICHE VEGAN *new!*

14.00

Vegan Zalmón (plant based), mango, fagioli neri, edamame, mais cancha, nachos, verdure per ceviche, latte di tigre viola

TARTARA DE SALMÃO GOSTOSO

16.50

Tartare di salmone con erba cipollina, Philadelphia, preparazione di uova di pesce, avocado, maionese piccante, salsa sushi, scaglie di mandorla. *Accompagnata da nachos*

TARTARA DE ATUM CROCANTE

16.50

Tartare di tonno a pinne gialle, avocado, succo di lime, salsa sriracha, tenkasu, salsa poke. *Accompagnata da nachos*

TARTARA SEMPLICIDADE *new!*

18.00

Tartare di ricciola oceanica, tartare di salmone con erba cipollina, preparazione di uova di pesce, avocado, lime, zenzero, flocchi di sale, salsa ceviche. *Accompagnata da nachos*

TACOS

CAMARÃO 🍷

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

7.50

FRANGO 🍷

Tortilla di grano, **pollo BIO marinato** saltato in salsa sushi, guacamole, pico de gallo, lime

7.50

FRIED CHICKEN 🍷 *new!*

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

6.00

TOSTADAS

SALMÃO *new!*

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

7.50

ATUM *new!*

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

8.00

TACOS SHELL

SALMÃO GOSTOSO *new!*

Tortilla di mais, **salmone**, Philadelphia, avocado, maionese piccante, **preparazione di uova di pesce**, mandorle, salsa sushi

9.50

ATUM CEVICHE *new!*

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

9.50



TACOS LATINOS



R

O

L

L



NOITE PAULISTA 14.50

Ricciola oceanica, mazzancolla tropicale impanata, mango, cetriolo, semi di sesamo, **preparazione di uova di pesce**, salsa sushi

FOZ DO IGUAÇU 14.50

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

ATLANTICO 16.00

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

CAMARÃO EMPANADO 13.00

Mazzancolla tropicale impanata, tenkasu, maionese piccante, salsa sushi

CAMARÃO ABACATE 13.50

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

ATUM PHILADELPHIA 14.00

Tartare di tonno a pinne gialle, erba cipollina, semi di sesamo, Philadelphia, **preparazione di uova di pesce**

ATUM CROCANTE 15.50

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

SALMÃO COM CAMARÃO

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

SALMÃO GOSTOSO

Salmone, avocado, Philadelphia, erba cipollina, **preparazione di uova di pesce**, maionese piccante, salsa sushi, scaglie di mandorla

RIO BANANAL

Salmone impanato, semi di sesamo, avocado, banana, Philadelphia, salsa sushi

PIONEIRO

Tartare di salmone, salmone, avocado, erba cipollina, **preparazione di uova di pesce**, ikura (uova di salmone keta)

SALMÃO PHILADELPHIA

Tartare di salmone con erba cipollina, Philadelphia, **preparazione di uova di pesce**, semi di sesamo

SALMÃO ABACATE

Tartare di salmone, erba cipollina, avocado, semi di sesamo, salsa sushi, **preparazione di uova di pesce**, maionese piccante

SALMÃO EMPANADO

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

SALMÃO MEXICANO

Tartare di salmone, Philadelphia, nachos, jalapeño, maionese piccante, erba cipollina, **preparazione di uova di pesce**

14.50 VIOLETA VEGAN 11.50

Carta di soia, riso alla barbabietola, avocado, tofu, pomodori secchi, **fiore di zucca in pastella**, guacamole, tosgo

15.00 ZALMON VEGAN 13.50

Vegan Zalmon (plant based), avocado, tofu, latte di tigre viola, cipolla rossa, peperoncino fresco

14.50

14.50

14.00

14.00

13.50

14.00

TE MA KI

SALMÃO COM CAMARÃO 10.50

Salmone, mazzancolla tropicale impanata, erba cipollina, **preparazione di uova di pesce**, salsa sushi, maionese piccante

SALMÃO GOSTOSO 10.50

Salmone, avocado, Philadelphia, erba cipollina, **preparazione di uova di pesce**, scaglie di mandorla

I NOSTRI ROLL
SONO DA

8 PZ


Cotto


Vegetariano


Piccante

new!
Novità

MEAT & SOBA



GRAMADO 🍷

Pollo **BIO** marinato e saltato in salsa sushi, **purea di manioca**, erba cipollina, semi di sesamo, anacardi

15.00

PICANHA BRASILEIRA 🍷 *new!*

Picanha, **purea di manioca**, cavolo nero

20.00

YAKISOBA FRANGO PICANTE 🍷 🌶️

Noodles di grano, olio EVO, **bocconcini di pollo BIO**, **tamago**, zucchine, carote, salsa yakisoba, sakè, salsa kimchi

12.00

YAKISOBA SALMÃO COM CAMARÃO 🍷

Noodles di grano, olio EVO, **gambero argentino**, **salmone**, **tamago**, zucchine, carote, salsa yakisoba, sakè

13.00

LULA BAIANA 🍷

Zuppetta a base di latte di cocco e manioca con **gambero argentino**, coriandolo, anacardi, olio EVO, togarashi

15.50



MEU AMOR 🌿

Riso nero con salsa poke, avocado, mango, **alge wakame**, **edamame**, mela verde, tofu, maionese verde

11.50



REFINADO 📦

Riso nero con salsa poke, **gambero argentino**, **cappasanta oceanica**, avocado, mango, **alga wakame**, **edamame**, scaglie di mandorle, maionese tartufata

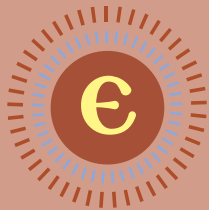
17.00



SALMÃO COMPLETO | IOU PICANTE 🌶️ |

Riso con salsa poke, avocado, **alge wakame**, **edamame**, mango, **salmone**, semi di sesamo, erba cipollina, | salsa kimchi |

14.00



MIXTO COMPLETO | IOU PICANTE 🌶️ |

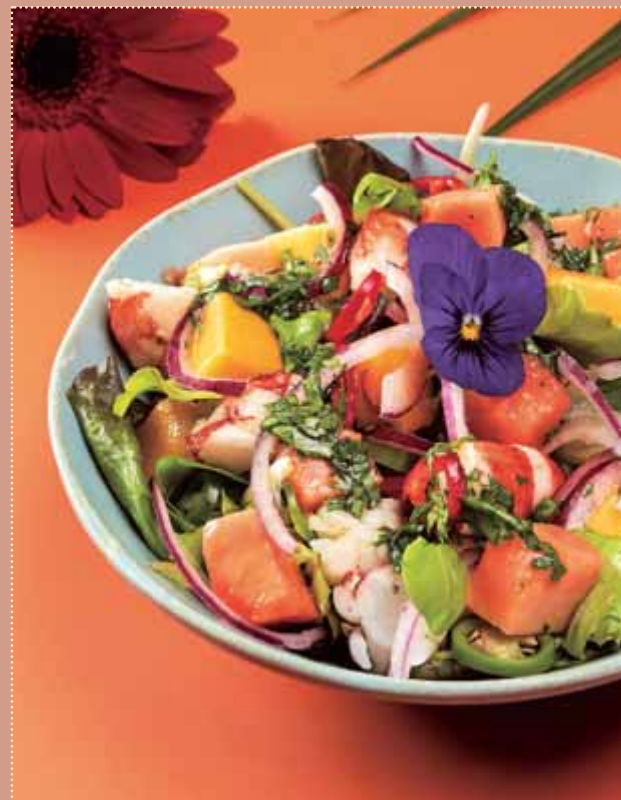
Riso con salsa poke, avocado, **alge wakame**, **edamame**, mango, **tonno a pinne gialle**, **salmone**, semi di sesamo, erba cipollina, | salsa kimchi |

15.00

TROPICAL SALAD 📦 🌿 *new!*

Insalatina misticanza, cipolle rosse, mango, jalapeño, **gambero argentino**, papaya, dressing coriandolo e lime

15.00



Un tocco in più
per tutti i piatti
Temakinho

Extras

Zenzero con barbabietola
Wasabi
Salsa sushi
Maionese piccante
Salsa ceviche
Salsa sriracha
Maionese verde
Maionese wasabi

1.00
1.00
1.00
1.00
1.00
1.00
1.00
1.00

Mais cancha
Ikura (uova di salmone keta)
Alga wakame
Edamame
Maionese giapponese
Salsa banana piccante
Nachos
Riso bianco e semi di sesamo

1.50
3.50
1.00
1.50
1.00
1.00
1.50
3.00



Sobremesas

I nostri dessert



NINHITOS

Carta di soia, banana, Nutella®, cocco, **pasta kataifi**, **pé de moleque**

5.50

CHURROS *new!*

Churros, gelato alla vaniglia, dulce de leche, topping al cioccolato, codette di zucchero, cannella e zucchero

7.00

PRESTIGIO

Torta brasiliana al cioccolato e cocco

7.00

CHEESECAKE MARACUJA

Cheesecake tropicale al maracuja

7.00

GELATO ALLA VANIGLIA *new!*

Gelato alla vaniglia, **pé de moleque**, granella di pistacchio, topping al cioccolato

6.00

GELATO AL MANGO *new!*

Gelato al mango, fragole, mango, **salsa maracuja**

6.00





BEBIDAS



CERVEJAS

MAIS AMOR La nostra birra artigianale, una ricetta esclusiva con malto d'orzo biologico Bottiglia 33 CL - Vol. 4,3% **7.00**

CORONA Bottiglia 33 CL - Vol. 4,5% **6.00**

SAPPORO Bottiglia 33 CL - Vol. 4,7% **7.00**

HEINEKEN Bottiglia 33 CL - Vol. 5,0% **6.00**

ASAHI Bottiglia 50 CL - Vol. 5,0% **8.00**

BEBIDAS FRIAS

ACQUA POTABILE **Free**

Trattata / Trattata Gassata

ACQUA Bottiglia 0.50 LT / 0.75 LT **3.00/3.50**

Naturale / Frizzante

GUARANÀ Lattina 33 CL **4.00**

TÈ FREDDO VERDE BIO Bottiglia 33,5 CL **4.00**

ACQUA TONICA & GINGER BEER Bottiglia 20 CL **4.00**

COCA-COLA® / COCA-COLA® ZERO Bottiglia 33 CL **4.00**

Tutti i prodotti evidenziati in "grassetto" sono decongelati. Le pietanze e le bevande servite possono contenere sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. Per maggiori informazioni consultare la documentazione disponibile in cassa, sul nostro sito nella sezione dedicata o chiedere al nostro personale. Tutti i prodotti ittici destinati al consumo a crudo sono stati sottoposti al trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004. Servizio 2.00 euro

VITAMINAS

Media / Grande

VITAMINA **6.00/8.00**

Polpa di mango, polpa di papaya, spremuta di arancia, succo di lime, zucchero raffinato

BELEZA **6.00/8.00**

Polpa di maracuja, polpa di papaya, polpa di ananas, spremuta di arancia, zucchero raffinato

ABACAXI & HORTELA **7.00/8.00**

Polpa di ananas, menta, succo di limone, zucchero liquido

SUCO DE LARANJA **5.00**

Spremuta di arancia

CAFETERIA

CAFFÈ **2.50**

GINSENG **2.60**

ORZO **3.00**

CAFFÈ CORRETTO **4.50**

INFUSI **5.00**



COSA NE PENSI?
INQUADRA IL QR CODE E LASCIA LA TUA OPINIONE

Temakinho

LA PRIMA CATENA DI RISTORANTI AL MONDO
CERTIFICATA SUSTAINABLE RESTAURANTS



SCANSIONA PER LA VERSIONE ONLINE

