



SUSHI TOP

RISTORANTE GIAPPONESE

Menù Pranzo

ALL YOU CAN EAT

PRANZO € **14.90**

(LUNEDÌ - VENERDÌ)

PRANZO € **16.90**

(SABATO, DOMENICA E FESTIVI)

ESCLUSO BEVANDE CAFFÈ E DOLCI

BAMBINI SOTTO 1.4 METRO PAGANO LA METÀ

Mangia tutto quello che vuoi ad un prezzo fisso
Si prega di non sprecare il cibo
Eventuali cibi avanzati dovranno essere pagati a parte



SENAPE



LUPINI



SEDANO



ARACHIDI



MOLLUSCHI



SESAMO



PICCANTE



SOIA



FRUTTA A GUSCIO



UOVA



CROSTACEI



GLUTINE



LATTE



PESCE

PER ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE

tobiko uova di pesce, goma wakame insalata di alghe, wasabi, e altri prodotti
contiene coloranti E102-E104-E122-E124-E110-E129-E133"può influire
negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

Informazioni relative agli ALLERGENI: a tutela dei nostri clienti vi informiamo che i prodotti
somministrati / venduti in questo ristorante possono contenere come ingrediente o in
tracce le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali, crostacei, pesce, molluschi,
arachidi, soia, lupino, uova, latte (compreso lattosio), frutta a guscio
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)
sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg (espressi in SO₂).
Gentile cliente, la avvisiamo che gli alimenti, le bevande e le salse preparate
potrebbero contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
la preghiamo di avvisare il personale.

(*) per motivi stagionali i prodotti contrassegnati potrebbero essere anche surgelati

LE IMMAGINI SONO INSERITE A SCOPO ILLUSTRATIVO
I PRODOTTI POSSONO SUBIRE MODIFICHE
PHOTOS HAVE ILLUSTRATIVE PURPOSE ONLY INDICAZIONI
PER I NOSTRI CLIENTI

ANTIPASTI



01/ INVOLTINI PRIMAVERA 2PZ €3.00
croccanti involtini di pasta con
un gustoso ripieno verdure



02/ INVOLTINI GAMBERI 2PZ €4.00
con gamberi*, carne di maiale e verdure



03/ INVOLTINI POLLO 2PZ €4.00
pollo, spaghetti di soia, cavolo, carote



04/ NUVOLE DI GAMBERI €3.00



RAVIOLI* DI CARNE 4PZ €4.00
05/ AL VAPORE
05A/ ALLA GRIGLIA



RAVIOLI* DI VERDURE 4PZ €4.00
06/ AL VAPORE
06A/ ALLA GRIGLIA



07/ RAVIOLI* GAMBERI 4PZ €5.00
ravioli con gamberi e verdure al vapore



09/ PANE* ORIENTALE 2PZ €2.00
pane orientale al vapore

ANTIPASTI



11/ FAGIOLINI* DI SOIA €5.00



12/ WAKAME* €5.00
insalata di alghe



14/ SAKE INSALATA €5.00
insalata, radicchio, salmone, avocado



15/ INSALATA GAMBERO €6.00
insalata, radicchio, gambero* cotto, salsa cocktail

TEMPURA



25/ TEMPURA VERDURE €6.00
verdure miste fritte



26/ TEMPURA MISTA €7.00
verdure e gamberi* fritti

FRITTO



20/ CROCHETTE DI PANGASIO €6.00
pesce pangasio* fritto



21/ PATATINE FRITTE €5.00
patatine fritte



22/ CHICKEN NUGGETS* €5.00



23/ CALAMARI FRITTI €6.00
anelli di calamari* fritti

BRODO - ZUPPA



27/ RAMEN IN BRODO €6.00
remen bollito con brodo, verdura e uova



28/ ZUPPA DI MISO €4.00
toufu, cipollina, alghe giapponese



29/ ZUPPA AGROPICCANTE €4.00
verdure miste, uova, amido di patate, salsa piccante



30/ ZUPPA POLLO MAIS €4.00
pollo*, mais, uova, amido di patate

NIGIRI 2PZ



31/ NIGIRI SAKE

€3.00

bocconcino di riso con salmone



32/ NIGIRI MAGURO

€4.00

bocconcino di riso con tonno



33/ NIGIRI EBI

€3.00

bocconcino di riso con gambero* cotto



34/ NIGIRI SUZUKI

€3.00

bocconcino di riso con branzino



35/ NIGIRI AMAEBI

€3.00

bocconcino di riso con gambero* crudo



37/ NIGIRI TAMAGO

€3.00

bocconcino di riso con uova grigliate



39/ SAKE SCOTTATO

€4.00

bocconcino di riso con salmone scottato,
maionese spicy e teriyaki

URAMAKI 8PZ



55/ SPICY SAKE €9.00
con tartare di salmone e avocado e sopra con tartare di salmone e salsa maio spicy



56/ SPICY MAGURO €8.00
con tartare di tonno e avocado, sopra con tartare di tonno e salsa maio spicy



57/ SAKE €8.00
con avocado e salmone, sopra con sesamo



58/ SAKE COTTO €10.00
con salmone cotto e philadelphia, sopra con salmone scottato e teriyaki



59/ TATAKI ROLL €10.00
con gambero* fritto, guarnito con tonno scottato



60/ EBI TEN €9.00
con tempura di gambero* e maionese, guarnito con kataifi e teriyaki



61/ RAINBOW €10.00
con salmone e avocado, guarnito con sashimi misto



62/ VEGETALIANO €8.00
con cetrioli, insalata, avocado e sesamo

URAMAKI 8PZ



63/ CARIFORNIA €8.00
con surimi di granchio*, maionese e avocado,
sopra con uova di pesce volante



64/ BLACK MIURA €10.00
con salmone cotto e philadelphia,
sopra kataifi e teriyaki



65/ MAGURO €9.00
con tonno crudo e avocado, sopra con sesamo



66/ BLACK EBI €10.00
con gambero* fritto e maionese,
sopra zafferano e mandorle



67/ DARAGON ROLL €10.00
con tempura di gambero* e maionese, guarnito
con avocado, sesamo e teriyaki



68/ SAKE PHI €9.00
con salmone, avocado, philadelphia e sopra
con salmone e philadelphia



69/ TIGER ROLL €10.00
con gamberi* fritti e philadelphia, guarnito con
sashimi misto e salsa flambe



70/ CHEESE ROLL €10.00
con surimi* e gambero* cotto, guarnito
con cheese e pistacchio

HOSOMAKI 6PZ



71/ SAKE €5.00
con salmone e avvolto con alga nori



72/ MAGURO €6.00
con tonno e avvolto con alga nori



73/ EBITEN €6.00
con tempura di gamberi* e avvolto con alga nori



74/ AVOCADO €4.00
con avocado e avvolto con alga nori



75/ HOSO KAPPA €4.00
con cetrioli e avvolto con alga nori



76/ HOSO MAX €6.00
con avocado, salmone e tonno

SUSHI FRITTO 6PZ



43/ HOSO FRITTO CON FURTTA €8.00

roll fritto con avocado, esterno philadelphia e frutta di stagione



44/ FUTO FRITTO

€8.00

roll fritto con surimi*, avocado e philadelphia, avvolto con alga nori



45/ HOSO SAKE FRITTO

€7.00

roll fritto con salmone fritto sopra con tartare di salmone e salsa teriyaki



46/ FUTOMAKI SPECIALE FRITTO

€10.00

roll fritto con salmone, avocado, philadelphia, sopra pistacchio, kataifi e salsa speciale



PIATTO MISTO



77/ NIGIRI MISTO 6PZ

€8.00

pesce* misto



78/ SUSHI MORIAWASE 12PZ

€13.00

6 nigiri*, 6 hoso



80/ SUSHI PIATTI PICCOLA 22PZ

€22.00

6 sashimi, 4 ura, 6 hoso, 6 nigiri*



TEMAKI 1PZ



83/ TEMAKI MAGURO €5.00
con tonno e avocado



84/ TEMAKI SAKE €4.00
con salmone e avocado



85/ TEMAKI SPICY €4.00
con salmone e salsa piccante



86/ TEMAKI EBITEN €5.00
con tempura di gambero* e insalata

GUNKAN 2PZ



87/ GUNKAN SPICY SAKE €5.00
bocconcini di riso avvolto da salmone, sopra
con tartare di salmone e piccante



88/ GUNKAN SPICY TUNA €5.00
bocconcini di riso avvolto da tonno, sopra
con tartare di tonno e piccante



89/ GUNKAN TOBIKO €5.00
bocconcini di riso avvolti con alga nori,
guarnito con uova di pesce volante



90/ GUNKAN IKURA €5.00
bocconcini di riso avvolti con alga nori,
guarnito con uova di pesce salmone

TARTARE



99/ TARTARE SALMONE €8.00

tartare salmone, sopra con avocado,
kataifi e salsa speciale
SI ORDINA SOLO UNA VOLTA



100/ TARTARE MISTO €10.00

tartare pesce misto con avocado e salsa speciale
SI ORDINA SOLO UNA VOLTA

SASHIMI



106/ SASHIMI SAKE 6PZ €8.00

fette di salmone
SI ORDINA SOLO UNA VOLTA

CHIRASHI



115/ CHIRASHI SAKE €12.00

sotto riso, sopra sashimi di salmone, avocado,
sesamo e salsa flambe



117/ CHIRASHI MISTO €14.00

sotto riso, sopra sashimi di pesce misto,
sesamo e salsa flambe

SPAGHETTI



SPAGHETTI DI RISO €5.00
120/ VERDURE
120A/ VERDURE PICCANTE



121/ SPAGHETTI DI RISO €6.00
con gamberi* e verdure



123/ SPAGHETTI DI SOIA €6.00
con verdure



124/ SPAGHETTI DI SOIA €6.00
con gamberi* e verdure



126/ UDON CON VERDURE €5.00
con verdure



127/ UDON GAMBERI €6.00
con gamberi* e verdure



129/ RAMEN CON VERDURE €5.00
con verdure e uova



130/ RAMEN CON GAMBERI €6.00
con gamberi* verdure e uova

RISO



135/ RISO BIANCO BOLLITO €2.50
riso bianco cotto



136/ RISO CANTONESE €5.00
riso saltato con piselli, prosciutto e uova



137/ RISO GAMBERI €6.00
riso saltato con gamberi*, uova e verdure



138/ RISO TAILANDESE €6.00
riso saltato con uova e verdure in salsa thailandese



139/ RISO AL CURRY €6.00
pollo*, cipolla, uova

POLLO



142/ POLLO FUNGHI BAMBU €6.00
pollo* saltato con funghi e bambu



146/ POLLO AGRODOLCE €6.00
pollo* in salsa agrodolce e verdure



148/ POLLO CON VERDURE €6.00
pollo* saltato con verdure



149/ POLLO PICCANTE €6.00
pollo* saltato con verdure e salsa piccante

GAMBERI



150/ GAMBERI FUNGHI E BAMBU €7.00
gamberi* saltati con funghi e bambu



154/ GAMBERI PICCANTI €7.00
gamberi* saltati in salsa piccante



156/ GAMBERI AGRODOLCE €7.00
gamberi*, mais e piselli in salsa agrodolce



157/ GAMBERI VERDURE €7.00
gamberi* saltati con verdure miste

MANZO



158/ MANZO FUNGHI BAMBU €6.00
manzo* saltato con funghi e bambu



162/ MANZO CON VERDURE €6.00
manzo* saltato con verdure miste

GRIGLIA



166/ SPIEDINI DI POLLO €6.00
pollo* alla griglia con salsa



167/ SPIEDINI DI GAMBERI €7.00
gamberi* alla griglia con salsa



168/ SALMONE GRIGLIA €8.00
fetta di salmone alla griglia con salsa
SI ORDINA SOLO UNA VOLTA



171/ LIMANDA ALLA GRIGLIA €7.00
limanda alla griglia con salsa
SI ORDINA SOLO UNA VOLTA

BIRRE

ASAHI 500ML	€ 5.00
SAPPORO 500ML	€ 5.00
TSINGTAO 640ML	€ 5.00
HEINEKEN 660ML	€ 5.00
MORETTI 660ML	€ 5.00
BECK'S ALLA SPINA - Piccola	€ 3.00
BECK'S ALLA SPINA - Media	€ 5.00

BEVANDE

ACQUA 750ML	€ 2.50
BIBITE (Coca Cola, Coca Zero, The al limone, The alla pesaca, Fanta, Sprite)	€ 2.50
THE VERDE CALDO	€ 3.00

CAFFETTERIA

CAFFE	€ 1.00
CAFFE CORRETTO. HAG. ORZO	€ 1.50

LIQUORI

AMARO. GRAPPA. LIMONCELLO	€ 3.00
SAKE (riso. prugna)	€ 4.00

VINO SFUSO

1/4 LITRO VINO BIANCO	€ 3.00
1/2 LITRO VINO BIANCO	€ 5.50
1 LITRO VINO BIANCO	€ 10.00

VINI BIANCHI

SAUVIGONO VALLE ISARCO

€18.00

*Vino bianco dall'aroma erbaceo e vegetale
sinuose note fruttate.
Ottimo come aperitivo e piatti a base di pesce*

GEWURZTRAMINER VALLE ISARCO

€20.00

*Vino di colore giallo dorato con riflessi verdognoli,
elegante, decisamente aromatico
con un inconfondibile bouquet di spezie pregiate*

GRECO DI TUFO TORRE VIGNE

€18.00

*Vino di colore giallo paglierino
Profumo di pesca, agrumi e mandorla
Vino dal gusto deciso, di corpo robusto, minerale*

FALANGHINA TORRE VIGNE

€15.00

*Vino di colore giallo paglierino.
Profumo di frutta tropicale e note di banana.
Fresco e armonico si abbina a piatti base di pesce,
ma anche a carni e formaggi di media stagionatura*

PINOT GRIGIO TERRE SERENA

€12.00

*Vino di colore giallo paglierino quasi ramato
mediamente profumato,
ma di notevole complessità aromatica
Si accompagna bene ad antipasti di pesce
risotti, carni bianche e pesce in generale*

VERMENTINO COLLI LUNI CANTINA PORTOLANO

€15.00

*Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso.
Profumo intenso, caratteristico, fruttato.
Sapore asciutto, armonico, delicatamente mandorlato*

PASSERINA CANTINA OFFIDA

€12.00

*Vino dal colore giallo intenso
Profumo di frutta matura molto piacevole durante la degustazione.
Vino che si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e crostacei.*

ROSATO

ROSATO CANTINA ARCANTO

€15.00

*Vino dal colore rosa brillante con sfumature di duccia di cipolla di Tropea.
Profumo di frutti rossi con prevalenza di ciliegia.*

Vino con una bella freschezza, morbido, piacevolmente lungo il finale.

Vino che si abbina al pesce, crostacei, molluschi carni bianche delicate

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT CANTINE TERRE DUCCO

€22.00

Vino dal colore giallo con riflessi verdolini.

Perlage fine e persistente.

Vino dal profumo di crosta di pane e frutta secca dal sapore fresco e sapido.

Si abbina perfettamente apiatti a base di pesce ed ottimo come aperitivo

PROSECCO

PROSECCO VALDOBBIADENE CANTINA CA VENANZIO

€16.00

*Vino dal colore giallo dorato, fresco, delicato
e al tempo stesso di buona profondità*

*Un prosecco piacevole, morbido e cremoso,
poliedrico negli abbinamenti gastronomici.*

VINI ROSSI

CABERNET CANTINA TERRE SERENA

€12.00

*Vino dal colore rosso rubino carico, profumi intensi,
fruttati, erbacei e speziati.*

*Al palato si presenta con una spiccata personalita e struttura,
sostenute da una media gradazione alcolica*

NERO D'AVOLA CANTINA CANICATTI

€15.00

*Questo nero D'Avola e un vino moderno dalle sue caratteristiche
note fruttate e di pepe nero.*

Vino armonico, equilibrato, piacevolmente tannico

CHIANTI CANTINA DIANELLA

€15.00

Vino di colore rosso rubino brillante tendente al granato.

Gusto armonioso, sapido, morbido e leggermente tannico.

Vino intensamente vinoso di buona struttura e gradazione.

www.sushitop.it



Menù Pranzo



Menù Cena



Menù Dolce