



SUSHI TOP

RISTORANTE GIAPPONESE

MENU PRANZO

ALL YOU CAN EAT

Pranzo € 12,90 a persona
(LUNEDÌ - VENERDÌ)

Pranzo € 14,90 a persona
(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

ANTIPASTI



01. INVOLTINI PRIMAVERA €3.00
croccanti involtini di pasta con un gustoso ripieno verdure



02. INVOLTINI GAMBERI €4.00
con gamberi e verdure



03. NUVOLE DI GAMBERI €3.00



RAVIOLI DI CARNE €4.00
04 AL VAPORE
04A. ALLA GRIGLIA



RAVIOLI DI VERDURE €4.00
05. AL VAPORE
05A. ALLA GRIGLIA



06. RAVIOLI GAMBERI €5.00
ravioli con gamberi e verdure al vapore



08. FAGIOLINI DI SOIA €5.00



09. PANE ORIENTALE €2.00
pane orientale al vapore

INSALATA/ZUPPA



11.WAKAME

insalata di alghe

€5.00



12.INSALATA MISTA

rucola, carote, radicchio rosso, mais e pomodoro

€6.00



15.SAKE INSALATA

insalata con salmone,avocado e salsa speciale

€5.00



16.INSALATA GAMBERO

insalata di rucola con gambero cotto

€6.00



27.RAMEN IN BRODO

remen bollito con brodo, verdura e uova

€6.00



28.ZUPPA DI MISO

tofu, cipollina, alghe giapponese

€4.00



30.ZUPPA AGROPICCANTE

verdure miste, uova, amido di patate, salsa piccante

€4.00



31.ZUPPA POLLO MAIS

pollo, mais, uova, amido di patate

€4.00

FRITTO/GRIGLIA



18.PATATINE FRITTE €5.00

patatine fritte con salsa cheese



21.CALAMARI FRITTI €6.00

anelli di calamari fritti



23.TEMPURA MISTA €7.00

verdure e gamberi fritti



24.TEMPURA VERDURE €6.00

verdure miste fritte



168.SPIEDINI DI POLLO €6.00

pollo alla griglia con salsa



169.SPIEDINI DI GAMBERI €7.00

gamberi alla griglia con salsa



173.SALMONE GRIGLIA €8.00

fetta di salmone alla griglia con salsa
ordina solo una volta



174.VERDURE GRIGLIA €5.00

verdure miste alla griglia

NIGIRI



32.NIGIRI SAKE

bocconcino di riso con salmone

€3.00



33.NIGIRI MAGURO

bocconcino di riso con tonno

€4.00



34.NIGIRI EBI

bocconcino di riso con gambero cotto

€3.00



35.NIGIRI SUZUKI

bocconcino di riso con branzino

€3.00



36.NIGIRI AMAEBI

bocconcino di riso con gambero crudo

€3.00



40.NIGIRI KANI

bocconcino di riso con granchio

€3.00



41.NIGIRI AVOCADO

bocconcino di riso con avocado

€3.00



42.NIGIRI TAMAGO

bocconcino di riso con uova grigliata

€3.00

URA MAKI



48.SPICY SAKE €9.00

con tartare di salmone e avocado e sopra con tartare di salmone e salsa maio spicy



49.SPICY MAGURO €9.00

con tartare di tonno e avocado, sopra con tartare di tonno e salsa maio spicy



50.SAKE €8.00

con avocado e salmone, sopra con sesamo



51.SAKE COTTO €10.00

con salmone cotto e philadelphia, sopra con salmone scottato e teriyaki



52.TATAKI ROLL €10.00

con gambero fritto, guarnito con tonno scottato



53.EBI TEN €10.00

con tempura di gambero e maionese, guarnito con kataifi e teriyaki



54.RAINBOW €10.00

con salmone e avocado, guarnito con sashimi misto e sesamo



55.VEGETARIANO €8.00

con cetrioli, insalata, avocado



56.CALIFORNIA €8.00
con surimi di granchio, maionese e avocado,
sopra con uova di pesce volante



57.MAGURO COTTO €10.00
con tonno cotto e philadelphia, sopra con tonno
scottato e teriyaki



58.MAGURO €9.00
con tonno crudo e avocado, sopra con sesamo



59.RUCOLA ROLL €8.00
con avocado e salmone, guarnito con rucola
e salsa rucola



60.DRAGON ROLL €10.00
con tempura di gambero e maionese, guarnito
con avocado, sesamo e teriyakio



61.SAKE PHI €9.00
con salmone, avocado, philadelphia e sopra
con sesamo e patatine



62.TIGER ROLL €10.00
con gamberi fritti e philadelphia, guarnito con
sashimi misto e salsa flambe



63.CHEESE ROLL €10.00
con surimi e gambero cotto, guarnito con
cheese e pistacchio

HOSOMAKI



64.SAKE

con salmone e avvolto con alga nori

€5.00



65.MAGURO

con tonno e avvolto con alga nori

€6.00



66.EBITEN

con tempura di gamberi e avvolto con alga nori

€6.00



67.AVOCADO

con avocado e avvolto con alga nori

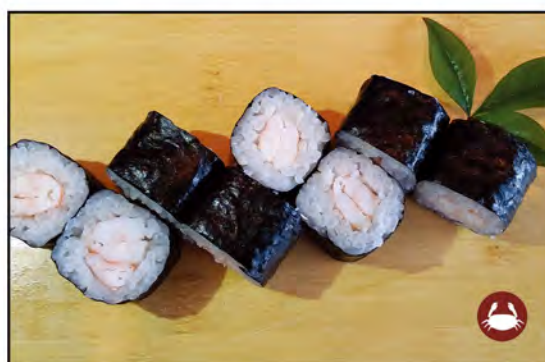
€4.00



68.KAPPA

con cetrioli e avvolto con alga nori

€4.00



69.EBI

gamberi cotti e avvolto con alga nori

€5.00



70.GRANCHIO

con surimi di granchio e avvolto con alga nori

€5.00



71.MAX

con pesce misto e avvolto con alga nori

€6.00

TEMAKI/GUNKAN



72.TEMAKI CALIFORNIA €4.00
con surimi, avocado e maionese



73.TEMAKI MAGURO €5.00
con tonno e avocado



74.TEMAKI SAKE €4.00
con salmone e avocado



75.TEMAKI EBI €5.00
con gambero cotto e insalata



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



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



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



82A.GUNKAN IKURA €5.00
bocconcini di riso avvolti con alga nori, guarnito con uova di pesce salmone



SUSHI MISTO



100.TARTARE SALMONE €8.00
tartare salmone, sopra con avocado, kataifi e salsa speciale
ordina solo una volta



101.TARTARE MISTO €10.00
tartare pesce misto con avocado, kataifi e salsa speciale
ordina solo una volta



116.CHIRASHI SAKE €12.00
riso di sushi coperto con salmone, sesamo e salsa flambe



118.CHIRASHI MISTO €14.00
riso di sushi coperto con pesce misto, alghe, sesamo
e salsa flambe



88.NIGIRI MISTO €8.00
con pesce miste



89.SUSHI MARIAWASE €13.00
6 nigiri 6 hosomaki



91.SUSHI PIATTI PICCOLA €22.00
6 nigiri 8 uramaki 6 hosomaki



108.SASHIMI SAKE €8.00
fette di salmone 6 PEZZI
ordina solo una volta

SUSHI FRITTO/FUTOMAKI



94.URA FRITTO €10.00
roll fritto con surimi, avocado e philadelphia



95.FUTO FRITTO €8.00
roll fritto con surimi, avocado e philadelphia, avvolto con alga nori



96.HOSO FRITTO €7.00
roll fritto con salmone fritto sopra con tartare di salmone e salsa teriyaki



97.FUTO TOP FRITTO €10.00
con salmone, avocado, philadelphia, pistacchio, kataifi e salsa speciale



104.FUTO SAKE €8.00
salmone, avocado



105.FUTO TONNO €9.00
tonno, avocado



106.FUTO VEGETARIANO €8.00
verdure miste



107.FUTO EBI €9.00
insalata, gamberi, avocado

SPAGHETTI RISO/SOIA



121.SPAGHETTI DI RISO €6.00
con pollo e verdure



125.SPAGHETTI DI SOIA €6.00
con pollo e verdure



SPAGHETTI DI RISO €5.00
122. VERDURE
122A. VERDURE E PICCANTE



126.SPAGHETTI DI SOIA €5.00
con verdure miste e uova



123.SPAGHETTI DI RISO €6.00
con verdure e gamberi



127.SPAGHETTI DI SOIA €6.00
con verdure e gamberi

SPAGHETTI



128.SPAGHETTI SALMONE €6.00
con salmone e verdure



129.SPAGHETTI VERDURE €5.00
con verdure e uova



131.RAMEN GAMBERI €6.00
con verdure e gamberi



132.RAMEN VERDURE €5.00
con verdure e uova



134.UDON CON VERDURE €5.00
con verdure e uova



135.UDON CON PESCE €6.00
con frutti di mare e verdure

RISO



136.RISO BIANCO BOLLITO €2.50

riso bianco cotto



137.RISO CANTONESE €5.00

riso saltato con piselli, prosciutto e uova



138.RISO GAMBERI €6.00

riso saltato con gamberi e verdure



139.RISO POLLO TERIYAKI €6.00

riso e pollo saltato con salsa teriyaki



140.RISO MANZO €6.00

riso saltato con manzo e verdure



141.RISO TAILANDESE €6.00

riso saltato con verdure in salsa thailandese

SECONDO



144.POLLO FUNGHI BAMBU €6.00

pollo saltato con funghi e bambu



145.POLLO CON VERDURE €6.00

pollo saltato con verdure



149.POLLO AGRODOLCE €6.00

pollo in salsa agrodolce e verdure



153.GAMBERI PICCANTI €7.00

gamberi saltati in salsa piccante



155.GAMBERI TAILANDESE €7.00

gamberi saltati con verdure in salsa thailandese



156.G-FUNGHI E BAMBU €7.00

gamberi saltati con funghi e bambu



161.MANZO CON VERDURE €6.00

manzo saltato con verdure miste



162.MANZO FUNGHI BAMBU €6.00

manzo saltato con funghi e bambu

BIRRE

ASAHI 500ML	€5.00
SAPPORO 500ML	€5.00
TSINGTAO 640ML	€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 pesca, 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

- Sauvignon 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 buccia 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 a piatti 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.