



**SUSHI XUAN**

JAPAN & RESTAURANT



Menù Pranzo

## ALL YOU CAN EAT?

Menù alla carta o all you can eat?

Il ristorante è in grado di proporti un menù fisso con servizio al tavolo, grazie al quale potrai scegliere sia a pranzo che a cena le tue pietanze preferite, oppure la formula che ti permette di assaggiare quanti piatti vuoi. L'idea alla base del servizio all you can eat, infatti, consiste nel poter far consumare tutti i piatti desiderati a fronte del pagamento di un prezzo fisso, che non include però i costi per bevande, coperto e dessert. Se hai sempre voluto assaggiare tutte le più grandi specialità come il sushi, sashimi, involtini di primavera o il gelato fritto, questa è l'occasione che stavi aspettando. Approfitta di un'occasione unica, in grado di farti realmente assaggiare tutti i sapori della cucina orientale.

## GARANZIA, QUALITÀ DEI PRODOTTI E SERVIZIO ACCURATO.

Nel rispetto di tutti, si prega di non sprecare inutilmente il cibo. Eventuali eccessi verranno consegnati al cliente da portare a casa e conteggiati secondo il menù.

PER MOTIVI STAGIONALI, ALCUNI PRODOTTI  
POTREBBERO ESSERE SURGELATI



**SUSHI XUAN**  
JAPAN & RESTAURANT



# Menù Pranzo 14,90€

# Menù Pranzo weekend e festivi 16,90€

Escluse bevande e dessert.

I bambini da 4 a 8 anni e di altezza non superiore ai 130cm, pagano la metà

L'ordine di consegna delle pietanze varia in base ai tempi di preparazione di ogni singolo piatto, senza distinzione tra antipasti, primi e secondi.

\*alcuni prodotti potrebbero essere congelati

## SIMBOLI ALLERGENI



Glutine



Frutta e gusci



Crostacei



Sedano



Uova



Senape



Pesce



Sesamo



Arachidi



Anidride solforosa e solfiti



Soia



Lupini



Latticini



Molluschi

In caso di allergie alimentari, il cliente consumatore è invitato a dichiarare le proprie patologie allergiche al momento dell'ordinazione.

Su ogni piatto troverete i simboli degli allergeni in esso contenuti

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

# Sunomono



1

Edamame  
(fagiolini di  
soia)

4,00



4

Tako yaki  
(polpettine  
giapponesi  
ripieni di polpo,  
katsuosushi, alghe  
nori, maionese  
giapponese  
e teriyaki)

8,00



7

Involtino  
primavera

2,50



9

Nuvolette di  
drago

2,00



10

Patatine  
fritte

3,00



10A

Pane cinese  
(fritto o  
al vapore)

2,50



11

## Gyoza al vapore

(ravioli al vapore  
e carne\*)

3,50



11A



Ravioli  
quattro  
colori

4,00



11B

Ravioli con  
verdure



3,50



12

Shao mai  
(ravioli di  
gamberi e  
carne\*)



4,00



13

Salmone  
tartare  
(salmone tritato\*  
con avocado e  
salsa sesamo)



4,00

## Insalate



19

Alghe  
giapponesi



4,00



20

Insalata  
mix



4,00



22

Insalata di  
granchio



5,00



22A

Insalata di  
gamberi



6,00

## Nigiri Sushi 2pz.



23

Salmone\*



3,00



25

Branzino\*



3,00



29

Tamago

(uova)



3,00



30

Ebi\*

(gamberi)



3,00



31

Tako\*

(polpo)



3,00



32

Granchio



3,00

## Hossomaki 8pz.



34

Sake maki  
(salmone\*)



4,00



34A

Sake maki  
fritto  
(salmone\*, salsa  
piccante)



5,00



35A

Maki tonno  
cotto  
(tonno\*)



4,00



36

Kappa maki

(cetriolo)

4,00



37

Ebi maki

(rotolino di  
gamberi\*)

4,00



38

Avocado  
maki

(avocado)

4,00



40

Oshinko  
maki

(rapa  
giapponese)

4,00

## Uramaki 8pz.



41

Uramaki  
vegetariano

(cetriolo, insalata,  
avocado,  
philadelphia)

6,00



42

California

(granchio, cetriolo,  
maionese, avocado)

6,00



43

Philadelphia

(salmone\*,  
avocado,  
philadelphia)

6,00



**46**

**Spicy salmone**  
(salmone, avocado, tabasco)



6,00



**46A**

**Uramaki salmone avocado**  
(salmone\*, avocado)



6,00



**46B**

**Uramaki salmone cotto**  
(salmone\* cotto, avocado)



6,00



**47**

**Spicy tonno**  
(tonno, avocado, tabasco)



7,00



**47A**

**Uramaki tonno avocado**  
(tonno\*, avocado)



7,00



**47B**

**Uramaki tonno cotto**  
(tonno\*, insalata, philadelphia)



7,00



**48**

**Tempura maki**  
(avocado e gambero\* fritto)



8,00



**49**

**Miura maki**  
(salmone\* grigliato, insalata, philadelphia)



6,00



**50**

**Age maki**  
(salsa piccante)



8,00



51

## Uramaki fritto

(salmone\*,  
granchio,  
avocado,  
philadelphia)

9,00



53

## Maki misto

(4 futomaki,  
8 uramaki,  
8 hosomaki)

12,00

# Onigiri



**M6**



Onigiri  
di salmone  
(salmone,  
salsa piccante)

6,00



**M7**



Onigiri di  
tonno cotto  
(tonno, maionese)

6,00



**M8**



Onigiri  
di salmone  
(salmone,  
salsa piccante)

7,00



**M9**



Onigiri di  
tonno cotto  
(tonno,  
maionese)

7,00

# Futomaki 4pz.



**61**



Futo  
maki  
(salmone\*,  
avocado, cetriolo,  
granchio,  
philadelphia, rapa)

# Sashimi e Sushi 6pz.

ordinabile una porzione a persona



73



Sashimi salmone\*

9,00



77



Sushi misto\*  
(7 nigiri,  
4 hossomaki,  
2 uramaki)

12,00



77A



Salmone style\*  
(4 sashimi salmone,  
4 nigiri salmone,  
8 uramaki salmone)

15,00

## Temaki 1 pz.



82



Temaki california  
(granchio,  
avocado,  
maionese,  
insalata, cetriolo)

4,00



83



Temaki spicy salmone  
(salmone\*,  
tabasco,  
avocado,  
insalata)

4,00



84



Temaki spicy tonno  
(tonno\*,  
tabasco,  
avocado,  
insalata)

4,00



87



Temaki salmone avocado  
(salmone\*,  
avocado,  
insalata)

4,00



92



Temaki vegetariano  
(avocado,  
insalata,  
cetrioli)

4,00

# Zuppa

-  **93**  Zuppa di miso (zuppa di soia, con alghe e tofu)  
4,00
-    **94**  Zuppa giapponese\* (pesce misto)  
4,00
-   **94A**  Zuppa agro - piccante  
4,00
-  **94B**  Zuppa di mais e pollo  
4,00

# Tempura

-          **95**  Tempura mista (verdure e gamberetti\* fritti)  
10,00
-                            **96**  Ebi tempura (gamberoni\* fritti)  
10,00
-              **97**  Tempura di verdure (verdure fritte)  
6,00
-  **99**  Torino cara age (bocconcini di pollo\* fritto)  
7,00

# Riso / Spaghetti



**102**  
Riso  
bianco

2,50



**103**  
Riso  
saltato  
(con frutti  
di mare)

7,50



**104**  
Riso  
saltato  
(con pollo  
e curry)

5,50



**106**  
Riso  
saltato  
(con gamberi  
e verdura)

5,50



**107**  
Riso  
saltato  
(con verdure)

5,00



**108**  
Riso alla  
cantonese

4,00



**108A**  
Gnocchi  
di riso  
(con verdure)

4,50



**108B**  
Gnocchi  
di riso  
(con misto  
mare)

6,50



**108C**  
Gnocchi  
di riso  
(con misto  
carne)

6,50



**109**  
Ramen  
vegetariano

6,50



**111**  
Ramen  
(con tempura  
di verdure)

7,50



**113**  
Spaghetti  
di soia  
(con verdure)

4,50



**114**  
Spaghetti  
di soia  
(piccanti)

4,50



**115**  
Spaghetti  
di soia  
(con gamberi\*)

5,50



**116**  
Spaghetti  
di riso  
(con gamberi\*)

5,50



**117**  
Spaghetti  
di riso  
(con verdure)

5,50



**119**  
Yaki  
udon  
(con pollo  
e verdure)

5,50



**119A**  
Spaghetti  
di grano  
(con verdure)

4,50



**119B**

Spaghetti  
di grano  
(con misto  
carne)

5,50



**119C**

Spaghetti  
di grano  
(con misto  
mare)

5,50

# Riso Mix



124

Riso

(riso al vapore,  
salmone e  
gamberi\*,  
verdure miste  
alla piastra,  
salsa teriyaki)

8,00



125



Riso  
(riso al vapore,  
gamberi e pollo\*,  
verdure miste  
alla piastra,  
salsa teriyaki)

8,00



126



Riso  
(riso al vapore,  
salmone\*,  
verdure miste  
alla piastra,  
salsa teriyaki)

8,00



127



Riso  
(riso al vapore,  
gamberi\*,  
verdure miste  
alla piastra,  
salsa teriyaki)

8,00

## Secondi



128



Pollo con  
mandorle\*

5,50



128B



Pollo con  
misto verdure\*

5,50



128C



Pollo con  
bambù e  
funghi\*

5,50



129



Pollo  
agrodolce\*  
  
(con misto  
mare)

6,00



130



Manzo  
saltato  
piccante

6,50



131



Manzo al  
curry

6,50



132

Gamberetti  
verdure miste\*

6,50



133

Verdure  
miste

5,00



134

Maiale  
agrodolce

6,00



136

Gamberetti  
sale e pepe\*

6,50

## Spiedini



137

Yaki  
tori  
(spiedini di  
pollo\* alla  
griglia)

7,00



138

Ebi  
shino yaki  
(spiedini di  
gamberi\*)

7,00



139

Yaki  
ika  
(spiedini di  
seppia\* alla  
griglia)

7,00

# Bevande

## BIBITE

Bibite in lattina 33cl.  
Acqua naturale 750cl.  
Acqua frizzante 750cl.  
The verde  
The giapponese  
The gelsomino

## VINO

Vino alla spina 1L. 10,00€  
Vino alla spina 1/2L. 6,00€  
Vino alla spina 1/4L. 3,50€  
Chardonnay 12,00€  
Pinot Grigio 12,00€  
Soave 14,00€  
Custoza 12,00€  
Muller Thugau 12,00€  
Gewurztraminer Trentino 18,00€  
Friuliano "Humar" 22,00€  
Prosecco Extra Dry DOC "Vignana" 12,00€  
Prosecco Valdobbiadene SUP. DOCG "Symphoniae" 18,00€  
Prosecco DOC Brut "Symphoniae" 18,00€  
Bortolomiol Prosecco 25,00€  
Lugana "Maya" 14,00€  
Fraccaroli Pansere Lugana 25,00€  
Lugana DOC "Mastia" 20,00€  
Merlot 15,00€  
Cabernet 15,00€  
Malvasia Nera 15,00€

## BIRRA

Asahi 33cl. 3,50€  
Asahi 50cl. 5,00€  
Sapporo 50cl. 5,00€  
Heineken 66cl. 4,00€  
Yanjin 60cl. 5,00€  
Tsingtao 60cl. 4,00€  
Birra alla spina 30cl. 3,00€  
Birra alla spina 40cl. 4,00€

## DIGESTIVI

Grappa 2,50€  
Amaro 3,00€  
Sake caldo piccolo 3,50€  
Sake caldo grande 7,00€  
Caffè / deca / orzo 1,50€  
Caffè corretto grappa 2,00€

# Dolci



SORBETTO AL  
LIMONE  
4,00€



FLUTE LIMONCELLO  
5,00€



COPPA YOGURT E  
FRUTTI DI BOSCO  
5,00€



COPPA  
STRACCIATELLA  
5,00€



COPPA CREMA E  
PISTACCHIO  
5,00€



ANANAS RIPIENO  
5,00€



COCCO RIPIENO  
5,00€



SOUFFLÉ AL  
CIOCCOLATO  
5,00€



COPPA PROFITEROL  
5,00€



TARTUFO BIANCO  
5,00€



TARTUFO CLASSICO  
5,00€



TARTUFO PISTACCHIO  
5,00€



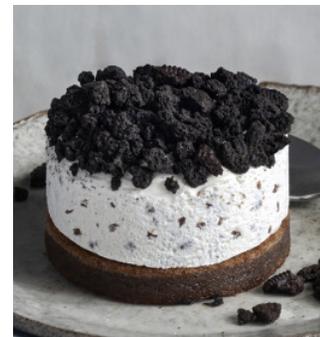
COPPA  
TIRAMISÙ  
5,00€



MERINGA  
5,00€



ISPIRAZIONE AL  
CHEESECAKE  
5,00€



BLACK BISCUITS  
5,00€



RED VELVET  
5,00€



RABBIT  
gelato fiordilatte  
4,00€



PAN DAN  
gelato vaniglia  
4,00€



TWITTY  
gelato fiordilatte  
4,00€



GELATO  
(cocco, crema, fragola)  
4,50€



GELATO FRITTO  
5,00€



MOCHI GELATO  
5,50€

# Glossario

## Sushi

Polpettine di riso sushi, cotto al vapore e condito con aceto di riso, zucchero e sale. Prima di essere mangiato, il sushi viene intinto in salsa di soia.

È forse il piatto giapponese più noto.

## Asahi

Birra giapponese tipica, da servire ghiacciata.

## Gari

Zenzero tagliato a fette sottilissime.

## Daikon

Radice bianca che aiuta ad eliminare i grassi. È consigliabile accompagnata ai fritti.

## Maki

Rotolini di riso farciti con prodotti freschi, avvolti in alga nori.

## Miso

Zuppa a base di riso e soia, può essere servita con tofu, verdure o carne.

## Nori

Alga giapponese essiccata a foglio sottilissimo. Usata per avvolgere i maki.

## Riso Thailandese

Riso a chicco lungo e sottile, particolarmente profumato.

## Sakè

Vino ottenuto dalla fermentazione del riso. Particolarmente adatto per valorizzare i sapori dei nostri maki. Viene servito freddo.

## Sakura

Pesce crudo tagliato con un metodo molto particolare per analogia, nella cultura occidentale si direbbe filettato. Servito con vinaigrette di salsa di soia, olio, e aceto di riso. Quello più pregiato è di tonno, detto maguro o toru a seconda della parte utilizzata. I giapponesi considerano più pregiata, la parte grassa.

## Salsa di soia

Salsa scura dolce-salata di sapore intenso, prodotta con fagioli di soia e acqua.

## Salsa teriyaki

Composta da salsa di soia, mirim e zenzero.

## Salsa yakitori

Composta da salsa di soia, mirim (liquore di riso), sakè e zucchero.

## Tataki

Letteralmente "tagliato al coltello" rivisitato da fusion oriental sushi wok come piatto composto da filetti di carne o pesce, cucinati al sangue e tagliati trasversalmente.

## Tartar

Pesce battuto al coltello (tartara) condito con lime ed erba cipollina.

## Tempura

Fritto di pesce e verdure tuffate in pastella molto leggera di uovo, farina e acqua ghiacciata e immersi in olio bollente. Il passaggio dall'acqua ghiacciata all'olio, garantisce la croccantezza del prodotto.

La denominazione deriva da "Tempora" (quaresima) periodo di magra in cui si doveva astenersi dal mangiare carne, introdotto in Giappone nel XVI, dai Gesuiti portoghesi.

## Teppan

Carne o pesce cucinati alla griglia

## Tofu

Specie di formaggio, derivante dalla soia. Non ha sapore in quanto lo prende dai cibi a cui si accompagna.

## Udon

Tipici spaghetti (bavette) giapponesi di frumento, sale e acqua. Si servono in brodo in varie versioni guarniti con tofu fritto o gamberi tempura.

## Yakitori

Spiedini di pollo, cotti alla griglia.

## Yaki soba

Spaghettoni di grano saraceno serviti freddi. Si possono gustare caldi in brodo oppure freddi serviti nell'apposito contenitore di bambù. In quest'ultima versione si gustano dopo averli immersi in una salsa a base di soia, cipolline e uovo. La chasoba è una variante in cui la farina di grano saraceno è impastata con tè verde.

## Wasabi

Pasta verde ottenuta dalla radice di rafano, dal sapore pungente, di solito si diluisce in piccole quantità della salsa di soia. Viene utilizzata per la preparazione del nigiri sushi.

