

SOFT
SUSHI



ALL YOU CAN EAT

MENU

	euro
MENU ALL YOU CAN EAT (PIÙ COPERTO 2 EURO) Bevande e dolci esclusi	13,90
BAMBINI SOTTO I 120 CM (PIÙ COPERTO 2 EURO) Bevande e dolci esclusi	10

**"PER NOI OGNI CLIENTE È COME SE FOSSE L'UNICO.
BUONA ESPERIENZA"**

ORDINABILI MASSIMO 5 PORTATE ALLA VOLTA A PERSONA.
Costo fisso "All you can eat" anche ordinando solo un piatto.

*Soft Sushi è molto attento agli sprechi alimentari, eventuali eccessi verranno conteggiati a parte, a partire da un minimo di 10€

In caso di intolleranze alimentari si prega di comunicarlo al personale di sala prima dell'ordinazione



Piatti vegetariani, vegani
Vegetarian, vegan



Piccante
Spicy

Coperto, € 2 p.p.
Cover charge, € 2 p.p.

ZENSAI

ANTIPASTI / ENTRÉES



Y EDAMAME (6)
Fagioli di soia verdi bolliti 7€



Y HARUMAKI (5)
Involtino con verdure 8€



Y STICK (4 PEZZI) (9)
Involtino di gamberi con salsa al pomodoro piccante 8€



Y MISOSHIRO
Zuppa di miso 3€



GOHAN (9)
Riso bianco 2€

SALAD

INSALATA / SALAD



Y GOMA WAKAME* (7)
Insalata di alghe piccanti

7€



Y WAKAME SALAD (5) (7)
Insalata di alghe

6€



SOFT SALAD (2) (5) (6) (7)
Insalata con carpaccio misto
scottato con olio extravergine d'oliva

14€



SHAKE SALAD (5) (6) (7)
Insalata mista con salmone

11€



SASHIMI SALAD (5) (6) (7)
Insalata con pesce misto in salsa
nera

12€

USUZUKURI

CARPACCIO E TARTARE



USUZUKURI MORIAWASE (5) (6) (7)
Carpaccio misto **13€**



CARPACCIO SALMONE E TONNO (6) (7) (8)
12€




CARPACCIO DI SALMONE (5) (6) (7) (8)
12€



 TARTARE DI SALMONE (5) (6)
Tartare di spicy salmon **12€**



 TARTARE MISTA (6) (5)
Tartare di spicy salmon, spicy tuna,
branzino e avocado **13€**

1 CARPACCIO A SCELTA A PERSONA E 1 TARTARE A SCELTA A PERSONA

SUSHI

PESCE CRUDO CON RISO



MISTO (1) (2) (5) (6) (7) (8) (9)

16€



SALMONE (1) (7) (8)

15€

DONBURI

CIOTOLA DI RISO CON PESCE CRUDO



CHIRASHI MISTO (1) (2) (6) (7) 16€



CHIRASHI SALMONE (7) 16€



CHIRASHI SPICY SALMON E AVOCADO
(1) (2) (7) 18€



CHIRASHI TONNO (7) 18€



TEMPURA DONBURI (1) (7) (8) (9)
Riso bianco con tempura e salsa
teriyaki 12€



TORI TERIYAKI DONBURI (2) (7) (8) (9)
Riso bianco coperto con
bocconcini di pollo e salsa teriyaki 12€

TEMAKI

CONO DI RISO CON ALGA ESTERNA



SHAKE, AVOCADO
Salmone e avocado

4€



TONNO, AVOCADO
Tonno e avocado

5€



CALIFORNIA (2) (5) (6)
Polpa di granchio, cetriolo, avocado
e maionese

4€



SPICY SALMON
Salmone piccante

4€



SPICY TUNA
Tonno piccante

5€



EBITEN* (2) (5) (6)
Gambero fritto in tempura,
maionese, salsa teriyaki

5€



PHILADELPHIA (2) (6) (8)
Salmone grigliato, philadelphia,
salsa teriyaki

4€



VEGETARIANO (7)
Insalata, avocado, cetriolo e
maionese

4€

URAMAKI 8PZ

CLASSICO INVOLTINO CON RISO ESTERNO



URAMAKI MISTO (2) (6) (8)
Secondo disponibilità 12€



SHAKE, AVOCADO
Salmone e avocado 8€



TONNO, AVOCADO
Tonno e avocado 10€



CALIFORNIA (2) (5) (6)
Surimi di granchio, cetriolo,
avocado e maionese 8€



🍣 SPICY SALMON
Salmone piccante e maionese 8€



🍣 SPICY TUNA (2)
Tonno piccante e maionese 9€



EBITEN* (1) (2) (5) (6)
Gambero fritto, maionese, salsa
teriyaki 9€



PHILADELPHIA (2) (6) (8)
Salmone grigliato, philadelphia,
salsa teriyaki 8€



VEGETARIANO (1) (8)
Insalata, avocado, cetriolo e
maionese 8€



TIGER ROLL* (2) (5) (7) (9)
Tempura di gamberi coperto con
salmone 12€



SHAKE TARTARE (7)
Tartare di salmone coperto con
fettine di lime

13€



PHILADELPHIA CRUDO (7) (8)
Philadelphia con salmone crudo

11€



NIDO (5 PEZZI) (2) (5) (7) (9)
Avocado e philadelphia avvolti con
pasta filo - spicy salmon, miele e
salsa teriyaki

10€

HOSOMAKI 6PZ

INVOLTINO DI RISO CON ALGA ESTERNA



SHAKE
Salmone

4€



EBI
Gamberetti lessi

4€



TEKKA
Tonno

5€



AVOCADO

4€



CETRIOLO

4€



HOSOMAKI MISTI
Secondo disponibilità

9€

NIGHIRI AL PZ

RISO GUARNITO CON FETTINE DI PESCE CRUDO SOPRA



NIGHIRI MISTO 9 PEZZI (2)

14€



SALMONE

2€



GAMBERO COTTO* (2)

2€



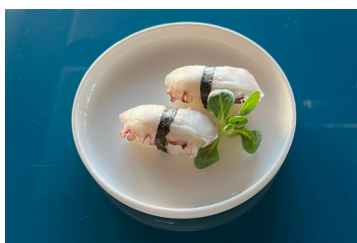
TONNO

2,50€



BRANZINO

2€



POLPO

2€



AVOCADO

2€

AGEMONO

TEMPURA



TEMPURA MORIAWASE (2) (9)
2 gamberoni e 6 verdure 13€



YASAI TEMPURA (9)
6 verdure 10€



EBI TEMPURA* (2) (9)
4 gamberoni 14€



TORI NO KARA AGHE* (9)
Pollo fritto 8€



EBI FURAI (8) (9)
5 gamberi impanati 12€

YAKIMONO JPN

PIATTI CALDI GIAPPONESI



SHAKE TERIYAKI (5) (6)
Trancio di salmone in crosta di
sesamo con salsa teriyaki 12€



YAKI SHAKE
Salmone sale e pepe alla piastra 12€



YAKI UDON (6)
Pasta di frumento saltata con
verdure 10€



YAKI UDON MARE (2) (5) (6)
Pasta di frumento saltata con
verdure, gamberi e calamari 12€



YAKI SOBA
Pasta di grano saraceno con
verdure 12€



YAKI SOBA TÈ VERDE
Pasta di grano saraceno al tè verde
con verdure 13€



YAKI NOODLES (1) (2) (5) (6)
Pasta di farina con verdure 12€



YAKIMESHI SAKE
Riso saltato con verdure e salmone 8€



YAKIMESHI POLLO (1) (6)
Riso saltato con verdure e pollo 7€



YAKIMESHI (1) (6)
Riso saltato con verdure 7€



YAKI YASAI (6)
Verdure saltate

6€



YAKIMESHI MARE (1) (2) (6)

Riso saltato con verdure, gamberi
e calamari

9€



GYOZA* (5) (6)

Ravioli ripieni di carne e verdura
alla griglia

8€



YAKITORI (6) (7)

Bocconcini di pollo al teriyaki

8€

YAKIMONO CHN

PIATTI CALDI CINESI



PANE FRITTO* (5) (9)

12€



NUVOLE DI DRAGO (2) (9)

12€



PATATINE FRITTE (9)

4€



POLLO CON MANDORLE* (4) (6)

8€



POLLO IN SALSA AL LIMONE* (6)

7€



POLLO CON BAMBÙ E FUNGHI* (6)

8€



POLLO CON VERDURE MISTE* (6)

7€



POLLO CON PATATE* (6)

7€



COTOLETTA DI POLLO IMPANATA* (1) (5)

8€



MAIALE IN SALSA AGRODOLCE* (5) (6)

7€



SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE E
GAMBERI* (6) 8€



SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE
PICCANTE* (6) 7€



SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE (6)
7€



SPAGHETTI DI SOIA CON VERDURE E
GAMBERI (6) 8€



GNOCCHI DI RISO CON GAMBERI E
VERDURE* (1) (2) (6) 8€



RISO SALTATO AL CURRY (1) (6)
7€



RISO SALTATO ALLA CANTONESE
(1) (6) 7€



VITELLO BAMBÙ E FUNGHI* (6)
8€



VITELLO CON ZENZERO E
CIPOLLOTTI* (6) 8€



MANZO CON SALSA CURRY* (6)
8€



MANZO CON VERDURE MISTE* (6)
8€



ANELLI DI CALAMARO FRITTI* (2) (5) (9)
10€

*SURGELATO

BIRRE GIAPPONESI

BIRRE / JAPANESE BEER

	euro
TSINGTAO 650 ML	7
SAPPORO 650 ML	7
ASAHI 500 ML	6
ASAHI 350 ML	4

SAKE

BEVANDA GIAPPONESE/ JAPANESE LIQUOR

	euro
SAKE SMALL (HOT)	8

BEVANDE

	euro
ACQUA NATURALE O GASATA 500 ML	2,50
BIBITE COCA-COLA, SPRITE, THÈ LIMONE	3
ARANCIATA LURISIA	3,50
TÈ VERDE O JASMINO	6
CAFFÈ	1,50
CAFFÈ CORRETTO, HAG, ORZO	2
CAPPUCCINO	2

LIQUORI

LIQUEURS

	euro
AMARI, GRAPPA	3,50
LIQUORE DI PRUGNA	4
COGNAC	6
LAGAVULIN 16 ANNI	12
OBAN 14 ANNI	12
LAPHROAIG 10 ANNI	8
ZACAPA 23 ANNI	12

DESSERT

DOLCI / DESSERT

	euro
SORBETTO	7
GELATO	7
DOLCI	8
In base alla stagionalità	

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

1. Uova e prodotti a base di uova
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Arachidi e prodotti a base di arachidi
4. Frutta a guscio e derivati
5. Farina
6. Soia e prodotti a base di soia, farina
7. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
8. Latte e prodotti a base di latte
9. la frittura contiene uova, farina e olio di girasole

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure

del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04. In alcuni piatti utilizziamo salsa alle ostriche.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla, o alla lunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.

VOGLIAMO CHE IL SOFT SUSHI SIA UN'ESPERIENZA FATTA DI
DETTAGLI, UMILTÀ, NOTTI INSONNI, AMORE E TANTA PASSIONE.

OGNI COSA È STATA PENSATA, STUDIATA:

OGNI PICCOLO DETTAGLIO PER LASCIARTI UN SORRISO,
UN RICORDO.

I DETTAGLI FANNO LA DIFFERENZA: NELLA VITA, NELL'AMORE, NEL
CIBO. PER NOI DETTAGLIO VUOL DIRE PRENDERSI CURA DI UNA
PERSONA, DI UN CLIENTE, SENZA DIRE NIENTE, FACENDOLO IN
SILENZIO COME SE FOSSE L'UNICO AL MONDO. VORREMMO CHE
QUESTO VIAGGIO CULINARIO RIMANGA UN OTTIMO RICORDO.



SOFTSUSHI.IT