
SUSHI LAND

JAPANESE RESTAURANT

Aperto tutti giorni
12 - 15 / 19 - 23.30

Tel. 0461-1580027
Via del Brennero, 111 - Trento

www.sushiland.it sushilandtrento@gmail.com

Pranzo € 14,90

SABATO, DOMENICA E FESTIVO € 15,90

MENÙ ALL YOU CAN EAT

IL RISTORANTE OFFRE LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE IL MENÙ A PREZZO FISSO, NELLA CONVENIENTE FORMULA "ALL YOU CAN EAT".

IL SERVIZIO MENÙ A PREZZO FISSO A PRANZO A € 14,90.

ESCLUSE BEVANDE, DOLCI E COPERTI.

PER CORTESIA NON SPRECARE IL CIBO, GRAZIE!

SI PUÒ CONSUMARE FINO A 3 PORZIONI PER OGNI ORDINE A PERSONA.

I BAMBINI DI ALTEZZA INFERIORE AI 120 CM PAGANO A PRANZO € 8,00 E A CENA € 13,00. I BAMBINI DI ETÀ INFERIORE AI 3 ANNI GRATIS.

Lunch € 14,90

SATURDAY, SUNDAY AND HOLIDAY ONLY € 15,90

MENÙ ALL YOU CAN EAT

THE RESTAURANT OFFERS THE POSSIBILITY OF CHOOSING THE MENU AT A FIXED PRICE, IN THE CONVENIENT FORMULA "ALL YOU CAN EAT".

THE MENU SERVICE FIX PRICE AT LUNCH AT € 14,90.

EXCLUDING BEVERAGES, SWEETS AND COVERED.

FOR COURTESY WE ASK YOU NOT TO WASTE THE FOOD, THANKS!

YOU CAN CONSUME UP TO 3 PORTIONS FOR EVERY ORDER BY PERSON.

CHILDREN WITH HEIGHT LESS THAN 120 CM PAY LUNCH € 8.00 AND DINNER € 13.00. CHILDREN OF AGE LESS THAN 3 YEARS FREE.



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

A seconda della stagione alcuni prodotti possono essere congelati.



Potete ordinare tutto quello che desiderate. Evitate sprechi, altrimenti tutto ciò che non consumerete vi sarà calcolato a prezzi di listino.



Gentile cliente vi comunichiamo su ogni singolo tavolo è possibile ordinare o tutti alla carta o tutti con il menù fisso.



Se avete problemi alimentari quali allergie e/o intolleranze, dovete segnalarlo al nostro personale.



Le immagini hanno unicamente un valore illustrativo.

COME SI MANGIA IL SUSHI

1. PRENDETE IL SUSHI CON LE BACCHETTE O CON LE DITA (SI PUÒ, L'AVRESTE MAI DETTO)
2. IMMERGETE DELICATAMENTE IL SUSHI NELLA SALSA DI SOIA DALLA PARTE DEL PESCE, EVITANDO DI INZUPPARE IL RISO
3. QUANDO PORTATE IL SUSHI ALLA BOCCA FATE IN MODO CHE LA LINGUA AMBISCA IL BOCCONE DALLA PARTE DEL PESCE
4. PRENDETE IL SUSHI DAL PIATTO DI PORTATA GIRANDO LE BACCHETTE, IN MODO DA NON UTILIZZARE LA PUNTA (CHE METTETE IN BOCCA)
5. PER DIRE CHE AVETE FINITO RIPONETE LE BACCHETTE PARALLELE SULLA CIOTOLINA DEL SOIA

In caso di allergie alimentari

Il cliente consumatore è invitato a dichiarare le proprie patologie allergeniche al momento dell'ordinazione.

Allergeni

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà aiutarti per evitare i prodotti alimentari e/o sostanze che contengono gli ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, lupini e molluschi. Inoltre non si esclude una contaminazione fra i vari prodotti e pietanze, specialmente in presenza del servizio libero a buffet.

Per motivi stagionali i prodotti come gamberi, surimi, patatine fritte, seppie e carne possono essere surgelati. Il pesce crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

Elenco allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro derivati
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

HOSO MAKI 6 pezzi



Sake Maki € 5,00
Piccoli roll di riso farciti con salmone



Maguro Maki € 5,50
Piccoli roll di riso farciti con tonno



Avocado Maki € 4,00
Piccoli roll di riso farciti con avocado



Hosomaki fritti € 5,50
Piccoli roll di riso farciti con salmone e philadelphia



URAMAKI 8 pezzi



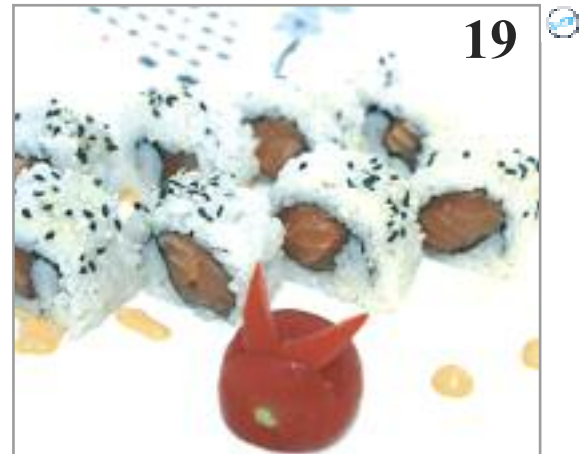
13 € 8,00
Vegetarian roll
 Avocado, rapa, cetrioli, insalata, sesamo, patatine croccanti



15 € 8,00
Miura Maki
 Salmone scottato, philadelphia, sesamo, salsa teriyaki



16 € 9,00
Maguro roll
 Tonno scottato, philadelphia, sesamo, salsa teriyaki



19 € 8,00
Spicy Sake
 Salmone, salsa piccante, sesamo



20 € 9,00
Spicy Tuna
 Tonno, salsa piccante, sesamo



23 € 10,00
Tiger roll
 Gamberi fritti, maionese, tobiko, sesamo, salsa teriyaki, patatine croccanti



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

URAMAKI 8 pezzi



California € 9,00
Salmone, surimi, avocado, maionese, sesamo, salsa teriyaki



Black e pink roll € 9,00
Salmone scottato, philadelphia, riso medio integrale nero



Futo Maki 4 pezzi € 6,00
Salmone, granchio, avocado, philadelphia, cetrioli



Maki fritto 4 pezzi € 10,00
Cetriolo, rapa, avocado, philadelphia, salsa teriyaki



TEMAKI 1 pezzo



Sake
Cono di alga nori con riso, salmone,
avocado, sesamo

€ 5,00



Maguro
Cono di alga nori con riso, tonno,
avocado, sesamo

€ 5,00



Ebiten
Cono di alga nori con riso, gamberi fritti,
sesamo

€ 5,00



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

NIGHIRI 2 pezzi



Sake
Salmone € 3,00



Maguro
Tonno € 3,50



Suzuki
Branzino € 3,00



Ebi
Gambero cotto € 3,00

SASHIMI max. 1 porzione a testa



Sashimi misto
2 salmone, 2 tonno, 2 branzino € 8,00

SASHIMI max. 1 porzione a testa



Sashimi salmone
6 pezzi di salmone € 7,00



CHIRASHI



Sake don € 7,00
Ciotola di riso con salmone

GUNKAN 2 pezzi



Gunkan spicy Sake € 5,00
Bocconcini di riso avvolti con salmone, guantini con tartare di salmone e salsa piccante



Gunkan Tobiko € 4,00
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guantini con uova di pesce volante



Gunkan Sake € 4,00
Bocconcini di riso avvolti con alga nori, guantini con tartare di salmone



Sushi party 2 € 32,00
8 nigiri, 6 hosomaki, 12 uramaki, 8 sashimi



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

ANTIPASTI



59



Edamame
Fagiolini di soia

€ 4,50



60



Involtini di primavera
Crocanti involtini di pasta con gustoso
ripieno di verdure

€ 3,00



62



Chele di granchio 3 pezzi
Pesce bianco tritato, ricoperto di pan grattato

€ 5,00



63



Insalata di polpo con rucola

€ 6,00



64



Patatine fritte
Patate

€ 3,00



65

Ravioli di carne 3 pezzi
Ravioli ripieni di carne di maiale

€ 4,00





66

Shao Mai 3 pezzi € 4,00
Ravioli ripieni di carne e gamberi



69

Insalata con tonno e granchio € 8,00



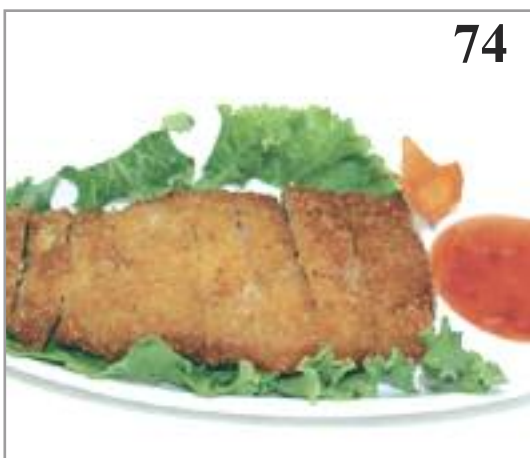
71

Tempura mista € 8,00
Tempura di gamberoni e verdure



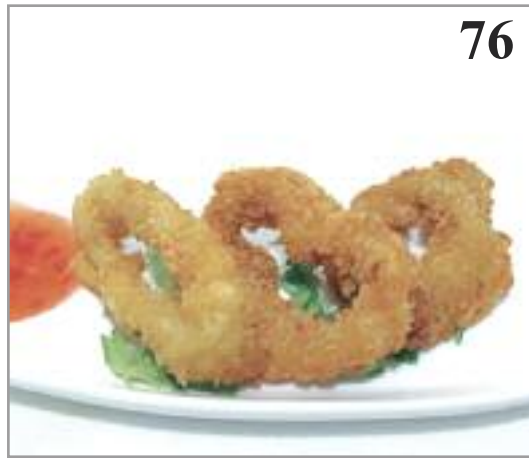
73

Pollo fritto € 8,00
Pollo impanato e fritto



74

Cotoletta di maiale € 8,00
Maiale impanato e fritto



76

Calamari fritti 3 pezzi € 8,00



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

ZUPPE



Zuppa miso shiru € 3,00
Zuppa di soia con alghe e tofu



Zuppa agropiccante € 4,00
Zuppa di verdura, uovo, surimi,
salsa agropiccante

PRIMI



Zuppa di pesce € 4,00
Zuppa di pesce con gamberi e surimi



Riso bianco con sesamo € 2,00



Riso alla cantonese € 4,00
Riso con piselli, prosciutto cotto e uovo



Udon Ebi € 6,00
Udon saltati con verdure e gamberetti





84

Udon Chicken € 5,50
Udon saltati con verdure e pollo



86

Yaki Ebi soia € 6,00
Spaghetti di soia saltati con verdura e gamberetti

PIASTRA



87

Yaki Ebi rice € 5,50
Spaghetti di riso saltati con verdura e gamberetti



89

Spiedini di pollo 2 pezzi € 7,00



91

Gamberoni 2 pezzi € 8,00
(max. 1 porzione a testa)



93

Cozze 3 pezzi € 7,00



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

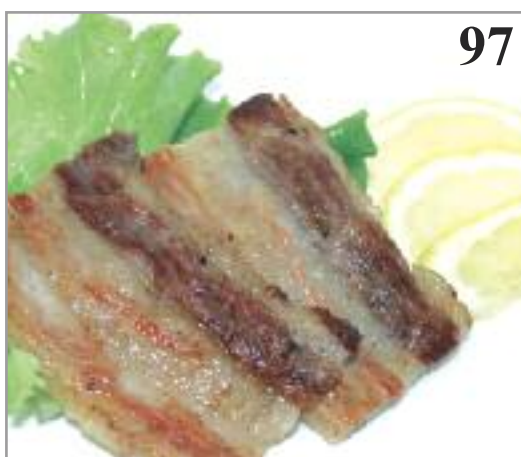


94



Seppie 3 pezzi

€ 8,00



97

Pancetta alla griglia

€ 8,00

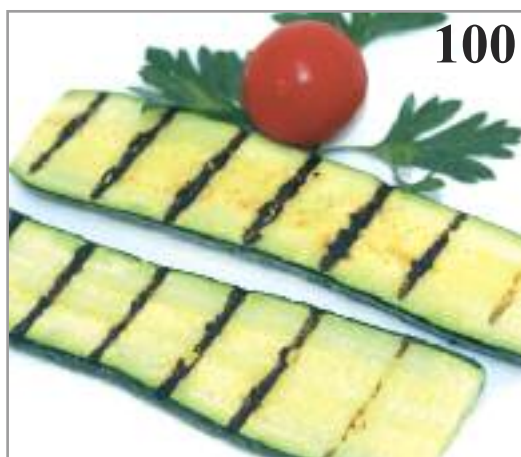


99



Cipolle 3 pezzi

€ 2,00



100



Zucchine 2 pezzi

€ 2,00

SECONDI

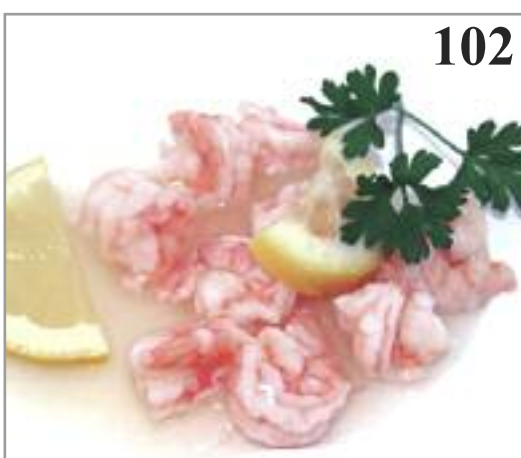


101



101 Peperoni 2 pezzi

€ 2,00



102



Gamberetti con salsa limone
Gamberetti saltati con salsa limone

€ 7,00





103



Gamberetti sale e pepe € 7,00
Gamberetti saltati con sale e pepe



104

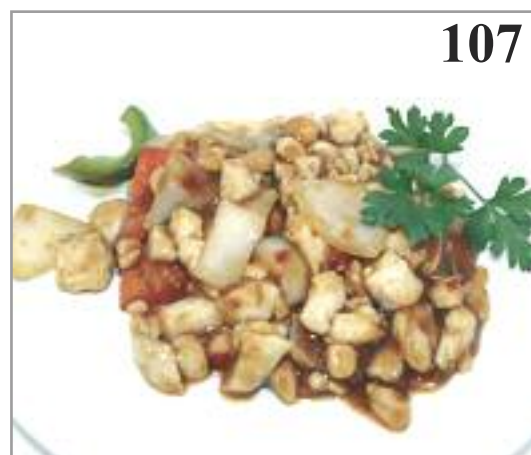


Gamberetti dolce € 7,00
Gamberetti saltati con salsa agrodolce



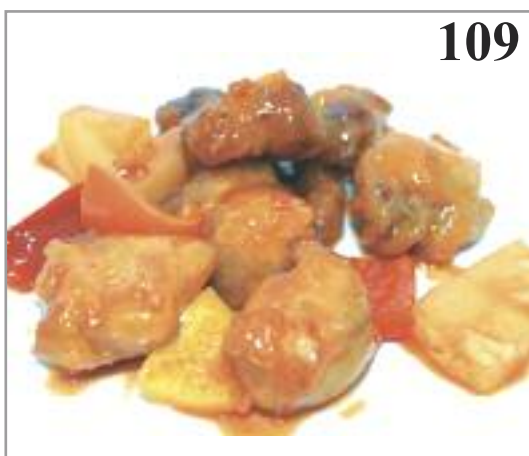
106

Pollo alle mandorle € 5,50
Petto di pollo saltato con mandorle



107

Pollo gongbao € 5,50
Pollo saltato con salsa piccante e arachidi



109

Maiale in salsa agrodolce € 6,00
Maiale saltato con salsa agrodolce



111

Manzo con funghi e bambù € 7,00
Manzo saltato con funghi cinesi e bambù



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

Dessert

I DESSERT SONO ESCLUSI DAL MENÙ FISSO



113

Hip Hop

€ 4,50



114

Coppa crema al pistacchio

€ 5,50



115

Cip Choc

€ 4,50



116

Coppa al cioccolato e nocciola

€ 5,50



117

Limone ripieno

€ 4,50



118

Gelato al cocco

€ 4,50



119

Tartufo bianco

€ 4,50



120

Tartufo classico

€ 4,50





121

Flute frutti di bosco € 4,50



122

Coppa mascarpone e lamponi € 4,50



123

Tiramisù monoporzionone € 4,50



124

Meringa monoporzionone € 4,50



125

Soufflé al cioccolato € 4,50



126

Sorbetto al limone € 4,00



137

Frutta di stagione € 4,50



138

Gelato fritto alla vaniglia € 4,50



Picante



Vegetariano



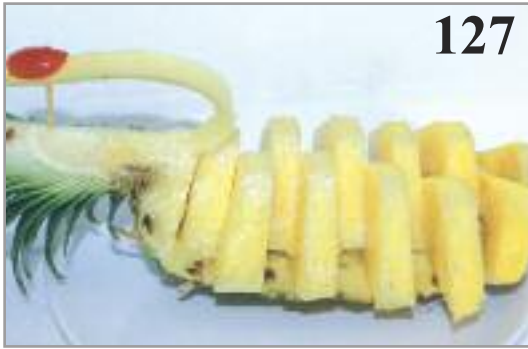
Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto



Ananas

€ 4,50

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,20
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Ginseng piccolo	€ 1,80
Ginseng grande	€ 2,00
Caffè d'orzo piccolo	€ 1,50
Caffè d'orzo grande	€ 1,80
Cappuccino	€ 1,50

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua in bottiglia	50 cl	€ 1,60
Coca cola/Sprite/Fanta in lattina	33 cl	€ 2,80
Lemonsoda in lattina	33 cl	€ 2,80
Coca cola alla spina piccola	20 cl	€ 2,30
Coca cola alla spina media	40 cl	€ 3,80
The freddo limone o pesca		€ 2,80
The verde		€ 3,90
The gelsomino		€ 3,90



APERITIVI

Crodino	€ 3,00
Spritz Aperol/Campari	€ 4,00

BIRRA

Birra alla spina Forst Kronen	20 cl	€ 2,50
Birra alla spina Forst Kronen	40 cl	€ 4,00
Birra alla spina Weißen Weihestephan	30 cl	€ 3,50
Birra alla spina Weißen Weihestephan	50 cl	€ 5,00
Birra cinese Tsiang Tao	64 cl	€ 4,50
Birra Menabrea Bock 7.5	75 cl	€ 10,00
Birra giapponese Sapporo	50 cl	€ 4,50
Birra giapponese Asahi	50 cl	€ 5,00
Birra Beck's in bottiglia	33 cl	€ 2,80
Birra Analcolica Beck's	33 cl	€ 2,80
Birra Heineken in bottiglia	66 cl	€ 4,00
Birra radler piccola	20 cl	€ 3,00
Birra radler media	40 cl	€ 4,80

VINI ALLA SPINA

	Calice	¼ lt	½ lt	1 lt
Vino bianco frizzante	€ 2,00	€ 3,20	€ 5,30	€ 9,50
Vino bianco fermo	€ 2,00	€ 2,80	€ 4,80	€ 8,50
Vino rosso fermo	€ 2,00	€ 2,80	€ 4,80	€ 8,50



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

LIQUORI E AMARI

Vodka	€ 3,00
Montenegro	€ 3,00
Limoncello	€ 2,50
Baileys	€ 3,00
Jagermeister	€ 3,00
Averna	€ 3,00
Martini Bianco e Rosso	€ 2,50
Fernet Branca	€ 3,00
Branca Menta	€ 3,00
Sambuca	€ 3,00
Liquirizia	€ 2,50
Sakè piccolo	€ 3,00
Sakè grande	€ 5,00
Vecchio Amaro del Capo	€ 3,00
Vecchia Romagna et. Nera	€ 3,50
Jack Daniel's	€ 3,50
Disaronno	€ 3,00
Stravecchio Branca	€ 3,00
Anima Nera	€ 3,00
Chivas Regal	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	€ 3,00
Amaro Unicum	€ 2,50



GRAPPA

Grappa Cinese	€ 2,50
Grappa Bianca	€ 3,00
Grappa Bianca Candolini	€ 3,00
Grappa Amarone Barrique Castagner	€ 3,00
Prime Uve (bianca) Bonaventura	€ 3,50
Grappa di Bardolino Scaramellini	€ 3,00
Grappa Barrique 903 Bonaventura	€ 3,50
Grappa le diciotto Lune Marzadro	€ 3,50
Grappino Bertagnolli	€ 2,50
Grappa Tradizionale Distillerie Trentine	€ 2,50



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

VINI BOLLICINE

PROSECCO SERENA TREVISO DOC 75 cl
Serena – Conegliano (TV)

€ 16,00



€ 3,00



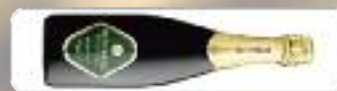
PROSECCO VAL D'OCA DOCG 75 cl
Val d'Oca – San Giovanni(TV)

€ 25,00



ALTEMASI MILLESIMATO 75 cl
Cavit – Trento (TN)

€ 32,00



FERRARI PERLÉ 75 cl
Cantine Ferrari – Trento (TN)

€ 45,00

VINI BIANCHI

CHARDONNAY 75 cl
Cantina Lavis – Lavis (TN)

€ 15,00



MÜLLER THURGAU 37,5 cl
Cantina Rotaliana – (TN)

€ 10,00

€ 3,00



MÜLLER THURGAU 75 cl
Cantina Cembra – Cembra Lisignago (TN)

€ 16,00



€ 3,00



NOSIOLA 75 cl
Cantina Toblino – Sarche (TN)

€ 14,00



PINOT GRIGIO 75 cl
Ist. Agrario S.Michele – S. Michele a/A

€ 18,00



LUGANA 75 cl
Monte del Frà – Sommacampagna (VR)

€ 23,00



VINI ROSATI

SCHIAVA 75 cl
Giovanni Poli – S.Massenza (TV)

€ 14,00



VINI ROSSI

TEROLDEGO ROTALIANO 37,5 cl
Cantina Rotaliana – Mezzolombardo (TN)

€ 10,00



TEROLDEGO ROT. C.FIRMIAN 75 cl
Mezzacorona – Mezzacorona (TN)

€ 15,00



MARZEMINO 75 cl
Cantina d'Isera – Isera (TN)

€ 15,00



PINOT NERO 75 cl
Kellerei Kaltern – Caldaro (BZ)

€ 20,00



€ 3,50



MERLOT 75 cl
Cantina Toblino – Sarche (TN)

€ 14,00



€ 3,50



LAGREIN 75 cl
Cantina Toblino – Sarche (TN)

€ 15,00



Piccante



Vegetariano



Pesce cotto



Pesce crudo



Fritto

SUSHI  **LAND**
JAPANESE RESTAURANT