



MENU CENA
ALL YOU CAN EAT



Aperto nel luglio 2013, **LIN Sushi** è diventato in pochi anni un punto di riferimento nel campo della cucina giapponese orientata alla massima raffinatezza ed alla più elevata qualità.

Sempre orientato alla sperimentazione finalizzata alla ricerca di nuovi gusti e di nuovi sapori, nel corso di questi anni **LIN Sushi** ha costantemente rinnovato la propria proposta gastronomica, proponendo abbinamenti originali e di tendenza che, in breve tempo, sono diventati un punto di riferimento nel settore.

L'obiettivo di **LIN Sushi** è quello di offrire ai propri ospiti un'esperienza gastronomica memorabile in cui i colori ed i sapori si fondono alla perfezione grazie alla creatività e all'abilità degli chef.

Rinnovato nei locali nel 2016 con l'intento di proporre alla clientela un servizio sempre più esclusivo e d'élite, **LIN Sushi** dispone di un ottimo staff attento e premuroso e di un sommelier che vi condurrà nella scoperta e nella scelta delle migliori etichette da abbinare a piatti unici.

Dopo più di 7 anni di ricerca ed innovazione, **LIN Sushi** ha deciso di offrire alla propria clientela la possibilità, grazie ad un **"Menu All You Can Eat"**, di vivere un'esperienza gustativa e sensoriale unica ad un prezzo fisso a pranzo e a cena.

Il nuovo **"Menu All You Can Eat"**, oltre ad alcuni dei piatti più apprezzati del menu alla carta di **LIN Sushi**, prevede un'ampia scelta di nuovi ed esclusivi piatti, appositamente studiati dai nostri chef con l'utilizzo di ingredienti ricercati e di assoluta qualità.

ALL YOU CAN EAT
MENU CENA

36 €

BEVANDE ESCLUSE
BAMBINI FINO A 120 CM

18 €

ALLERGENI PRESENTI



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



7. Latte



8. Frutta a guscio



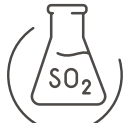
9. Sedano



10. Senape



11. Sesamo



12. Anidride solforosa e solfiti



13. Lupini



14. Molluschi

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016.
D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006.
I nostri piatti possono contenere allergeni.

Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
Si avvisa la clientela che i nostri prodotti potrebbero essere all'origine surgelati.
Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia.
I vini e le bevande possono contenere solfiti.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.
Per motivi stagionali i seguenti prodotti possono essere surgelati: gamberi, gamberoni, calamari, pollo.

6	PIATTI SPECIALI
8	ENTRÉE CALDO
16	SALAD
17	TARTARE
18	GUNKAN
19	GUNKAN SPECIALI
20	NIGIRI
23	SUSHI
25	CHIRASHI
26	SASHIMI
27	URAMAKI E FUTOMAKI
36	HOSOMAKI E TEMAKI
40	TEMPURA E FRITTI
42	PASTA E RISO
46	PESCE E CARNE
51	VERDURE
52	VINI E BEVANDE

Massimo 1 piatto a persona, tra i dodici PIATTI SPECIALI.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.



970/ RICCIOLA NEW STYLE

Ricciola marinata in salsa di mele, servita con purea di avocado, pomodoro e gamberi dolci scottati

Allergeni: 2,4



971/ CARPACCIO SALMONE

Salmone tagliato in fette sottili in salsa pomodoro soia e sesamo

Allergeni: 4,11



972/ MILLEFOGLIE DI TONNO

Strati di pasta filo con ripieno di pomodoro confit, tonno, crema di burrata tartufata (2 pezzi)

Allergeni: 1,4,7



973/ CEVICE

Insalata di pesce misto con pomodoro avocado cipolla rossa

Allergeni: 2,4



974/ CARPACCIO CAPASANTA

Fette sottili di capasanta con sopra gambero rosso e sale nero e scaglie di bottarga

Allergeni: 2,4,14



975/ USUZUKURI JALAPEÑO

Fette sottili di salmone, gambero cotto, tonno, branzino, scampo, japapeno, scottati in salsa ponzu e sesamo

Allergeni: 2,4,6,11

Massimo 1 piatto a persona, tra i dodici PIATTI SPECIALI.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.



976/ ASTICE ROLL

Rotolo di riso con astice al vapore,
philadelphia e tobiko
Allergeni: 2,4,7



977/ SASHIMI AMAEBI

Gambero rosso di Mazara del Vallo con
salsa di soia, olio extra vergine e scaglie di
tartufo nero
Allergeni: 2,6



978/ SCAMPI PASSION FRUIT

Scampo marinato in salsa passion
fruit con sopra tobiko
Allergeni: 2,4



979/ INVOLTINO AMAEBI

Gambero rosso avvolto da ricciola con
sopra wasabi fresco in salsa ponzu
Allergeni: 2,4,6



980/ AMAEBI TARTUFO ROLL

Rotolo di riso con ripieno salmone, philadelphia,
ricoperto di gamberi rossi e tartufo nero
Allergeni: 2,4,7



981/ LIN STYLE ROLL

Rotolo di riso con ripieno polpa di granchio, avocado,
cetrioli, maionese e tobiko, ricoperto di carpaccio
capesante, wasabi fresco e salsa al limone
Allergeni: 2,3,14

Massimo 1 piatto a persona, tra i quattro indicati nel riquadro.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.

01 / SALMON LONGE ROLL

Rotolino a base di gambero fritto in tempura, lattuga e philadelphia avvolto da salmone scottato, ed infine cosperso di teriyaki calda e salsa rosa
Allergeni: 1,2,3,4,6



02/ SALMON FLOWER ROLL

Rotolino a base di fiori di zucca fritti in tempura avvolta da salmone scottato, cosperso di salsa alle carote e gocciolo di tabasco thailandese
Allergeni: 1,4



03/ TUNA LONGE ROLL

Rotolino a base di fiori di zucca fritti in tempura e philadelphia avvolto da tonno scottato ed infine cosperso di teriyaki calda e salsa rosa
Allergeni: 1,3,4,6,7



04/ CAPASANTA KATAIFI

Capesante avvolte in pasta fillo kataifi con salsa agrodolce
Allergeni: 14



05/ INVOLTINO BEEF

Involtino di angus ripieno
con alghe piccante, insalata
valeriana, con scaglie tartufo
nero in salsa yuzu, soia e
tartufo

Allergeni: 6



06/ TAKOYAKI

Polpette di polipo, alghe, tonno
essiccato, salsa rosa

Allergeni: 1,3,4,14



07/ INVOLTINO PRIMAVERA

Involtino di verdure

Allergeni: 1



08/ SAMURAI STICK

3 involtino di
gambero e edamame
accompagnato da salsa
carote

Allergeni: 1,2



09/ FIOR DI ZUCCA

Tempura di fiori di zucca
ripieno di tartare gamberi
e surimi di granchio
Allergeni: 1,2

10/ EBI KATAIFI

Gamberone
avvolto da pasta
fillo kataifi con
salsa al miele
Allergeni: 2



11/ MENU BABY

Cotoletta di pollo e patatine
fritte
Allergeni: 1,3



12/ EBI MINOAGE

Polpette di gamberi avvolto
da scaglie di mandorle
Allergeni: 1,2,8

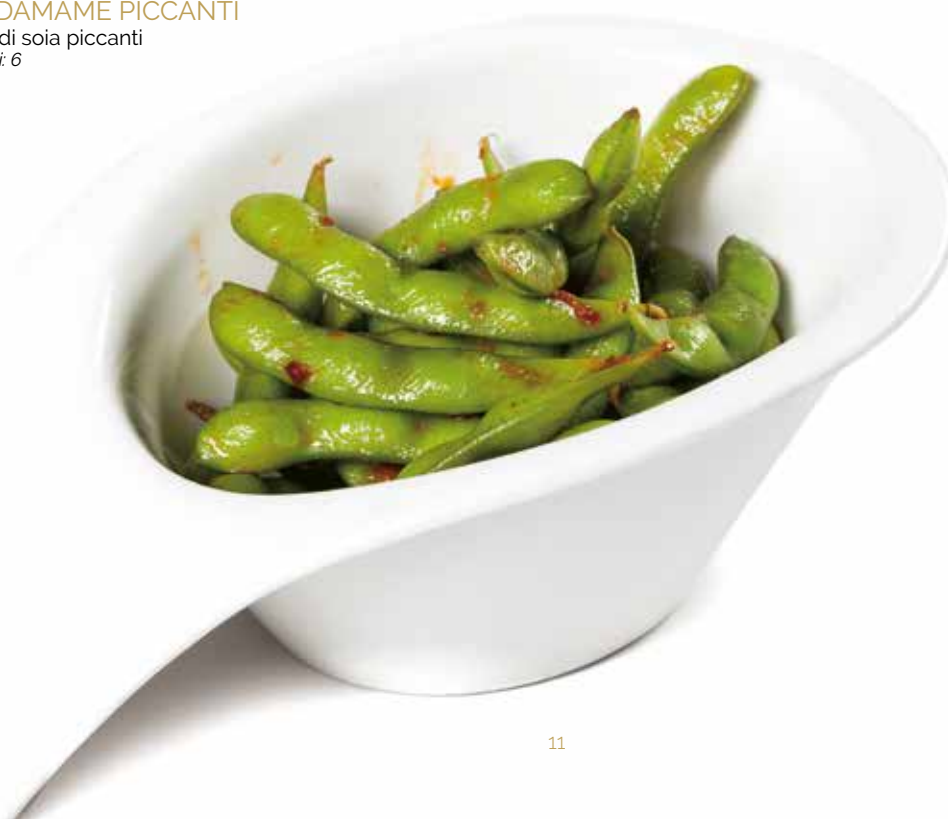


13/ ZUPPA DI MISO
Zuppa di farina soia
con alghe wakame e erba cipollina
Allergeni: 6



14/ EDAMAME
Baccelli di soia
Allergeni: 6

15/ EDAMAME PICCANTI
Fagioli di soia piccanti
Allergeni: 6





16/ GYOZA
Ravioli di carne alla piastra
Allergeni: 1



17/ EBI SHUMAI
Ravioli al vapore ripieno
di tartare di gamberi
Allergeni: 1,2



18/ SHUMAI CANTONESE
Ravioli con verdure, carne e
gamberi
Allergeni: 6



19/ DIM SUM VEGANO
Ravioli agli spinaci con ripieno di
verdure miste
Allergeni: 1



20/ DIM SUM ZAFFERANO
Ravioli allo zafferano
con ripieno di totano
Allergeni: 1,14



21/ DIM SUM SEPPIA
Ravioli di merluzzo
al nero di seppia
Allergeni: 1



22/ BAO CHICKEN BURGER

Bao con all'interno insalata,
pollo impanato in crosta alle
mandorle e salsa rosa
Allergeni: 1,3,8

23/ BAO GAMBERO BURGER

Bao con all'interno
insalata, gamberi fritti
e salsa rosa
Allergeni: 1,2,3



24/ BAO PIG BURGER

Bao con all'interno insalata,
cipolla caramellata, maiale
caramellato, salsa teriyaki e
maionese
Allergeni: 1,3,6

25/ BAO ALLA PIASTRA

Bao alla piastra con
maialino caramellato
Allergeni: 1



26/ BAO AL VAPORE

Bao al vapore con maialino
caramellato
Allergeni: 1

27/ BAO AL NERO DI SEPPIA

Bao al nero di seppia con
ripieno di patata taro
Allergeni: 1,14





28/ BAO DUCK
Bao al vapore con petto
d'anatra
Allergeni: 1



29/ BAO DI VERDURE
Bao al vapore con ripieno di
verdure
Allergeni: 1,14

34/ ALGHE PICCANTI

Alghe giapponesi croccanti
leggermente piccanti con
sesamo

Allergeni: 11



35/ KAISEN ALGHE PICCANTI

Alghe giapponesi con carpaccio di
pesce misto

Allergeni: 2,4,11



36/ KAISEN SALAD

Insalata con polpa di
granchio, gambero cotto,
polipo, salmone e salsa
carota

Allergeni: 2,4,11,14



37/ JOYOU SALAD

Insalata con pesce
misto scottato, con olio
extra vergine e salsa
carota

Allergeni: 2,4,11,14



Massimo 1 piatto a persona, tra i sei indicati nel riquadro.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.



42/ TARTARE SALMONE

Tartare di salmone e
tartare avocado e sesamo

Allergeni: 4,11



43/ TARTARE TONNO

Tartare di tonno e tartare
avocado e sesamo

Allergeni: 4,11



44/ TARTARE FUSION

Tartare di capesanta, gambero rosso e
gambero dolce su un letto di alghe piccanti,
sale nero e olio evo

Allergeni: 2,14



45/ HAMBURGER DI SALMONE

Riso, tartare di salmone, avocado, philadelphia,
scaglie di mandorle e salsa teriyaki

Allergeni: 4,6,7,8



46/ HAMBURGER DI TONNO

Riso venere, tartare di tonno, mango,
philadelphia, pistacchio

Allergeni: 4,7,8



47/ TARTARE RICCIOLA YUZU MISO

Tartare di ricciola servita con datterino,
avocado e mango su crema di yuzu (agrumi
giapponese) miso

Allergeni: 4,6

Massimo 1 piatto a persona, tra i nove indicati nel riquadro.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.



64/ GUNKAN TONNO

Bigné di riso avvolto da alga, ripieno di tartare di tonno e wasabi fresco

Allergeni: 4



65/ GUNKAN DI GRANCHIO

Bigné di riso avvolto con sfoglia di soia, con surimi di granchio piccante, alghe e ikura

Allergeni: 2,4,6



66/ GUNKAN SALMONE

Bigné di riso avvolto da salmone con sopra tartare salmone spicy

Allergeni: 4



67 /GUNKAN TONNO

Bigné di riso avvolto da tonno con sopra tartare tonno spicy

Allergeni: 4



68/ GUNKAN ZUCCHINA

Bigné di riso avvolto da zucchini con sopra tartare di gambero

Allergeni: 2



69/ GUNKAN SAKE IKURA

Bigné di riso avvolto da salmone con sopra caviale di salmone

Allergeni: 4



70/ LIN STYLE TARTARE

Tartare mista di salmone, branzino, gambero cotto, avocado con sesamo e tobiko in salsa ponzu (3 pezzi)

Allergeni: 2,4,6,11



72/ GUNKAN ZUCCHINA SALMON

Bigné di riso avvolto da zucchini con sopra tartare di salmone

Allergeni: 2,3,4

Massimo 1 piatto a persona, tra gli otto indicati nel riquadro.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.



71/ FINTO SUSHI

Sfera di philadelphia, gambero dolce, tonno, pasta kataifi e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,4,6,7



79/ GUNKAN ASTICE

Bigné di riso avvolto da salmone con sopra tartare astice

Allergeni: 2,4



82/ GUNKAN ZUCCHINA AMAEBI

Bigné di riso avvolto da zucchini con sopra tartare di gambero

Allergeni: 2,3,4



83/ GUNKAN EBI AVOCADO

Bigné di riso avvolto da avocado con sopra salsa rosa, gambero in tempura e salsa teriyaki

Allergeni: 1,2,3,6



84/ GUNKAN WHITE

Bigné di riso avvolto da branzino con sopra philadelphia, lime e ikura

Allergeni: 4,7



85/ GUNKAN SALMON TARTUFO

Bigné di riso avvolto da salmone scottato, con sopra crema di latte, crunch, sacchie di tartufo nero e salsa teriyaki

Allergeni: 1,4,6,7



86/ GUNKAN LIN STYLE

Bigné di riso avvolto da salmone con sopra uova di quaglia e ikura

Allergeni: 4

91/ NIGIRI TONNO

Tonno
Allergeni: 4



92/ NIGIRI BRANZINO

Branzino
Allergeni: 4



93/ NIGIRI SALMONE

Salmone
Allergeni: 4



94/ NIGIRI RICCIOLA

Ricciola
Allergeni: 4



95/ NIGIRI ANGUILLA

Anguilla
Allergeni: 4





96/ NIGIRI GAMBERO ROSSO

Gambero rosso

Allergeni: 2

97/ NIGIRI GAMBERO COTTO

Gambero cotto

Allergeni: 2



98/ NIGIRI POLIPO

Polipo

Allergeni: 14

99/ NIGIRI SALMONE
TOBIKO PHILADELPHIA

Salmone con sopra philadelphia
e tobiko

Allergeni: 4,7





100/ NIGIRI MISTI ALLO ZAFFERANO

Nigiri misti con sopra branzino, tonno, salmone, salsa allo zafferano, mandorle e salsa teriyaki
Allergeni: 3,4,6,8



101/ NIGIRI GAMBERO GRATINATO

Sushi di gambero, salsa al miso scottato, granella di patate
Allergeni: 1,2



102/ NIGIRI AVOCADO

Avocado



103/ NIGIRI FLAMBÈ KATAIFI

Salmone scottato con sopra philadelphia, pasta kataifi e salsa teriyaki
Allergeni: 1,4,6,7

108/ SUSHI SASHIMI X 1

1 ostrica, 1 gambero rosso,
8 sashimi, 4 nigiri, 4 uramaki,
2 Lin style tartare, 2 gunkan
Allergeni: 2,4,14

**109/ NIGIRI MISTO**

9 nigiri
Allergeni: 2,4

**110/ NIGIRI ALLA FIAMMA**

3 nigiri salmone, 3 nigiri tonno
scottati con foie gras
Allergeni: 2,4



111/ SUSHI MISTO

6 nigiri, 2 uramaki, 4 hosomaki
Allergeni: 2,4



112/ SELEZIONE DI SUSHI VEGANO

11 pezzi
Tempo di attesa
minimo 15 minuti
Allergeni: 1



117/ CHIRASHI

Ciotola di riso con sopra
pesce misto e avocado
Allergeni: 2,4

**118/ SAKE DON**

Ciotola di riso con sopra
salmone
Allergeni: 4

**119/****CHIRASHI AVOCADO**

Ciotola di riso su letto di
crunch e salsa teriyaki con
sopra avocado e tobiko
Allergeni: 1,4,6



Massimo 1 piatto a persona, tra i sette indicati nel riquadro.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.

124/ SALMON TATAKI SU MISO

Salmon scottato e asparagi su
crema di miso, senape e ikura
Allergeni: 4,10



125/ SASHIMI MISTO

12 fette di pesce misto
Allergeni: 2,4,14



126/ CHITARRA DI SALMONE

Spaghetti di salmone, granella di
pistacchio e crema di sesamo
Allergeni: 4,8,11



127/ SASHIMI SALMONE

9 fette di salmone
Allergeni: 4



128/ SASHIMI TONNO

9 fette di tonno
Allergeni: 4



129/ SASHIMI DI BRANZINO

9 fette di branzino
Allergeni: 4

135/ URAMAKI SAKE AVOCADO

Rotolo di riso con ripieno di salmone e avocado
Allergeni: 4



136/ URAMAKI CALIFORNIA

Rotolo di riso con ripieno a base di polpa di granchio, strisce sottili di cetrioli, maionese e avocado
Allergeni: 2,3



137/ RAINBOW ROLL

Rotolo di riso avvolto da fette di salmone, branzino, tonno e avocado ed un ripieno a base di pesce misto
Allergeni: 4



138/ SAUDADE

Rettangolino di riso con sopra tartare di salmone, fettine di avocado e mandorle tostate
Allergeni: 4,8



139/ DRAGON ROLL

Rotolo di riso avvolto da fette sottili di avocado e un ripieno a base di moleca frita in tempura e maionese

Allergeni: 1,3



140/ TIGER ROLL

Rotolo di riso avvolto da fette di salmone, cosparso da striscioline di patate fritte ed un ripieno a base di gambero fritto in tempura e maionese

Allergeni: 1,2,3,4



141/ SPECIAL ROLL

Rotolo di riso avvolto da fettine di avocado, tartare di salmone scottato, pasta fillo kataifi e un ripieno a base di gambero fritto in tempura e philadelphia

Allergeni: 1,2,4,7



142/ BURRATA ROLL

Rotolo di riso con sopra fette sottili di avocado, burrata e gambero crudo e un ripieno a base di fiori di zucca in tempura

Allergeni: 1,2,7

143/ URAMAKI SPICY TUNA

Rotolo di riso con sopra
tartare di tonno e un ripieno
a base di tartare di tonno,
granella croccante e tabasco
Allergeni: 4



144/ URAMAKI SPICY SALMON

Rotolo di riso con sopra
tartare di salmone e un
ripieno a base di salmone,
granella croccante e tabasco
Allergeni: 4



145/ VEGETARIANO ROLL

Rotolo di riso con ripieno a base
di avocado, granella croccante e
philadelphia ed infine cosparso da
striscioline di patate fritte
Allergeni: 1,7



146/ FRESH ROLL

Rotolo di riso avvolto da fette
di salmone e cosparso da
alghe wakame e un ripieno a
base di tonno, philadelphia e
avocado
Allergeni: 4,7

147/ NEW ANGEL ROLL

Rotolo di riso avvolto da fette di salmone scottato e cosparso da salsa agropiccante e un ripieno a base di gambero cotto, philadelphia e avocado

Allergeni: 2,4,7



148/ URAMAKI EBITEN

Rotolo di riso cosparso di striscioline di patate fritte, tobiko e un ripieno a base di gambero fritto in tempura a maionese

Allergeni: 1,2,3,4



149/ MIURA MAKI

Rotolo di riso con un ripieno a base di salmone grigliato, philadelphia, avocado e infine cosparso da scaglie di pistacchio tostate

Allergeni: 4,7,8



150/ TATAKI ROLL

Rotolo di riso avvolto da fette di tonno scottato e un ripieno a base di gambero fritto in tempura e philadelphia

Allergeni: 1,2,4,7



151/ DIVINO ROLL

Rotolo di riso con sopra tartare di salmone, fiori di zucca fritti in tempura, uova di salmone e un ripieno a base di gambero fritto in tempura

Allergeni: 1,2,4



152/ GREEN ROLL

Rotolo di riso con dentro
anguilla, avocado con sopra
fette di avocado e teriyaki
Allergeni: 4,6



153/ FUTOMAKI EBITEN

Rotolo di riso avvolto
all'esterno da alga nori, con
un ripieno a base di gambero
fritto in tempura, maionese,
infine cosparso da striscioline
sottili di patate
Allergeni: 1,2,3



154/ FUTOMAKI FRITTO

Rotolo di riso esternamente
fritto in tempura cosparso di
sesamo, con un ripieno a base di
salmone, surimi e avocado
Allergeni: 1,2,4,11



155/ FUTOMAKI ANGEL ROLL

Rotolo di riso con un ripieno di
gambero in tempura, avocado,
philadelphia, crunch, avvolto da
sfoglia di soia
Allergeni: 1,2,6,7,11



156/ STAR ROLL PLUS

Rotolo di riso avvolto da
fettine sottili di avocado e un
ripieno di salmone, granella
croccante e philadelphia
Allergeni: 4,7



157/ TOP ROLL

Rotolo di riso esternamente fritto in tempura cosperso di sesamo, con un ripieno a base di salmone, philadelphia e tobiko
Allergeni: 1,4,7



158/ NIDO

Rotolo di riso fritto, avvolti dalla pasta fillo kataifi, con ripieno a base di avocado, sopra tartare di salmone e tonno ed infine cosparsi di salsa rosa
Allergeni: 1,3,4



159/ SALMON PLUS

Rotolo di riso avvolto da salmone scottato, cosperso di salsa rosa e granella croccante con un ripieno a base di salmone e avocado
Allergeni: 3,4



160/ MANGO ROLL

Rotolo di riso avvolto da fettine di mango fresco e un ripieno a base di tartare di salmone
Allergeni: 4



161/ FLOWER ROLL

Rotolo di riso avvolto da fette di salmone, cosparso da cubetti di pomodorino con all'interno un fiore di zucca ripieno di tartare di gambero e surimi
Allergeni: 2,4



162/ WASABI TUNA ROLL

Rotolo di riso con sopra tartare di tonno, wasabi fresco e un ripieno a base di tonno e avocado
Allergeni: 4



163/ CRAB ROLL

Rotolo di riso avvolto da salmone, alghe wakame, uova di salmone e un ripieno a base di polpa di granchio avocado e philadelphia
Allergeni: 2,4,7

164/ SCAMPI ROLL

Rotolo di riso con ripieno tempura di scampi, ricoperto di carpaccio avocado, tartare di gambero gratinato e kataifi
Allergeni: 1,2





165/ BLACK SAUDADE

4 pezzi riso venere pressato con philadelphia, salmone scottato, granelle di patate e teriyaki
Allergeni: 4,6,7

166/ BLACK MANDO ROLL

Rotolo di riso venere con ripieno tempura di gamberi, ricoperto da tartare di salmone, tonno, scaglie di mandorle e salsa allo zafferano
Allergeni: 1,2,4,8



167/ BLACK MANGO ROLL

Rotolo di riso venere con ripieno tempura di gamberi e philadelphia, ricoperto da carpaccio di mango e teriyaki
Allergeni: 1,2,6,7

168/ BLACK FLAMBÈ ROLL

Rotolo di riso venere con ripieno spicy salmon e avocado ricoperto di salmone scottato salsa crema di latte e pistacchio
Allergeni: 4,7,8



169/ BLACK VEGANO ROLL

Rotolo di riso venere con ripieno tempura di patate dolci, insalata e alghe piccanti ricoperto di carpaccio avocado, lamelle di fiori di zucca e teriyaki
Allergeni: 1,6



177/ HOSO SAKE

Rotolo di riso avvolto da alga
nori ripieno di salmone
Allergeni: 4



178/ HOSO TEKKA

Rotolo di riso avvolto da alga
nori ripieno di tonno
Allergeni: 4

179/ HOSO UNAGHI

Rotolo di riso avvolto da alga
nori ripieno di anguilla
Allergeni: 4



180/ HOSO EBI

Rotolo di riso da alga nori
ripieno di gambero cotto
Allergeni: 2

181/ HOSO AVOCADO

Rotolo di riso avvolto da alga
nori ripieno di avocado



182/ TEMAKI SAKE AVOCADO

Cono di riso avvolto da alga
nori con dentro salmone e
avocado
Allergeni: 4



183/ TEMAKI CALIFORNIA

Cono di riso avvolto da alga
nori e un ripieno a base di
polpa di granchio, avocado e
cetrioli
Allergeni: 2



184/ TEMAKI TUNA AVOCADO

Cono di riso avvolto da alga
nori e un ripieno a base di
tonno e avocado
Allergeni: 4



185/ TEMAKI SPICY SALMON

Cono di riso avvolto da alga
nori e un ripieno a base
tartare salmone e tabasco
Allergeni: 4



186/ TEMAKI SPICY TUNA

Cono di riso avvolto da alga
nori e un ripieno a base di
tartare tonno e tabasco
Allergeni: 4



187/ TEMAKI EBITEN

Cono di riso avvolto da alga nori e un ripieno a base di gambero in tempura, maionese e granelle di patate
Allergeni: 1,2,3



188/ TEMAKI MIURA

Cono di riso avvolto da alga nori e un ripieno a base salmone grigliato, avocado, philadelphia e pistacchio
Allergeni: 4,7,8



189/ TEMAKI IKURA

Cono di riso avvolto da alga nori e un ripieno a base di uova di salmone
Allergeni: 4



190/ TEMAKI AMAEBI

Cono di riso avvolto da alga nori e un ripieno a base di gambero rosso e avocado
Allergeni: 2



191/ TEMAKI UNAGHI

Cono di riso avvolto da alga nori e un ripieno a base di anguilla e avocado
Allergeni: 4



192/ TEMAKI RISO VENERE SPECIAL

Cono di soia con ripieno di riso
venere, spicy salmon, avocado,
philadelphia e mandorle
Allergeni: 4,7,8



193/ TEMAKI RISO VENERE SPICY EBITEN

Cono di soia con ripieno di riso
venere, gambero in tempura, spicy
salmon e granelle di pistacchio
Allergeni: 1,2,4,8



194/ TEMAKI RISO VENERE FLOWER ZAFFERANO

Cono di soia con ripieno riso
venere, fiori di zucca, gambero,
kataifi e salsa zafferano
Allergeni: 2



195/ TEMAKI RISO VENERE WASABI ROLL

Cono di soia con ripieno riso
venere, spicy tuna, wasabi fresco
e crunch
Allergeni: 4





200/ TEMPURA MORIAWASE
Tempura mista di gamberi
e verdure
Allergeni: 1,2



201/ EBI TEMPURA
Tempura di gamberi
Allergeni: 1,2



202/ YASAI TEMPURA
Tempura di verdure
Allergeni: 1



203/ TEMPURA DI BACCALÀ
Tempura di baccalà
Allergeni: 1,4



204/ SUZUKI FURAI
Branzino impanato
Allergeni: 3,4



205/ TORI NO KARAAGE
Bocconcini di pollo fritto
Allergeni: 1



206/ POLLO ALLE
MANDORLE
Allergeni: 8

211/ RISO BIANCO

Riso bianco al vapore con
sesamo

Allergeni: 11



212/ RISO GAMBERI E VERDURE

Riso saltato con gamberi,
verdure e uova

Allergeni: 2,3



213/ RISO POLLO TERIYAKI

Riso saltato con verdure,
uova, pollo in salsa teriyaki e
pasta fillo

Allergeni: 3,6



214/ RISO MARE

Riso saltato con gamberi,
salmone, capasanta,
branzino, verdure e uova

Allergeni: 2,3,4



215/ YAKI UDON
Pasta di riso saltata con
gamberi e verdure
Allergeni: 1,2



216/ YAKI SOBA
AL THE VERDE
Pasta di grano saraceno
saltata con salmone e
verdure al thè verde
Allergeni: 1,4



217/ YAKI SOBA MARE
Pasta di grano saraceno
saltata con capasanta,
branzino, salmone, gamberi,
asparagi e germogli di soia
Allergeni: 1,2,4,6,14



218/ YAKI SOBA
Pasta di grano saraceno
saltata con gamberi e
verdure
Allergeni: 1,2





219/ PAD THAI

Tagliatelle di riso saltate con
gamberi, verdure e scaglie di
mandorle

Allergeni: 1,2,8

220/ SPAGHETTI DI SOIA CON CARNE PICCANTE

Spaghetti di soia con carne
piccante e peperoni

Allergeni: 6



221/ RAMEN STYLE

Spaghetti di riso in brodo con
gambero, surimi di granchio,
alghe wakame e uova

Allergeni: 1,2,3



225/ RAMEN CON MAIALE

Maiale caramellato, uovo,
alghe, erba cipollina

Allergeni: 3





222/ SPAGHETTI DI RISO
GAMBERI E VERDURE

Spaghetti di riso con gamberi,
uovo e verdure
Allergeni: 2,3



223/ SPAGHETTI
DI SOIA

Spaghetti di soia con
gamberi e verdure
Allergeni: 2,6



224/ SOBA FREDDA

Pasta di grano
saraceno servita
fredda



229/ GAMBERI
SALE E PEPE
Gamberi con cipolla e
peperoni
Allergeni: 2

230/ GAMBERI
ZENZERO E
CIPOLLOTTO

Allergeni: 2



232/ GAMBERONI
ALLA PIASTRA

Allergeni: 2



231/ GAMBERI THAI
Gamberi saltati con verdure
in salsa thai
Allergeni: 2

Massimo 1 piatto a persona, tra i cinque indicati nel riquadro.
E' possibile ordinare piatti aggiuntivi al prezzo di 5 € cad.



233/ TONNO SCOTTATO
Tonno scottato in crosta di sesamo
Allergeni: 4,11



234/ SALMONE SCOTTATO
Salmone scottato in crosta di sesamo
Allergeni: 4,11



235/ TONNO SCOTTATO AL PISTACCHIO
Tonno scottato con pistacchio e salsa teriyaki
Allergeni: 4,6,8



237/ SALMON MANDORLE
Salmone scottato con scaglie di mandorle e teriyaki
Allergeni: 4,6,8



236/ BUTTERFISH
Filetto di pesce bianco marinato in salsa miso
Allergeni: 4



238/ TATAKI DI FASSONA
Tagliata di fassona con salsa
barbecue



239/ POLLO CURRY
E LATTE DI COCCO
Pollo saltato con patate in
salsa curry al latte di cocco

249 / TORI YUZU TERIYAKI
Coscia di pollo allo yuzu
teriyaki
Allergeni: 6





240/ SPIEDINI DI GAMBERI

Spiedini di gamberi alla piastra e salsa teriyaki
Allergeni: 2,6



241/ SPIEDINI DI SEPPIE

Spiedini di seppie alla piastra
Allergeni: 14



242/ SPIEDINI DI POLLO

Spiedini di coscia di pollo, bacon e salsa teriyaki
Allergeni: 6



243/ EBI BACON

Involtini di bacon con
gamberoni alla piastra e salsa
teriyaki
Allergeni: 2,6

244/ INVOLTINO ASPARAGI BEEF

Spiedini di asparagi e manzo,
salsa teriyaki
Allergeni: 6



245/

MAIALE CAMELLATO

Maiale cotto a bassa
temperatura 36 ore in salsa
mirin sake e soia
Allergeni: 6





246/ SCODELLA DI GAMBERI

Gamberi con verdure
(leggermente piccante)
Allergeni: 2



247/ SCODELLA DI MANZO

Manzo alle verdure
(leggermente piccante)



248/ SCODELLA DI POLLO

Pollo alle verdure
(leggermente piccante)

VERDURE



253/ PAK-CHOI

Verdure saltate cinesi
Allergeni: 6

VINI
BEVANDE

BEVANDE

ACQUA NATURALE (1/2 L.)	2 €
ACQUA GASSATA (1/2 L.)	2 €
ACQUA NATURALE (75 CL)	3 €
ACQUA GASSATA (75 CL)	3 €
ACQUA PERRIER (33 CL)	5 €
ACQUA PANNA	4 €
ACQUA SAN PELLEGRINO	4 €
BIBITE (COCA COLA, COCA COLA LIGHT, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE)	3,5 €
THE VERDE	3 €
THE VERDE ALLO ZENZERO	3 €
THE AL GELSOMINO	3 €

BIRRE

BIRRA ASAHI (500 ml)	6 €
BIRRA SAPPORO (500 ml)	6 €
BIRRA HEINEKEN (660 ml)	6 €

SAKE

SAKE PICCOLO	4 €
SAKE GRANDE	8 €
MASUMI SAKE (130 ml)	10 €
CALICE DI SAKE	6 €

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ	2 €
CAFFÈ HAG / ORZO / GINSENG	2 €
AMARO, GRAPPA	4 €
LIMONCELLO, MIRTO, LIQUIRIZIA	4 €
LIQUORE ALLA PRUGNA	5 €
LIQUORE SAINT GERMAIN	6 €
WHISKY NIKKA	12 €
WHISKY SUNTORY	8 €

VINI BIANCHI A CALICE

CALICE CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER	14 €
CALICE SAUVIGNON SEGRÈ	7 €
CALICE PROSECCO DI VALDOBBIADENE	6 €
CALICE FRANCIACORTA SATEN	8 €
CALICE FALANGHINA	6 €
CALICE GEWURZTRAMINER SELIDA	7 €
CALICE VERMENTINO	6 €
CALICE CHABLIS SAINT PIERRE - A.PIC	12 €
CALICE ROSSJ BASS - GAJA	18 €

VINI ROSSI A CALICE

CALICE CHIANTI CLASSICO - MELINI	6 €
CALICE BOURGOGNE ROUGE - PINOT	10 €

1/2 BOTTIGLIE

SHARIS - LIVIO FELLUGA	15 €
PROSECCO VALDOBBIADENE	14 €
PINOT GRIGIO - SANTA MARGHERITA	14 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOUIS RODEGER BRUT 1/2	45 €
CHAMPAGNE LOUIS RODEGER BRUT	70 €
CHAMPAGNE LOUIS RODEGER ROSÉ	120 €
CHAMPAGNE LOUIS RODEGER BLANC DE BLANCS	120 €
CHAMPAGNE LOUIS RODEGER VINTAGE 2014	120 €
CHAMPAGNE CRISTAL LOUIS ROEDERER	250 €
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER & PHILIPPE STARCK 2009	130 €
CHAMPAGNE DELAMOTTE BLANC DE BLANCS MILLESIM. 2007	135 €
CHAMPAGNE TRADITION EGLY OURIET	120 €
CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN LES MAILLONS	240 €
CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE 2012	260 €
CHAMPAGNE DOM PERIGNON ROSÉ 2008	550 €
CHAMPAGNE KRUG GRAND CUVÉE	270 €
CHAMPAGNE FIDÈLE BLANC DE NOIR	130 €

BOLLICINE ITALIANE

CARTIZZE DRY SANTA MARGHERITA <i>(Veneto)</i>	33 €
PROSECCO VALDOBBIADENE MILLESIMATO CANTINE VEDOVA <i>(Veneto)</i>	27 €
ROSATO ROSÉ CASA DEI FAVERI <i>(Spumante, Veneto)</i>	26 €
PROSECCO VALDOBBIADENE SANTA MARGHERITA DOCG <i>(Veneto)</i>	23 €
CUVEE' PRESTIGE CA' DEL BOSCO <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	50 €
MILLESIMATO BRUT CA' DEL BOSCO <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	65 €
DOSAGE ZERO CA' DEL BOSCO <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	65 €
ANNAMARIA CLEMENTI CA' DEL BOSCO <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	140 €
ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ CA' DEL BOSCO <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	220 €
MAGNUM CA' DEL BOSCO PRESTIGE <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	110 €
MAGNUM CA DEL BOSCO MILLESIMATO BRUT <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	150 €
DOSAGE ZERO NOIR CA' DEL BOSCO <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	105 €
SATEN MONOGRAM <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	33 €
SATEN MILLESIMATO MONOGRAM <i>(Lombardia, Franciacorta)</i>	42 €
BRUT RISERVA 60 MESI LETRARI <i>(Trentino, Trento doc)</i>	56 €

VINI BIANCHI

PINOT GRIGIO CANTINA TERLANO <i>(Alto Adige)</i>	24 €
PINOT BIANCO VORBERG CANTINA TERLANO <i>(Alto Adige)</i>	46 €
TERLANER CANTINA TERLANO <i>(Alto Adige)</i>	28 €
SAUVIGNON WINKL CANTINA TERLANO <i>(Alto Adige)</i>	32 €
SAUVIGNON QUARZ CANTINA TERLANO <i>(Alto Adige)</i>	65 €
NOVA DOMUS (CHARDONNAY SAUVIGNON P.BIANCO) CANTINA TERLANO <i>(Alto Adige)</i>	65 €
GEWURZTRAMINER NUSSBAUMER CANTINA TRAMIN <i>(Alto Adige)</i>	48 €
MULLER THURGAU H.LUN <i>(Alto Adige)</i>	20 €
GEWURZTRAMINER H.LUN <i>(Alto Adige)</i>	24 €
GEWURZTRAMINER RISERVA SANDBICHLER H.LUN <i>(Alto Adige)</i>	34 €
SAUVIGNON ELENA WALCH <i>(Alto Adige)</i>	30 €
SHARIS LIVIO FELLUGA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	27 €
ILLIVIO LIVIO FELLUGA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	37 €
FRIULANO LIVIO FELLUGA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	30 €
TERRE ALTE LIVIO FELLUGA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	70 €
VESPA BIANCO BASTIANICH <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	42 €
RIBOLLA GIALLA BASTIANICH <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	30 €

VINI BIANCHI

RONCO DELLE CIME VENICA& VENICA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	36 €
RONCO DELLE MELE SAUVIGNON <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	50 €
SAUVIGNON BLANC PIERE SAUVIGNON VIE DI ROMANS <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	40 €
CHARDONNAY VIE DI ROMANS <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	40 €
CHAMBAVE MUSCAT CROTTA DI VIGNERON <i>(Valle d'Aosta)</i>	26 €
SCAIA TENUTA SANT'ANTONIO <i>(Veneto)</i>	25 €
LUGANA "FRATI" CA' DEI FRATI <i>(Lombardia)</i>	26 €
LUGANA BROLETTINO CA' DEI FRATI <i>(Lombardia)</i>	33 €
GAIA & REY GAJA <i>(Piemonte)</i>	260 €
ROSSJ BASS GAJA <i>(Piemonte)</i>	82 €
VISTAMARE GAJA CA' MARCANDA <i>(Toscana)</i>	60 €
LANGHE ARNEIS BLANGÉ CERETTO <i>(Piemonte)</i>	32 €
BRAMITO DEL CERVO ANTINORI <i>(Umbria)</i>	32 €
SAN GIOVANNI DELLA SALA <i>(Umbria)</i>	35 €
CERVARO DELLA SALA ANTINORI <i>(Umbria)</i>	70 €
BATAR QUERCIABELLA <i>(Toscana)</i>	130 €
QUERCIABELLA MAREMMA <i>(Toscana)</i>	30 €
CHARDONNAY MARINA CVETIC MASCIARELLI <i>(Abruzzo)</i>	52 €
TREBBIANO MARINA CVETIC MASCIARELLI <i>(Abruzzo)</i>	52 €
FALANGHINA MORABIANCA MASTROBERARDINO <i>(Campania)</i>	22 €
GRECO DI TUFO MASTROBERARDINO <i>(Campania)</i>	24 €
GRAN CRU CHARDONNAY RAPITALÀ <i>(Sicilia)</i>	38 €
VERMENTINO COSTAMOLINO ARGIOLAS <i>(Sardegna)</i>	24 €
RUINAS DEPPERU <i>(Sardegna)</i>	40 €

VINI BIANCHI ESTERI

SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY <i>(Nuova Zelanda)</i>	50 €
RIESLING ROCHE CALCAIRE ZIND HUMBRECHT <i>(Alsazia, Francia)</i>	40 €
CHASSAGNE MONTRACHET 1 ^{ER} BRUNO COLIN <i>(Borgogna, Francia)</i>	150 €
POULLY FUMÈ BARON DE LADOUCETTE <i>(Valle della Loira, Francia)</i>	48 €
BARON DE LA DOUCETTE <i>(Valle della Loira, Francia)</i>	130 €
SANCERRE DOMAINE VACHERON <i>(Valle della Loira, Francia)</i>	50 €
RIESLING QbA RISERVA 2008 <i>(Rheingau, Germania)</i>	75 €
RIESLING NUSSBRUNNEN "R" S.SCHONBORN <i>(Rheingau, Germania)</i>	38 €
CHABLIS ALBERT PIC <i>(Francia)</i>	40 €
BOURGOGNE BLANC ALBERT PIC <i>(Francia)</i>	40 €
CHÂTEAU DE PULIGNY-MONTRACHET <i>(Francia)</i>	80 €

VINI ROSSI

PINOT NERO MECZAN HOFSTATTER <i>(Alto Adige)</i>	32 €
AMARONE DELLA VALPOLICELLA SANTI <i>(Veneto)</i>	60 €
MORELLINO DI SCANSANO DOC MELINI <i>(Toscana)</i>	22 €
CHIANTI CLASSICO MELINI <i>(Toscana)</i>	22 €
IL BRUCIATO ANTINORI <i>(Toscana)</i>	38 €
TIGNANELLO ANTINORI <i>(Toscana)</i>	120 €
GUIDALBERTO TENUTA SAN GUIDO <i>(Toscana)</i>	60 €
SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO <i>(Toscana)</i>	300 €
BARRUA AZIENDA AGRICOLA AGRIPUNICA <i>(Sardegna)</i>	60 €
BOURGOGNE ROUGE DOMAINE FAIVELEY <i>(Francia)</i>	40 €



LIN SUSHI
Via per Busto Arsizio, 37
20025 Legnano (MI)
www.linsushi.it - info@linsushi.it
Tel. 0331 450519