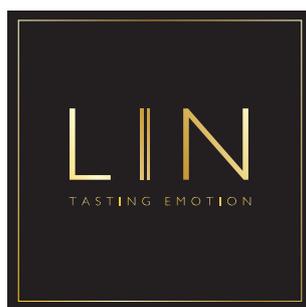




LIN
TASTING EMOTION

MENU PRANZO
ALL YOU CAN EAT

TUTTI I GIORNI
(ESCLUSO SABATO E
FESTIVI)



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'obbiettivo 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 PRANZO

TUTTI I GIORNI
(ESCLUSO SABATO E FESTIVI)

18 €

BEVANDE ESCLUSE
BAMBINI FINO A 120 CM

13 €

ALLERGENI PRESENTI



1. Cereali che contengono glutine



2. Crostacei



3. Uova



4. Pesce



5. Arachidi



6. Soia



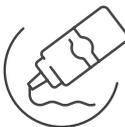
7. Latte



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	ENTRÉE CALDO
12	SALAD
13	TARTARE
14	GUNKAN
16	NIGIRI
18	SUSHI
19	CHIRASHI
20	SASHIMI
21	URAMAKI E FUTOMAKI
27	HOSOMAKI E TEMAKI
30	TEMPURA E FRITTI
31	PASTA E RISO
34	PESCE E CARNE
37	VERDURE
38	VINI E BEVANDE

Massimo 1 piatto a persona, tra i due 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 cosparso di teriyaki calda e salsa rosa

Allergeni: 1,2,3,4,6



10/ EBI KATAIFI

Gamberone avvolto da pasta fillo kataifi con salsa al miele

Allergeni: 2



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

12/ EBI MINOAGE - 4 PZ.
Polpette di gamberi avvolto
da scaglie di mandorle
Allergeni: 1,2,8



11/ MENU BABY
Cotoletta di pollo e patatine
fritte
Allergeni: 1,3



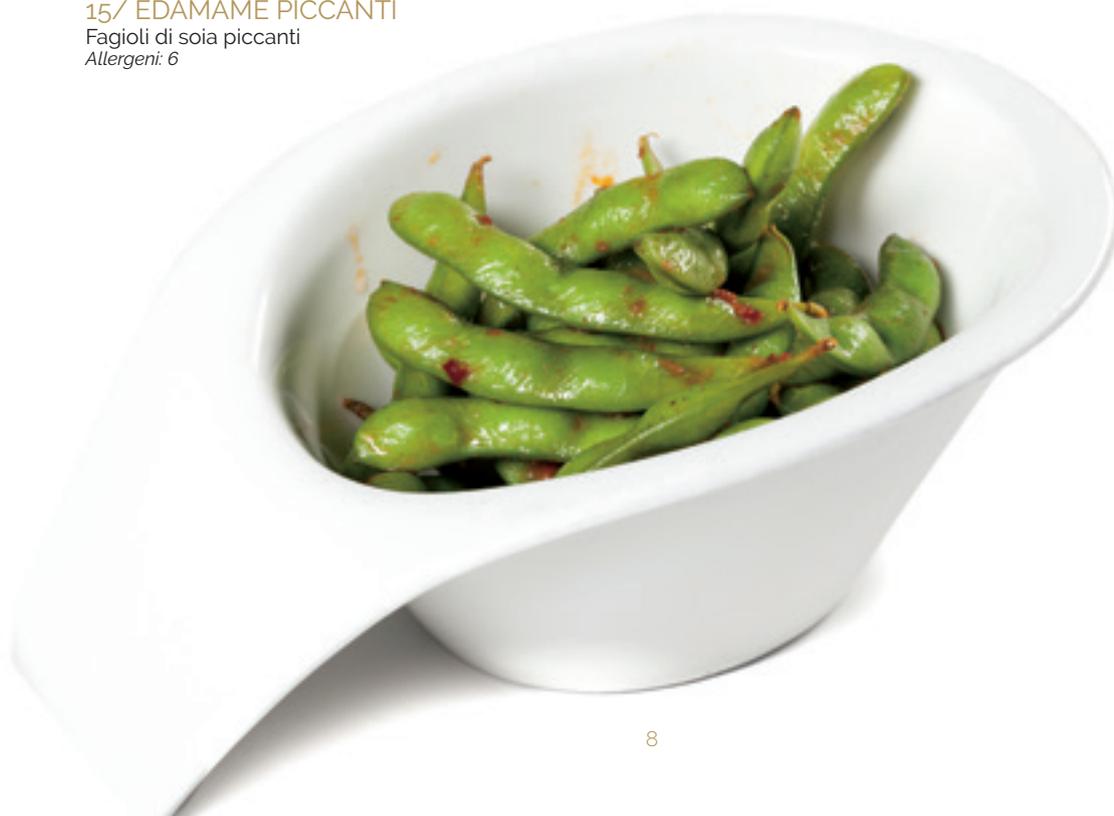


13/ ZUPPA DI MISO
Zuppa di farina soia
con alghe wakame e erba cipollina
Allergeni: 6



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



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



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



24/ BAO PIG BURGER

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

26/ BAO AL VAPORE
Bao al vapore con maialino
caramellato
Allergeni: 1



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



Massimo 1 piatto a persona, tra i tre 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



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



Massimo 1 piatto a persona, tra i quattro 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



68/ GUNKAN ZUCCHINA

Bigné di riso avvolto da zuccina con sopra tartare di gambero
Allergeni: 2



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



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



84/ GUNKAN WHITE

Bigné di riso avvolto da branzino con sopra philadelphia , lime e ikura
Allergeni: 4,7



72/ GUNKAN
ZUCCHINA SALMON

Bigné di riso avvolto da zucchini con sopra tartare di salmone
Allergeni: 2,3,4

91/ NIGIRI TONNO

Tonno
Allergeni: 4



92/ NIGIRI BRANZINO

Branzino
Allergeni: 4



93/ NIGIRI SALMONE

Salmone
Allergeni: 4



94/ NIGIRI RICCIOLA

Ricciola
Allergeni: 4



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



102/ NIGIRI AVOCADO

Avocado



103/ NIGIRI FLAMBÈ KATAIFI

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

109/ NIGIRI MISTO
9 nigiri
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



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



127/ SASHIMI SALMONE
9 fette di salmone
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





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

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 strisciole 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



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



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, cosperso da cubetti di pomodorino con all'interno un fiore di zucca ripieno di tartare di gambero e surimi
 Allergeni: 2,4





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

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



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



196/ NUTELLA ROLL
 Involantino di sfoglia di soia con
 ripieno di riso e nutella
 Allergeni: 6,7,8



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 di 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



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



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



202/ YASAI TEMPURA
Tempura di verdure
Allergeni: 1



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



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





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

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





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



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



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

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



234/ SALMONE SCOTTATO

Salmone scottato in crosta di
sesamo
Allergeni: 4,11

237/ SALMON MANDORLE

Salmone scottato con scaglie
di mandorle e teriyaki
Allergeni: 4,6,8





240/ SPIEDINI DI GAMBERI

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



241/ SPIEDINI DI SEPIE

Spiedini di seppie alla piastra
Allergeni: 14



242/ SPIEDINI DI POLLO

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



247/ SCODELLA DI MANZO
Manzo alle verdure
(leggermente piccante)



248/ SCODELLA DI POLLO
Pollo alle verdure
(leggermente piccante)



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 €

BOLLEICINE 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

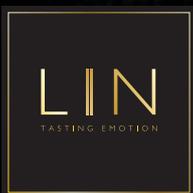
RONCO DELLE CIME VENICA& VENICA <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	36 €
RONCO DELLE MELE SAUVIGNON <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	50 €
SAUVIGNON BLANC PIERE SAUVIGNON VIE DI ROMANS <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	40 €
CHARDONNAY VIE DI ROMANS <i>(Friuli Venezia Giulia)</i>	40 €
CHAMBAVE MUSCAT CROTTA DI VIGNERON <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