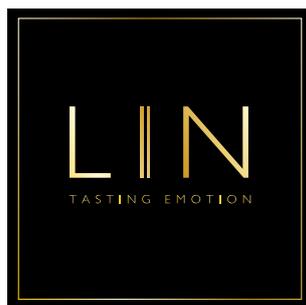




**MENU PRANZO**  
**ALL YOU CAN EAT**

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

SABATO E FESTIVI

25 €

BEVANDE ESCLUSE

BAMBINI FINO A 120 CM

15 €

## 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
7	ENTRÉE CALDO
14	SALAD
15	TARTARE
16	GUNKAN
18	NIGIRI
20	SUSHI
21	CHIRASHI
22	SASHIMI
23	URAMAKI E FUTOMAKI
29	HOSOMAKI E TEMAKI
32	TEMPURA E FRITTI
33	PASTA E RISO
36	PESCE E CARNE
39	VERDURE
40	VINI E BEVANDE

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



974 / CARPACCIO  
CAPASANTA

Fette sottili di capasanta con salsa con  
crema di burrata al tartufo, sale e olio  
*Allergeni: 2,4,14*

71/ FINTO SUSHI

Sfera di philadelphia,  
gambero dolce, tonno,  
pasta kataifi e salsa  
teriyaki  
*Allergeni: 1,2,4,6,7*



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*



235/ TONNO SCOTTATO  
AL PISTACCHIO

Tonno scottato con pistacchio e salsa  
teriyaki  
*Allergeni: 4,6,8*



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*

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 cosperso 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





07/ INVOLTINO PRIMAVERA  
Involtino di verdure  
Allergeni: 1

06/ TAKOYAKI  
Polpette di polipo, alghe, tonno  
essiccato, salsa rosa  
Allergeni: 1,3,4,14





08/ SAMURAI STICK  
 3 involtino di  
 gambero e edamame  
 accompagnato da salsa  
 carote  
*Allergeni: 1,2*



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



12/ EBI MINOAGE - 4 PZ.  
 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



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 zuccina 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 agropicicante 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  
 Allergeni: 6,7,8



**196/ NUTELLA ROLL**  
 Involtino 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 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*

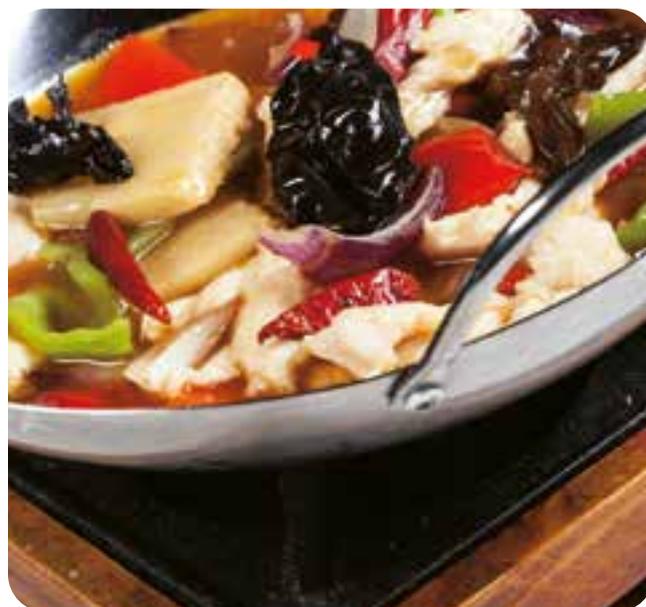
241/ SPIEDINI DI SEPIE  
Spiedini di seppie alla piastra  
*Allergeni: 14*



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 €

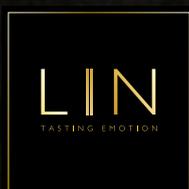
## VINI BIANCHI ESTERI

SAUVIGNON BLANC CLOUDY BAY <i>(Nuova Zelanda)</i>	50 €
RIESLING ROCHE CALCAIRE ZIND HUMBRECHT <i>(Alsazia, Francia)</i>	40 €
CHASSAGNE MONTRACHET 1 <sup>ER</sup> 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](http://www.linsushi.it) - [info@linsushi.it](mailto:info@linsushi.it)  
Tel. 0331 450519