



Menù serale



It's A Fusion Time!

I nostri orari

siamo aperti tutti i giorni
dalle 12:00 alle 15:00
dalle 19:00 alle 24:00
anche **take away**

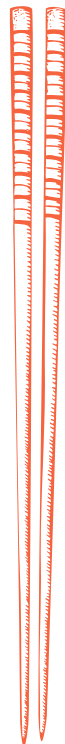
MissLin Fusion Cuisine

La cucina fusion è l'arte che combina diverse tradizioni dando origine ad un'esperienza gastronomica unica.
E' un modo per viaggiare con la mente ed il palato.

Il ristorante MissLin nasce dall'esperienza e dall'amore dei proprietari nella ristorazione giapponese e dalla fiducia che i Bresciani ci hanno regalato; abbiamo voluto trasformare tutto questo in una nuova e brillante avventura.

Un vero viaggio tra culture, paesi, tradizioni e sapori contrastanti che si uniscono in piatti studiati e prelibati: giocate a scoprire nuovi sapori e a conoscere nuove delizie culinarie.

MissLin





Allergeni



Glutine e cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.



Crostacei e prodotti a base di crostacei.



Uova e prodotti a base di uova.



Pesce e prodotti a base di pesce.



Arachidi e prodotti a base di arachidi.



Soia e prodotti a base di soia.



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).



Frutta a guscio: mandorle, nocciole e noci.



Sedano e prodotti a base di sedano.



Senape e prodotti a base di senape.



Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Lupini e prodotti a base di lupini.



Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Caro ospite, se hai delle **allergie e/o intolleranze alimentari** chiedici informazioni sui nostri piatti e bevande; siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Informiamo

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine. Per garantire le norme igieniche sanitarie, alcuni prodotti potrebbero subire un trattamento di abbattimento della temperatura.



All you can eat



cena € 21,90

Bambini 4 - 10 anni € 12,90

Bambini sotto i 4 anni GRATIS

sono escluse bevande, caffè, liquori, dolci e ogni richiesta fuori lista.

pranzo € 10,90

Bambini 4 - 10 anni META' PREZZO

Bambini sotto i 4 anni GRATIS



MissLin è anche **take away**



Non sprecare il cibo

Eventuale cibo avanzato dovrà essere pagato al 50% del prezzo di listino.



Antipasti



- | | | |
|-------------------------|------|--------|
| 1. Involtini di verdure | 2 Pz | € 3,00 |
| 2. Involtini di gamberi | 2 Pz | € 3,00 |
| 3. Involtini di carne | 2 Pz | € 3,00 |
| 4. Ravioli di carne | 4 Pz | € 5,00 |
| 5. Ravioli di gamberi | 4 Pz | € 5,00 |
| 6. Nuvole di drago | | € 3,00 |



- | | | |
|--------------------------|------|--------|
| 7. Pane al vapore | 2 Pz | € 3,00 |
| 8. Patatine fritte | | € 4,00 |
| 9. Verdura mista saltata | | € 5,00 |
| 10. Edamame | | € 3,50 |
- Bacelli di soia



Insalate e zuppe



- 11. Alghe Goma Wakame € 5,00
- 12. Insalata mista € 4,00
- 13. Insalata con pesce crudo € 6,00
Gamberi, salmone, tonno, branzino
- 14. Insalata surimi e gamberi € 6,00
- 15. Zuppa di miso € 3,00
-  16. Zuppa agrodolce € 3,00
poco piccante
- 17. Riso bianco € 3,00
- 18. Ramen di carne in brodo € 2,00
- 19. Ramen di frutti di mare in brodo € 7,00
- 20. Ramen con verdure € 7,00



Pasta e Riso



- 21. Udon con verdure saltate
- 22. Udon con gamberi e verdure
- 23. Udon con pollo e verdure
- 24. Spaghetti di riso con verdure

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00



21.



22.



23.



24.

- 25. Spaghetti di riso con gamberi, verdure, uovo
- 26. Spaghetti di soia con verdure
- 27. Spaghetti di soia con gamberi e verdure

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00



25.



26.

29.



30.




31.



32.



 **28. Spaghetti di soia con carne e verdure**
piccante

€ 6,00

29. Riso con gamberi e verdure
Zucchine, carote, uovo, gamberi

€ 5,50

30. Riso con verdure
Zucchine, carote, uova, sedano

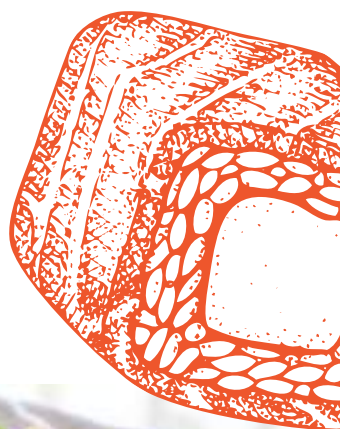
€ 5,50

31. Riso alla cantonese
Prosciutto, cotto, piselli uova

€ 5,50

32. Riso al curry, pollo, uovo

€ 5,50



27.



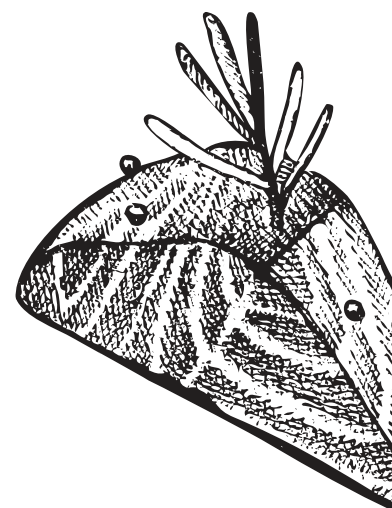
28.





Pesce e Carne

- 33. Tempura mista € 9,00
Gamberi e verdure
- 34. Tempura di verdura € 6,00
- 35. Tempura di gamberi € 9,00
- 36. Calamari fritti € 6,00
- 37. Salmone alla griglia con salsa teriaki € 9,00
- 38. Spiedini di gamberi € 8,00
- 39. Tonno Tataki con sesamo € 13,00
- 40. Salmone Tataki con sesamo € 13,00
- 41. Gamberi sale e pepe € 8,00
- 42. Gamberi in agrodolce € 8,00
-  43. Gamberi in salsa piccante € 8,00
- 44. Gamberoni alla griglia € 8,00
- 45. Gamberi al Curry € 8,00
- 46. Carpaccio di Branzino € 8,00
- 47. Carpaccio di Salmone € 8,00
- 48. Carpaccio misto € 8,00
- 49. Salmone scottato € 12,00
- 50. Tonno scottato € 12,00





39.



40.



41.



42.



43.



44.



45.



46.



47.



48.



49.



50.



Pesce e Carne



- 51. Calamaro con salsa teriyaki € 7,00
- 52. Spiedini di calamari € 9,00
- 53. Tartare di salmone € 10,00
- 54. Gamberi con bambù e funghi € 8,00
- 55. Pollo alle mandorle € 7,00
- 56. Pollo in agrodolce € 7,00
- 57. Pollo al curry € 7,00
- Peperoni e cipolle
- 58. Pollo al limone € 7,00
- 59. Pollo con bambù e funghi € 7,00
- 60. Pollo fritto € 7,00
- 61. Cotoletta di maiale € 8,00
- 62. Anatra pechinese € 10,00
- 63. Manzo con curry € 9,00
- 64. Manzo con bambù e funghi € 9,00
- 65. Manzo in salsa piccante € 9,00
- 66. Spiedini di pollo € 7,00
- 67. Spiedini di tofu € 6,00
- 68. Maiale in agrodolce € 9,00



51.



52.



53.



54.



55.



56.



57.



58.



59.



60.



61.



62.



63.



64.



65.



66.



67.

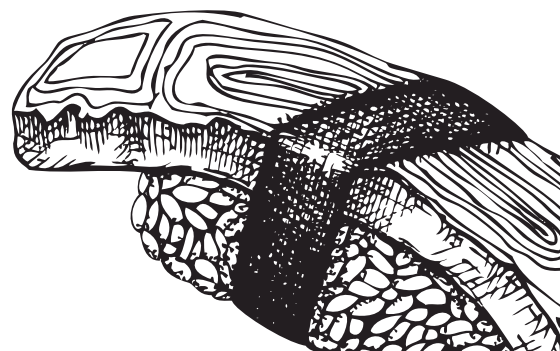


68.



Sushi e Sashimi

- 69. Sushi vegetariano** € 8,00
5 nigiri, 8 uramaki
- 70. Sushi misto piccolo** € 9,00
5 nigiri, 4 uramaki
- 71. Sushi misto** € 15,00
8 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki
- 72. Sushi e sashimi misto medio** € 18,00
6 sashimi, 5 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki
- 73. Sushi e sashimi misto grande** € 28,00
10 sashimi, 6 nigiri, 8 uramaki, 6 hosomaki





71.



72.



73.

74. Salmone gunkan

€ 5,00

75. Tonno gunkan

€ 5,00

76. Tobiko gunkan

€ 5,00

77. Philadelphia gunkan

€ 5,00

78. Alga gunkan

€ 5,00

79. Polpa di granchio e maionese gunkan

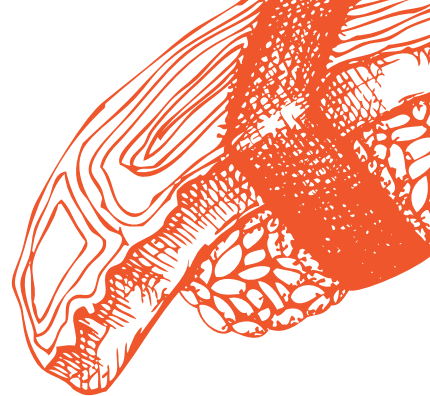
€ 5,00

80. Gunkan Mix 6 Pz

€ 15,00

Sushi e Sashimi

- 81. Sashimi misto** 16 Pz € 15,00
Branzino, tonno, salmone, gambero rosso
- 82. Sashimi di salmone** 6 Pz € 6,00
- 83. Sashimi di tonno** 6 Pz € 6,00
- 84. Sashimi di branzino** 6 Pz € 6,00
- 85. Chirashi misto** € 13,00
Riso, salmone, tonno, branzino, surimi, gambero
- 86. Sakedon con salmone e riso** € 13,00
- 87. Tekkadon con tonno e riso** € 15,00
- 88. Tartare di tonno** € 10,00
- 89. Tartare di salmone e avocado** € 10,00
- 90. Tartare mista salmone, tonno, avocado** € 10,00
Salmone, tonno e avocado
- 91. Dutousake** € 6,00
Involtino di salmone con cetriolo e sesamo





85.



86.



87.



88.



89.



90.



91.



Uramaki 8Pz



- 92. **Uramaki Sake** € 6,00
Salmone, avocado e sesamo
- 93. **Uramaki Tonno** € 6,00
Tonno, avocado e sesamo
- 94. **Uramaki Ebiten** € 6,00
Gamberi fritti, maionese e sesamo
- 95. **Uramaki California** € 6,00
Surimi, avocado, maionese e sesamo
-  96. **Uramaki Spicy Salmone** € 6,00
Salmone piccante e sesamo
-  97. **Uramaki Spicy Tonno** € 6,00
Tonno piccante e sesamo
- 98. **Uramaki Tonno alla griglia** € 6,00
Tonno alla griglia, maionese e sesamo
- 99. **Uramaki Salmone alla griglia** € 6,00
Philadelphia, salmone grigliato e sesamo
- 100. **Uramaki Philadelphia** € 6,00
Philadelphia, salmone e sesamo
- 101. **Uramaki Mandorle** € 12,00
Esterno Salmone scottato e mandorle, interno surimi e avocado
- 102. **Uramaki Anguilla** € 15,00
Esterno Anguilla alla griglia e kataifi, interno avocado, surimi e maionese
- 103. **Uramaki Veg** € 6,00
Avocado
- 104. **Uramaki Misto** € 6,00
Selezione dello chef



95.

93.

96.





92.



94.



97.



98.



99.



100.



101.



102.



103.



104.

Uramaki 8Pz



- 105. Tiger Roll** € 10,00
Esterno salmone e salsa teriaki, interno gamberoni fritti e avocado
- 106. Drago Roll** € 10,00
Esterno avocado, salsa teriaki, interno salmone, philadelphia
- 107. Primavera Roll** € 10,00
Esterno zucca frita e tobico, interno surimi, avocado e maionese
- 108. Rainbow Roll** € 10,00
Esterno branzino, tonno, salmone, interno maionese, surimi e avocado
- 109. MissLin Roll** € 12,00
Esterno salmone, avocado e kataifi, interno gambero fritto, avocado e philadelphia
- 110. Mattonella Roll Salmone** € 12,00
Salmone, avocado e salsa teriaki
-  **111. Mattonella Roll Tonno** € 12,00
Tonno piccante, avocado e salsa teriaki
- 112. Uramaki Gamberi** € 8,00
Gamberi al vapore, philadelphia e kataifi
- 113. Uramaki Mango** € 10,00
Esterno mango, avocado e philadelphia
- 114. Uramaki Salmone fritto** € 12,00
Esterno branzino, avocado, kataifi, salmone fritto e philadelphia
-  **115. Uramaki Piccante** € 12,00
Avocado, surimi, esterno salmone piccante e kataifi





109.



110.



111.



112.



113.



114.



115.



116.

116. Futomaki

Salmon, gambero cotto, surimi
maionese e avocado

€ 10,00

117. Fritto maki 4 Pz

Salmon, riso, maionese,
erba cipollina

€ 5,00





Nigiri 2Pz € 3,00

- 118. Nigiri salmone
- 119. Nigiri branzino
- 120. Nigiri gamberi
- 121. Nigiri tonno
- 122. Nigiri avocado
- 123. Nigiri gambero rosso
- 124. Nigiri polipo e alga
- 125. Nigiri anguilla
- 126. Nigiri salmone scottato
- 127. Nigiri tonno scottato



125.

127.

122.

126.



123.

121.

118.





124.

120.

119.

Temaki 1Pz € 4,00

- 128. Salmone e avocado
- 129. Tonno e avocado
- 130. Gamberi fritti, maionese
- 131. Avocado
- 132. Surimi, avocado, maionese
-  133. Tonno piccante
-  134. Salmone piccante
- 135. Cotoletta di maiale e insalata



128.

129.

130.

131.





Hosomaki 6Pz € 4,00

- 136. Salmone
- 137. Tonno
- 138. Avocado
- 139. Cetriolo
- 140. Surimi

- 141. Gambero al vapore
- 142. Hosomaki fritto € 6,00
salmone e Philadelphia
- 143. Hosomaki con maiale fritto



Specialità della casa 4Pz € 6,00

MAKI SENZA ALGHE

- 144. Esterno salmone, interno tonno e riso
- 145. Esterno salmone, interno avocado e riso
- 146. Esterno salmone, interno tartare di salmone
- 147. Esterno salmone, interno philadelphia, riso e kataifi





Bevande

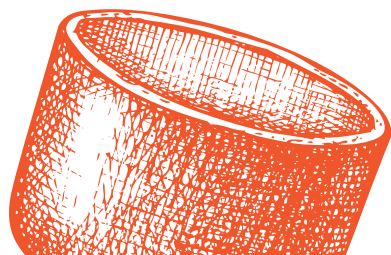
Tè verde giapponese caldo		€ 2,50
Acqua frizzante / naturale	0,75 ml	€ 2,50
Bibite: <i>Coca Cola, Fanta, Sprite, EstaThè</i>		€ 2,50
Birra	0,33 ml	€ 3,50
Birra Giapponese: <i>Asahi, Kirin, Sapporo</i>	0,50 ml	€ 5,00
Sake caldo		€ 4,00
Sake freddo		€ 8,00
Caffè		€ 1,50
Liquore		€ 3,00

Vino in calice

Lugana	fermo	€ 3,50
Cuveè	bollicine	€ 3,50
Nero D'Avola	rosso	€ 3,50

Bianchi

Verdicchio	Sassi Avari	€ 6,00
Pinot Bianco	Ns. Selezione	€ 8,00
Pinot Nero	Giorgi F.Ili	€ 8,00
Lugana		€ 9,00
Bianco di Custoza	Cavalchina	€ 11,00
Lugana Doc	I Vegri	€ 11,00
Grillo Terre Siciliane	Tenute Orestyadi	€ 14,00
Curtefranca	Az. Agr. Ferghettina	€ 15,00
Lugana	Az. Agr. Ca' dei Frati	€ 16,00
Telos Il Bianco	Tenuta Sant'Antonio	€ 18,00
Gewurztraminer	Az. Agr. Peter Zemmer	€ 20,00
Sharjs Chardonnay + Ribolla	Az. Agr. Livio Felluga	€ 20,00
Lugana Brolettino	Az. Agr. Ca' dei Frati	€ 22,00
Chardonnay	Soc. Agr. Les Cretes	€ 22,00
Vermentino di Gallura	Az. Agr. Capichera	€ 35,00





Rossi

Chianti Colli Senesi			€ 8,00
Negresco	0,375 ml	Az. Agr. Ca' Maiol	€ 13,00
Curtefranca		Az. Agr. Ferghettina	€ 15,00
Nero d'Avola		Tenute Orestiadi	€ 15,00
Nobile di Montepulciano		Tenute del Cerro	€ 18,00
Valpolicella Ripasso		Az. Agr. Bertani	€ 20,00
Sassi Sparsi Bolgheri		Rocca delle Macie	€ 20,00
Ronchedone		Az. Agr. Ca' dei Frati	€ 28,00
Pinot Nero		Az. Agr. Franz Haas	€ 35,00

Bollicine

Prosecco		Valmapone	€ 7,00
Cuveè		94	€ 10,00
Prosecco Belstar Extra Dry		Az. Agr. Bisol Desiderio	€ 14,00
Blanc de Blanc Franciacorta		Cà d'Or	€ 16,00
Saten Franciacorta		Cà d'Or	€ 22,00
Rosè Franciacorta		Cà d'Or	€ 24,00
Franciacorta Brut Primus		Az. Agr. Franca Contea	€ 24,00
Franciacorta Brut Nature		Az. Agr. Facchetti	€ 28,00
Franciacorta Saten		Az. Agr. Villa	€ 30,00
Franciacorta Rosè Bokè		Az. Agr. Villa	€ 32,00
Franciacorta Alma Gran Cuveè		Bellavista	€ 40,00
Champagne Premier Cru		Boutillez Vignon	€ 50,00
Champagne Blanc de Blancs		Jacques Copinet	€ 60,00
Champagne Brut		Ruinart	€ 70,00



Dolci



Gelato



€ 4,00 Tè verde / Riso
Crema / Cioccolato

Mochi

Pasta di riso ripiena di gelato



€ 4,00 Vaniglia / Cocco
Tè verde / Cioccolato

Torroncino



€ 4,00

Macedonia cinese



€ 4,00

Tiramisù



€ 6,00

Tartufo

Nero / Bianco



€ 4,00

Cheesecake New York



€ 4,00

Cheesecake Monterosa



€ 4,00

Gelato fritto



€ 4,00

Cheesecake

Mango / Frutti di bosco



€ 6,00

Ananas fresco



€ 4,00

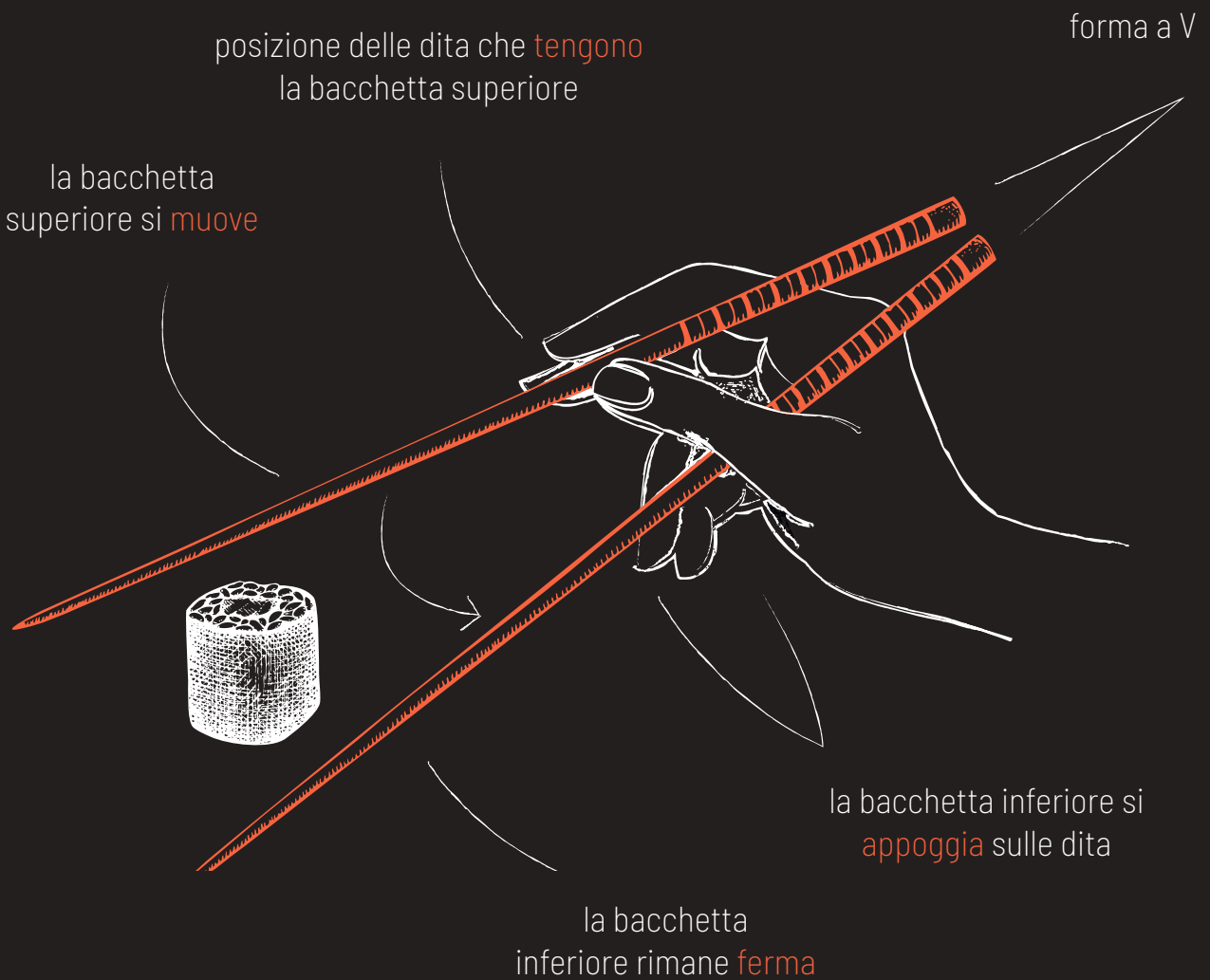
Sushi dolce

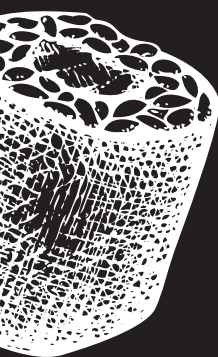
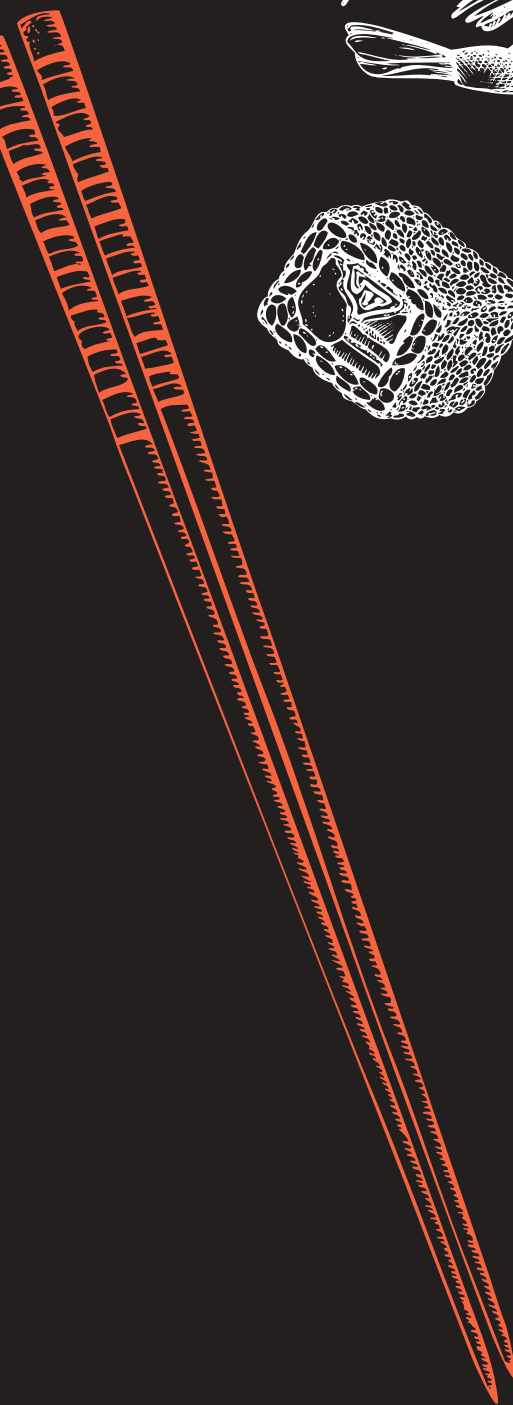
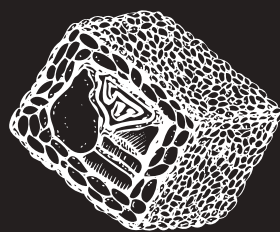
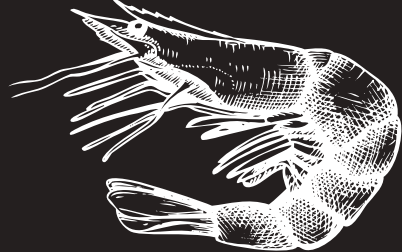


€ 6,00

Sai usare le bacchette?

Fidati, non è impossibile usare bene le bacchette;
MissLin ti aiuta a capire come fare con la sua piccola guida:





MISSLIN fusion cuisine

030 2000 432

328 1187988

Via Triumplina, 229

25136 Brescia

Fermata metropolitana Prealpino



www.misslin.it

