

### Menù serale







# 





#### 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

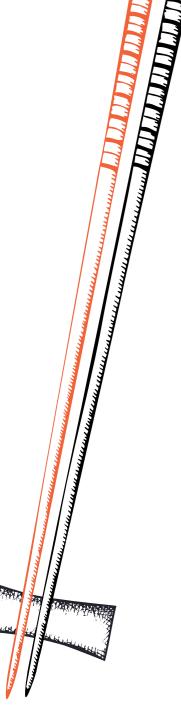
La cucina fusion è l'arte che combina diverse tradizioni dando origine ad un'esperienza gastronomica unica. E' un modo per viaggiare con la mente ed il palato.

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.

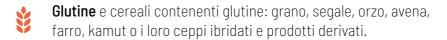
Un vero viaggio tra culture, paesi, tradizioni e sapori contrastanti che si uniscono in piatti studiati e prelibati: giocate a scoprire nuovi sapori e a conoscere nuove delizie culinarie.

#### MissLin





### Allergeni



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.

**SO<sub>2</sub> Solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 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





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















# Insalate e zuppe

		GD W			7/1
THE STATE OF THE S		A VIIII			
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		البرو	المال	
THE REAL PROPERTY OF THE PARTY	THE STATE OF THE S	(it it is to it	CHILLIAN .	HAHAM	

		Alghe Goma Wakame Insalata mista	€ 5,00 € 4,00
	13.	Insalata con pesce crudo Gamberi, salmone, tonno, branzino	€ 6,00
	14.	Insalata surimi e gamberi	€ 6,00
	15.	Zuppa di miso	€ 3,00
Í	16.	Zuppa agrodolce poco piccante	€ 3,00
	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



**25.** Spaghetti di riso con gamberi, verdure, uovo € 6,00

**26.** Spaghetti di soia con verdure € 6,00

**27.** Spaghetti di soia con gamberi e verdure € 6,00

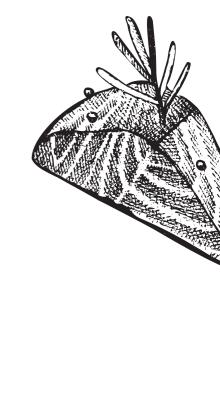


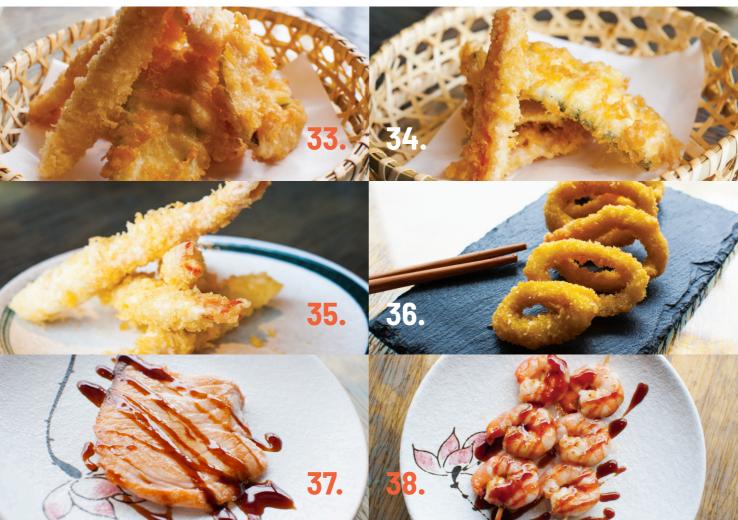




# Pesce e Carne

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
<b>43</b>	. 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







# 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







# Sushi e Sashimi

<b>69. Sushi vegetariano</b> 5 nigiri, 8 uramaki	€ 8,00
<b>70. Sushi misto piccolo</b> 5 nigiri, 4 uramaki	€ 9,00
71. Sushi misto 8 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki	€ 15,00
72. Sushi e sashimi misto medio	€ 18,00

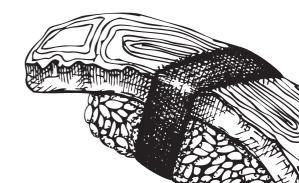
6 sashimi, 5 nigiri, 4 uramaki, 3 hosomaki

73. Sushi e sashimi misto grande
10 sashimi, 6 nigiri, 8 uramaki, 6 hosomaki

€ 10,000







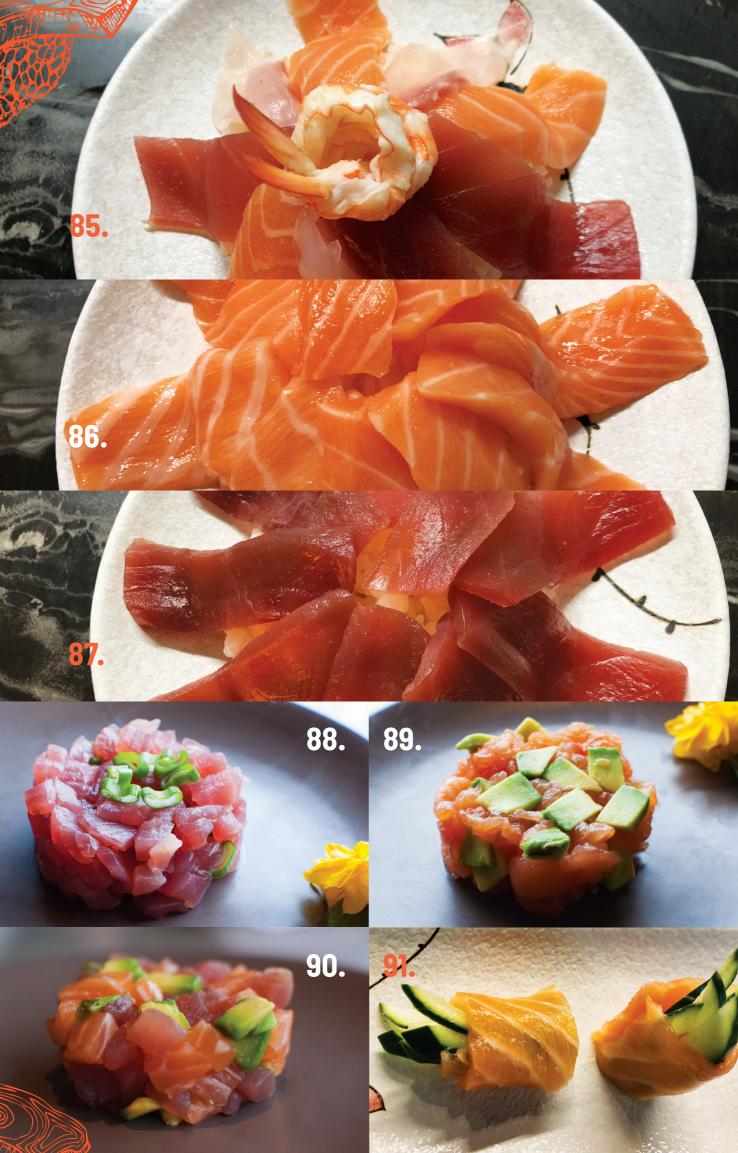


74. Salmone gunkan	€ 5,00
75. Tonno gunkan	€ 5,00
76. Tobiko gunkan	€ 5,00
77. Philadelphia gunkan	€ 5,00
78. Alga gunkan	€ 5,00
79. Polpa di granchio e maionese gunkan	€ 5,00

# Sushi e Sashimi

81.	<b>Sashimi misto</b> 16 Pz Branzino, tonno, salmone, gambero rosso	€ 15,00
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.	<b>Tartare mista salmone, tonno, avocado</b> Salmone, tonno e avocado	€ 10,00
91.	Dutousake Involtino di salmone con cetriolo e sesamo	€ 6,00





# Uramaki 8Pz

9	92.	Uramaki Sake Salmone, avocado e sesamo	€ 6,00
9	93.		€ 6,00
(	94.	<b>Uramaki Ebiten</b> Gamberi fritti, maionese e sesamo	€ 6,00
(	95.	<b>Uramaki California</b> Surimi, avocado, maionese e sesamo	€ 6,00
<b>)</b>	96.	Uramaki Spicy Salmone Salmone piccante e sesamo	€ 6,00
<b>)</b>	97.	<b>Uramaki Spicy Tonno</b> Tonno piccante e sesamo	€ 6,00
(	98.	<b>Uramaki Tonno alla griglia</b> Tonno alla griglia, maionese e sesamo	€ 6,00
(	99.	<b>Uramaki Salmone alla griglia</b> Philadelphia, salmone grigliato e sesamo	€ 6,00
1	100.	<b>Uramaki Philadelphia</b> Philadelphia, salmone e sesamo	€ 6,00
1	101.	<b>Uramaki Mandorle</b> Esterno Salmone scottato e mandorle, interno surimi e avocado	€ 12,00
1	102.	<b>Uramaki Anguilla</b> Esterno Anguilla alla griglia e kataifi, interno avocado, surimi e maionese	€ 15,00
1	103.	Uramaki Veg Avocado	€ 6,00
1	104.	Uramaki Misto Selezione dello chef	€ 6,00





# Uramaki 8Pz



	105.	Tiger Roll	€ 10,00
	100	Esterno salmone e salsa teriaki, interno gamberoni fritti e avocado	0.10.00
	100.	Drago Roll Esterno avocado, salsa teriaki, interno salmone, philadelphia	€ 10,00
	107.	Primavera Roll  Enterna zugoa fritta a tabiga interna gurimi, avagada a majanaga	€ 10,00
	108	Esterno zucca fritta e tobico, interno surimi, avocado e maionese  Rainbow Roll	€ 10,00
	100.	Esterno branzino, tonno, salmone, interno maionese, surimi e avocado	
	109.	<b>MissLin Roll</b> Esterno salmone, avocado e kataifi, interno gambero fritto, avocado e philadephia	€ 12,00 a
	110.	Mattonella Roll Salmone Salmone, avocado e salsa teriaki	€ 12,00
Í	111.	Mattonella Roll Tonno Tonno piccante, avocado e salsa teriaki	€ 12,00
	112.	<b>Uramaki Gamberi</b> Gamberi al vapore, philadelphia e kataifi	€ 8,00
	113.	<b>Uramaki Mango</b> Esterno mango, avocado e philadelphia	€ 10,00
	114.	Uramaki Salmone fritto Esterno branzino, avocado, kataifi, salmone fritto e philadelphia	€ 12,00
Í	115.	Uramaki Piccante Avocado, surimi, esterno salmone piccante e kataifi	€ 12,00





117. Fritto maki 4 Pz
Salmone, riso, maionese,
erba cipollina
€ 5,00









# Temaki 1Pz € 4,00

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





# 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

138.

136.

137.

139.

140.

141.

143.

















# Specialità della casa 4Pz £6,00

#### MAKI SENZA AI GHE

144. Esterno salmone, interno tonno e riso

145. Esterno salmone, interno avocado e riso

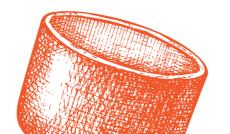
146. Esterno salmone, interno tartare di salmone

147. Esterno salmone, interno philadelphia, riso e kataifi



# Bevande

Tè verde giapponese caldo Acqua frizzante / naturale Bibite: Coca Cola, Fanta, Sprite, EstaThè Birra Birra Giapponese: Asahi, Kirin, Sapporo Sake caldo Sake freddo Caffè Liquore		0,75 ml 0,33 ml 0,50 ml	$\mathbb{C} \oplus \mathbb{C} \oplus \mathbb{C} \oplus \mathbb{C} \oplus \mathbb{C}$	2,50 2,50 2,50 3,50 5,00 4,00 8,00 1,50 3,00
Vino in calice				
Lugana		fermo	€	3,50
Cuveè		bollicine	€	3,50
Nero D'Avola		rosso	€	3,50
<b>Bianchi</b> Verdicchio		Sassi Avari	€	6,00
Pinot Bianco		Ns. Selezione	€	8,00
Pinot Nero	0,375 ml	Giorgi F.lli	€	8,00
Lugana	0,375 ml		€	9,00
Bianco di Custoza	0,070 1111	Cavalchina	€	11,00
Lugana Doc		l Vegri	€	11,00
Grillo Terre Siciliane		Tenute Orestiadi	€	14,00
Curtefranca		Az. Agr. Ferghettina		15,00
Lugana		Az. Agr. Ca' dei Frati		16,00
Telos II Bianco senza solfiti		Tenuta Sant'Antonio		18,00
Gewurztraminer		Az. Agr. Peter Zemmer		20,00
Sharjs Chardonnay + Rib	olla	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





ĸ		C	C	1
	<b>\</b> ,		.7	

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**

Domenie		
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









Mochi Pasta di riso ripiena di gelato

**Torroncino** 

Macedonia cinese



Tè verde / Riso Crema / Cioccolato



Vaniglia / Cocco Tè verde / Cioccolato € 4,00



€ 4,00



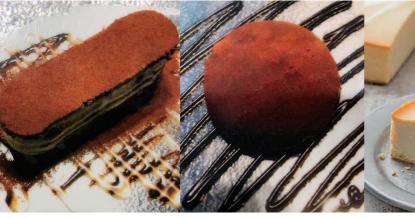
€ 4,00

Tiramisù

€ 4,00

**Tartufo** Nero / Bianco

Cheesecake New York Cheesecake Monterosa



€ 6,00 € 4,00



€ 4,00



€ 4,00

**Gelato fritto** 

**Cheesecake** Mango / Frutti di bosco

Ananas fresco

Sushi dolce







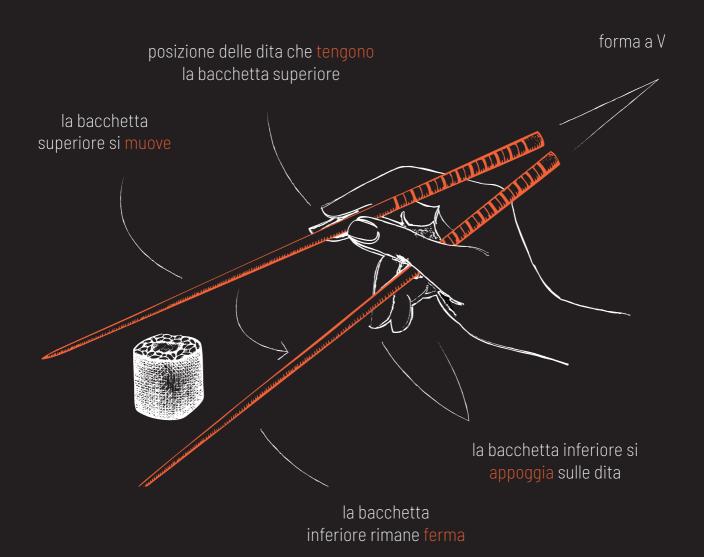
€ 6,00 € 4,00

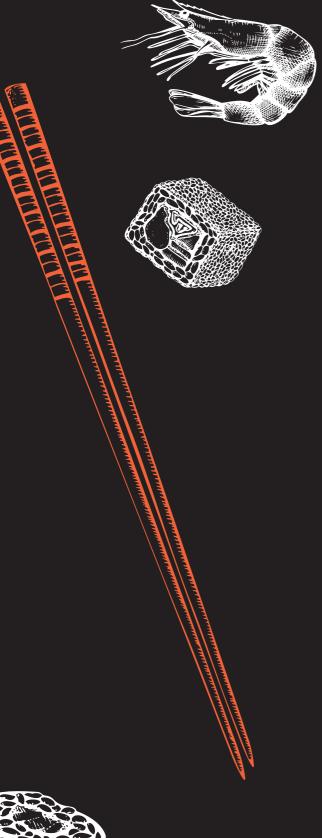
€ 4,00

€ 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

f

www.misslin.it

