



日本の伝統

Sushi e Cucina Mediterranea

素晴らしいミックス





SUSHI MIX 寿司ミックス

NIGIRI HOKKAIDO

€. 16,00

2 tonno, 2 salmone, 2 branzino, 1 piovra, 1 gambero cotto,
1anguilla , 1 gambero crudo
2 tuna, 2 salmon, 2 sea bass, 1 octopus, 2 cooked prawn,
1 eel, 1 raw shrimp

TOKIO MIX 4 nigiri, 4 uramaki, 6 hosomaki

€. 18,00

K-MIX tartare salmone, 4 uramaki, 6 nigiri

€. 22,00

25 MIX 25 pezzi misti / 25 mixed pieces

€. 30,00

50 MIX 50 pezzi misti / 50 mixed pieces

€. 60,00

JAPAN RAW 90 pezzi misti / 90 mixed pieces

€. 110,00

OMAKASE

“mi fido di te”

MENU DEGUSTAZIONE

SELEZIONE A SCELTA DELLO CHEF

sashimi, nigiri, uramaki, hosomaki, wakame, bigne, udon, tataki, dolce

€. 42,00

a persona, bevande escluse

— おまかせ —



URAMAKI うらまき

8 PEZZI / 8 PIECES

CALIFORNIA

€. 9,00

Polpa di granchio, gamberi cotti, avocado, mayo
Crab meat, avocado, cooked prawn, mayo

PHILADELPHIA

€. 9,00

Salmon. philadelphia, avocado
Salmon. cream cheese. avocado

ROYAL

€. 13,00

Filetti di pesce esterni, avocado, granchio, mayo
Wrapped in fish slices, avocado, crab meat, mayo

EBY

€. 9,00

Gamberetti cotti, avocado, mayo, uova di pesce volante
Cooked prawn, avocado, mayo, flying fish roe

SPICY

€. 9,00

Tonno o Salmone, erba cipollina, tabasco
Tuna or salmon, chives, tabasco

SAPPORO

€. 10,00

Tartare di mela, polpa di granchio, mayo
Apple tartare, crab meat, mayo

SUZUKI

€. 9,00

Branzino, mayo, avocado, uova di pesce volante
Sea bass mayo, avocado, flying fish roe

MAGURO

€. 10,00

Tonno, avocado, mayo, uova di pesce volante
Tuna, avocado, mayo, flying fish roe

VEGGY

€. 10,00

Sesamo, cetriolo, avocado, philadelphia, wakame
Sesame, cucumber, avocado, cream cheese, wakame

FUJI

€. 12,00

Sesamo, insalata, avocado, mayo, gambero fritto, teriyaki
Sesame, salad. avocado, mayo, fried prawn, teriyaki

DRAGON

Sesamo, avocado, cetriolo, gamberi cotti, salsa teriyaki
Sesame, avocado, cucumber, cooked prawn, teriyaki

€. 12,00

NARA

Salsa Mayonese e tonno cotto, avocado gamberi cotti
Souce mayonese, cooked tuna, avocado, cocked prawn

€. 10,00

KYOTO

Avocado, salmone, gamberi crudi, erba cipollina
Avocado, salmon, raw prawn, chives

€. 12,00

NIKKO

Granella di pistacchi, gamberi, burrata, gambero rosso
Pistachio crumbs, prawn, burrata, red prawn tartare

€. 18,00

NAGOYA

Salmone flambato, gambero fritto, philadelphia, mayo, avocado
Flambéed salmon, fried prawn, philadelphia, mayo, avocado

€. 14,00

WAKAYAMA

Mandorle tostate, branzino flambato, gambero fritto, guacamole
Toasted almonds, flambéed sea bass, fried shrimp, guacamole

€. 18,00

NIIGATA

Tonno, avocado, mayo al wasabi, sesamo
Tuna, avocado, wasabi mayo, sesame

€. 12,00

MATSUE

Anguilla grigliata, cuori di lattuga, avocado, mayo al wasabi
Grilled eel, lettuce hearts, avocado, wasabi mayo

€. 15,00

CHIBA

Filetti di pesce esterni, gambero fritto, mayo
External fish fillets, fried prawn, mayo

€. 15,00

OSAKA

Gambero fritto, salsa piccante, sesamo
Fried shrimp, spicy sauce, sesame

€. 12,00

うらまき





NEW

YOKOHAMA

Pomodoro secco, stracciatella, avocado, iceberg
Sun-dried tomato, stracciatella, avocado, iceberg

€. 11,00

SAKAI

zucchina frita, mayo, zucchina scottata e salsa teriyaki
fried zucchini, mayo, seared zucchini and teriyaki sauce

€. 12,00

SAITAMA

Filetti di polpo esterni, avocado, philadelphia, pomodorino
External octopus fillets, avocado, philadelphia, cherry tomato

€. 12,00

OKAYAMA

salmone cotto, avocado, mayo, teriyaki
cooked salmon, avocado, mayo, teriyaki

€. 9,00

FUKUOKA

Tonno ,avocado,philadelphia,granella pistacchio
Tuna, avocado, philadelphia, chopped pistachios

€. 12,00

FUNABASHI

gambero crudo, perle di yuzu, stracciatella, avocado
raw shrimp, yuzu pearl, stracciatella, avocado

€. 14,00

KAWAGUCHI

asparago fritto, mayo, salsa teriyaki
fried asparagus, mayo, teriyaki sauce

€. 12,00

FUSION

Salmon, guacamole e jalapeno
salmon, guacamole e jalapeno

€.10,00

CRAB

Granchio in tempura, insalata,avocado, teriyaki, mayo
Crab tempura, salad, avocado, teriyaki, mayo

€.16,00



Elenco allegeni

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cio : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio [1];
- b) maltodestrine a base di grano [1];
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne:

- a) olio e grasso di soia ra nato [1];
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia;

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagi (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

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

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.





SASHIMI 刺身

[1,4,6]

WATATSUMI - CRUDO DI MARE

salmone, tonno, branzino, gamberi crudi, ricciola, gambero rosso, scampo, tartarine

€ 35,00

salmon, tuna, sea bass, raw prawn, ricciola, red prawn

€ 7,00

SASHI SAKE

4 salmone

4 salmon

€ 9,00

SASHI MAGURO

4 tonno

TARTARE タルタル

[1,4,6]

TARTARE SPECIAL

tris di tartare. Salmone, tonno, branzino

Tris tartare. Salmon, tuna, Seaa bass

€ 18,00

TUNA TARTARE

Tartare di tonno

Tuna tartare

€ 12,00

SAKE TARTARE

Tartare di salmone

Salmon tartare

€ 10,00

生の魚





NIGIRI 刺身

[1,4,6]

2 PEZZI
2 PIECES

MAGURO

tonno / tuna

€. 5,00

SAKE

salmone / salmon

€. 5,00

EBI

gamberi cotti / cooked prawn

€. 4,00

TAKO

piovra / octopus

€. 5,00

SUZUKI

branzino / sea bass

€. 4,00

AMAEBI

gambero crudo / raw prawn

€. 4,00

AVOCADO

avocado / avocado

€. 4,00

UNAGI ANGUILLA

anguilla / eel

€. 6,00

FLAMBE' SAKE / MAGURO / SUZUKI

versione flambe' / flambe' version

€. 5,00

NIGIRI ROSSO

gambero rosso, limone, tobikko / red prawn, lemon, tobikko

€. 8,00

ONIGIRI おにぎり

1 PEZZO
1 PIECE

MAGURO / MAGURO SPICY

€. 8,00

SAKE / SAKE SPICY

€. 8,00



HOSOMAKI おにぎり

[1,4,3]

6 PEZZI
6 PIECES

AVOCADO

avocado, mayo / avocado, mayo

€. 5,00

KANI

polpa di granchio / crab meat

€. 5,00

SAKE

salmone / salmon

€. 6,00

TEKKA

tonno / tuna

€. 6,00

KAPPA

cetriolo, philadelphia / cucumber, cream cheese

€. 5,00

EBI

gamberi cotti / cooked prawn

€. 5,00

YELLOW

Alga di soia gialla, salmone, philadelphia, teriyaki
Yellow soy crepes, salmon, philadelphia, teriyaki

€. 6,00

POKE ポーク

[1,4,6,11,14]

POKE SEA [TONNO or SALMONE or POLIPO]

ciotola di riso, pesce, mais, avocado, sesamo, cetriolo
bowl of rice, fish, mais, avocado, sesame, cucumber

€. 12,00

FRIED POKE

ciotola di riso, gamberi fritti, edemame, avocado, sesamo, cipollina, lattuga
bowl of rice, fried shrimps, edemame, avocado, sesame, chives, lettuce

€. 12,00

WAKAME POKE

ciotola di riso, tofu, wakame, edemame, avocado, sesamo, mais, cetriolo
bowl of rice, tofu, wakame, edemame, avocado, sesame, mais, cucumber

€. 12,00

冷たい料理



TEMAKI 手巻き

[4,3,6]

MAGURO

Tonno, avocado, cetriolo
Tuna, avocado, cucumber

€. 6,00

SPICY

Tonno o salmone, cipollina, tabasco, mayo
Tuna or salmon, chives, tabasco, mayo

€. 6,00

SAKE

Salmone, avocado / Salmon, avocado

€. 6,00

TEMPURA

Gambero fritto, cetriolo, mayo / Fried prawn, cucumber, mayo

€. 6,00

EBI

Gamberi cotti, avocado, philadelphia
Cooked prawn avocado, cream cheese

€. 5,00

YAMA

Cono di soya, Tartare di salmone, avocado, salsa teriyaki
Soy cone, salmon tartare, avocado, teriyaki sauce

€. 6,00

FUTOMAKI 太巻き

[4,3,6]

CALIFORNIA

polpa di granchio, gamberi cotti, avocado, mayo, cetriolo
crab meat, avocado, cooked prawn, avocado, mayo, cucumber

€. 6,00

MIYAKO

tonno, salmone, philadelphia, avocado, salsa teriyaki
tuna, salmon, cream cheese, avocado, teriyaki sauce

€. 7,00

SAKE

salmone, gamberetti cotti, avocado / salmon, cooked prawn, avocado

€. 6,00

MAGURO

tonno, gamberetti cotti, avocado / tuna, cooked prawn, avocado

€. 7,00

SUZUKI

branzino, gamberetti cotti, avocado / sea bass, cooked prawn, avocado

€. 6,00





LIGHT PLATE ライト

CHIRASHI^[1,4,6,11]

Riso con filetti di pesce crudo
bowl of rice with raw fish fillets

€. 12,00

RISO^[11]

riso bianco con sesamo / rice with sesame

€. 4,00

WAKAME^[11]

insalata d'alghe / seaweed salad

€. 6,00

EDAMAME^[6]

Fagiolini di soia bolliti / boiled soya beans

€. 5,00

GUNKAN 軍艦

2 PEZZI
2 PIECES

SAKE BIGNE'^[4,3]

Tartare di salmone, riso, mayo, tabasco, tobikko
Salmon tartare, rice, mayo, tabasco, tobikko

€. 6,00

EBI BIGNE'^[4,3]

Tartare di gamberi, riso, mayo, tabasco, tobikko
Prawn tartare, rice mayo, tabasco, tobikko

€. 5,00

TEKKA BIGNE'^[4,3]

Tartare di tonno, riso, mayo, tabasco, tobikko
Tuna tartare, rice, mayo, tabasco, tobikko

€. 6,00

AMAEBI BIGNE'^[4,3]

Tartare di gamberi crudi, riso, tobikko
Raw prawn tartare, rice, tobikko

€. 5,00

ROSSO BIGNE'^[4,3]

Gambero rosso, tobikko, limone / Red prawn, lemon, tobikko

€. 8,00

HOT DISHES 熱い

UDON FISH {1,3,2,6}

Udon, pesce misto, verdure, erba cipollina

Udon, seafood, vegetables, chives

€ 14,00

RISO SALTATO CON GAMBERI E VERDURE {3,6}

Riso saltato con verdure, gamberi, salsa di soia, teriyaki, sake

Rice, prawn, vegetables, teriyaki sauce, soy sauce, sake

€ 12,00

RISO SALTATO CON POLLO E VERDURE {3,6}

Riso con verdure, pollo, sake, salsa di soia, teriyaki

Rice, chicken, vegetables, teriyaki sauce, soy sauce, sake

€ 12,00

YAKITORI {1,6}

Spiedini di pollo, salsa yakiniku, sesamo

Chicken, teriyaki sauce, sesame

€ 8,00

TATAKI TUNA {4,11}

Tonno, salsa teriyaki, sesamo / Tuna, teriyaki sauce, sesame

€ 18,00

TERIYAKI SALMON {4,11}

Salmone, salsa teriyaki, sesamo / Salmon, teriyaki sauce, sesame

€ 16,00

TEMPURA MISTA {1,2}

Verdure miste fritte e gamberi

Fried vegetables and fried prawn

€ 12,00

TEMPURA EBI {1,2}

Gamberi fritti / Fried prawn

€ 10,00

HAMACHI YAKI {4,11}

Ricciola, salsa teriyaki, sesamo

Yellowtail, teriyaki sauce, sesame

€ 16,00

EBIYAKI {1,2}

Spiedini di gamberi, salsa yakiniku, sesamo

Chicken, teriyaki sauce, sesame

€ 10,00

温かい料理



DOLCI 甘い食べ物

CHEESECAKE € 8,00

allo yuzu / yuzu cheesecake

SEMIFREDDO € 7,00

al mascarpone / semifreddo with creamy cheese

SORBETTO ALLO YUZU € 5,00

al caffè / cold coffee cream

DOLCE DEL GIORNO € 8,00

MOCHI € 8,00

palline di glassa ripiene di gelato
frosting balls stuffed with cream

MATCHA € 6,00

Gelato al tea verde e cioccolato
green tea ice cream with chocolate

DORAYAKI € 6,00

pancake con salsa dolce di fagioli
pancakes with sweet bean sauce

BEVANDE ドリンク

BIRRE

Asahi 33cL € 5,00

Asahi 50cL € 8,00

Sapporo 33cL € 5,00

Sapporo 50cL € 8,00

TEA

Tea freddo giapponese € 4,00

Japanese cold tea

Tea caldo matcha € 3,50

Matcha hot tea

SAKE

Bottiglia 270mL

€ 14,00

servito nella tipica bottiglietta
"Tokkuri" e tazze

served in the typical bottle
"Tokkuri" and cups
€ 10,00

KLINK SUSHI

I prodotti della pesca, serviti in questo ristorante sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva.

Alcuni prodotti possono essere congelati.

Il menu' riporta l'elenco degli allergeni, si prega di consultare attentamente in caso di allergie prima di ordinare il pasto o le bevande.

Nei momenti di alta affluenza gli ordini potrebbero non essere serviti contemporaneamente

Coperto €3,00

The fishery products served in this restaurant are subjected to preventive sanitation treatment.

Some products may be frozen.

The menu contains a list of allergens, please consult carefully in case of allergies before ordering the meal or drinks.

During times of high attendance, orders may not be served simultaneously

Cover charge €3,00





KLINK SUSHI

Viale Raffaello Sanzio - Lido di Spina



www.klinkristorante.eu



@klinkristorante



@klink



3475420633 - 3474580323