

*Lino*

# MENU

## ANTIPASTI

ANIMELLE E CARCIOFI .....	18
TRIGLIA DI SCOGLIO, CAVOLO CINESE E IL SUO BRODETTO .....	18
CONIGLIO IN CASSERUOLA E SPINACI .....	18
CARNE CRUDA BATTUTA A COLTELLO, CIPOLLOTTO E RAVANELLI .....	18

## PRIMI

RAVIOLI ALL'ANATRA .....	16
RISOTTO ALLA PAVESE .....	15
SPAGHETTO MILANO .....	15
TAGLIATELLE, CAPESANTE E PORRI .....	16

## SECONDI

ROGNONE COTTO POCHÈ, CAVOLFIORRE E CACAO .....	26
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MODA DEL LINO .....	26
TRANCIO DI PESCE SECONDO MERCATO, MANDORLE E CAPPERI .....	24
MAIALE SELVATICO COTTO AL ROSA E PUNTARELLE .....	22
FRACOSTA DI MANZO IN LUNGA COTTURA E RADICCHIO .....	24

## DOLCI

TARTE TATIN SCOMPOSTA .....	10
PISTACCHIO, CACAO E BERGAMOTTO .....	10
CIOCCOLATO FONDENTE, ARANCIA E ZENZERO .....	10
CREMOSO GIANDUJA E NOCCIOLA .....	10

*Lino,*

# MENU

## **PICCOLA DEGUSTAZIONE .....38**

AMUSE BOUCHE

CONIGLIO IN CASSERUOLA E SPINACI

RISOTTO ALLA PAVESE

CREMOSO GIANDUJA E NOCCIOLA

PICCOLA PASTICCERIA

## **GRANDE DEGUSTAZIONE .....60**

AMUSE BOUCHE

TRIGLIA DI SCOGLIO E CAVOLO CINESE E IL SUO BRODETTO

TAGLIATELLE CAPESANTE E PORRI

MAIALE SELVATICO COTTO AL ROSA E PUNTARELLE

TARTE TATIN SCOMPOSTA

PICCOLA PASTICCERIA

### **Coperto 3€**

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono esservi contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Si prega di segnalare al personale eventuali allergie. È possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce cucinato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del reg. CE 853/2004 a -20° per almeno 24 ore.