

Lino

MENU

ANTIPASTI

MELANZANA VIOLETTA, POMODORO TARTARE, STRACCIATELLA E ACCIUGHE	16
LINGUA, SALSA VERDE, MOSTARDA DI VOGHERA E RAPANELLO BIANCO	18
CAPELANTE AFFUMICATE, GIARDINIERA DI PRIMIZIE DELL'ORTO	20
TONNO E VITELLO, FAGIOLINI, ALGHE E SESAMO.....	20

PRIMI

BENFATTI RICOTTA E SPINACI, POMODOTO ARROSTITO, GRANA PADANO DOP 20 MESI	16
GRISSINI BOLLITI "OLTREPO PAVESE"	16
RISOTTO COZZE, CACIO E PEPE VERDE	18
CONCHIGLIONI AL NERO DI SEPPIA, MERLUZZO, OLIVE E PEPERONE DI VOGHERA.....	18

SECONDI

CONTROFILETTO DI MANZO ALLA BRACE, OSTRICHE.....	26
COSTINE DI MAIALE DEI COLLI TORTONESI, BIRRA E BARBECUE	24
GUANCIA DI VITELLO, DOLCEFORTE ALLA BONARDA E TAMARINDO	24
COTOLETTA DI SEPPIA, LIMONE	26

DOLCI

COME UN CROCCANTINO	10
CIOCCOLATO E NOCCIOLE.....	10
ZUPPA DI VOGHERA	10
LIMONE E LIQUIRIZIA	10
FORMAGGI DEL BOSCATTO	15

Lino,

LUNCH

Il nostro piatto lunch è stato pensato per offrirvi una proposta veloce ma di gran gusto, con un piatto unico diviso in 4 sezioni: due piatti del menu à la carte accompagnati da una entrée e da una insalatina/verdura di stagione.

COMPONI IL TUO PIATTO

ANTIPASTO + PRIMO	16€
PRIMO + SECONDO	18€
ANTIPASTO+ SECONDO	20€

ANTIPASTI

MELANZANA VIOLETTA, POMODORO TARTARE, STRACCIATELLA E ACCIUGHE
LINGUA, SALSINA VERDE, MOSTARDA DI VOGHERA E RAPANELLO BIANCO

PRIMI

BENFATTI RICOTTA E SPINACI, POMODORO ARROSTITO, GRANA PADANO DOP 20 MESI
CONCHIGLIONI AL NERO DI SEPPIA, MERLUZZO, OLIVE E PEPERONE DI VOGHERA

SECONDI

COSTINE DI MAIALE DEI COLLI TORTONESI, BIRRA E BARBECUE
COTOLETTA DI SEPPIA, LIMONE

Componi la tua insalata

LA BASE	9€
MISTICANZA, VERDURE COTTE E CRUDE DI STAGIONE, OLIVE VERDI DI CERIGNOLA, POMODORI SECCHI	
IN PIÙ	5€
TONNO • PETTO DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA • FORMAGGIO D'ALPEGGIO	

Menu à la carte: coperto 3€ • **Menu lunch:** coperto incluso

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.

Lino,

MENU

DEGUSTAZIONE MANO LIBERA55

LA CUCINA CHE ANIMA LE MIE RADICI È FATTA DI CAMPAGNA, CONTADINI, ALLEVATORI, STORIE VERE.

IL MENÙ DEGUSTAZIONE OSPITA IL LORO PENSIERO.

LASCIATEVI ACCOGLIERE NEL MIO OLTREPÒ PAVESE, TRADIZIONALMENTE ATTUALE.

FEDERICO SGORBINI

ABBINAMENTO VINI18

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.