

Lino, BISTROT

PER COMINCIARE

CROCCHETTE DI BACCALÀ CON VERDURE CROCCANTI	17
UOVO ALLA MILANESE CON SOFFICE E CHIPS DI TOPINAMBUR	15
POLPO IN UMIDO CON PATATA MORBIDA	19

PRIME PORTATE

RISOTTO MANTECATO ALLA RAPA ROSSA CON FONDUTA DI ZOLA E NOCI	16
CANNELLONI DI CARNE E RADICCHIO CON SPUMA DI ASIAGO	18
CHITARRINA CON GAMBERI E SALICORNIA	19

SECONDE PORTATE

PESCATO SECONDO MERCATO CON GASTRIQUE DI CAPPERI E MANDORLE, PATATE E INDIVIA	25
GUANCIA DI MANZO, PURÈ DI SEDANO RAPA E SENAPE SELVATICA	21
PETTO D'ANATRA, RIBES E CAROTE	22

OLTRE IL MENU

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO, MAIONESE ARTIGIANALE E DOLCEFORTE AL POMODORO	28
COSTINE DI MAIALE BBQ, PATATE AL FORNO, CHUTNEY DI PEPERONI E ANANAS	21
FILETTO DI MANZO	30
HAMBURGER DEL LINO	20
Pane di nostra produzione, hamburger di manzo 200 gr, formaggio Emmental, cipolla caramellata, crispy bacon, uovo occhio di bue, maionese alla senape, ketchup con contorno di patate al forno	
IL NOSTRO VITELLO TONNATO	19

CONTORNI

PATATE AL FORNO	7
VERDURE GRIGLIATE	7
INSALATA MISTA	7

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

PARIS BREST ALLA NOCCIOLA	10
TIRAMISÙ	10
TART MONT BLANC	10
FRUTTA/FRUTTI DI BOSCO	7/9

Lino

SPECIALE PRANZO

I QUADRI DEL LINO

LA NOSTRA PROPOSTA LUNCH È STATA PENSATA PER OFFRIRVI UN PRANZO VELOCE MA DI GRAN GUSTO:

UN PIATTO UNICO COMPOSTO DA ANTIPASTO, PRIMO, CONTORNO PIÙ PICCOLO DESSERT

IL QUADRO DI CARNE

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA E CAFFÈ)

20

IL QUADRO DI PESCE

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA E CAFFÈ)

20

Coperto 2€

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.

CAPIENZA MASSIMA 40 persone dehors, 30 persone sala interna

Lino

BISTROT

TO START

SALT COD CROQUETTES WITH CRISPY VEGETABLES	17
CRUNCHY EGG WITH JERUSALEM ARTICHOKE CREAM AND CHIPS	15
OCTOPUS STEW WITH SOFT POTATO	19

FIRST COURSE

BEETROOT RISOTTO WITH ZOLA AND WALNUT FONDUE	16
MEAT AND RADICCHIO CANNELLONI WITH ASIAGO CHEESE MOUSSE	18
CHITARRINA PASTA WITH PRAWNS AND SAMPHIRE	19

SECOND COURSE

MARKET FISH WITH CAPER AND ALMOND GASTRIQUE, POTATOES AND ENDIVE	25
BEEF CHEEK, CELERIAC AND WILD MUSTARD PUREE	21
DUCK BREAST, CURRANTS AND CARROTS	22

BEYOND THE MENU

BREADED VEAL CHOP WITH ROAST POTATOES, HOMEMADE MAYONNAISE AND TOMATO KETCHUP (700/900g)	28
BBQ PORK RIBS, ROAST POTATOES, PEPPER AND PINEAPPLE CHUTNEY	21
FILLET OF BEEF	30
LINO'S BURGER	20
Home-made bread, 200 g beef burger, Emmental cheese, caramelised onion, crispy bacon, fried egg, mustard mayonnaise, ketchup with a side of roast potatoes	
OUR VITELLO TONNATO	19

SIDES

ROAST POTATOES	7
GRILLED VEGETABLES	7
MIXED SALAD	7

SWEET END

HAZELNUT PARIS BREST	10
TIRAMISÙ	10
MONT BLANC TART	10
FRUIT/BERRIES	7/9

Lino

LUNCH SPECIALS

I QUADRI DEL LINO

QUICK GREAT TASTING LUNCH PROPOSALS

ONE SINGLE PLATE COMPOSED BY STARTER, FIRST COURSE, SIDE AND A SMALL DESSERT

IL QUADRO MEAT

(THE PRICE INCLUDES 1/2 LT WATER AND COFFEE)

20

IL QUADRO FISH

(THE PRICE INCLUDES 1/2 LT WATER AND COFFEE)

20

Service charge 2€

Products prepared can be subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety due to reg. CE 853/2004. Please ask our staff for information about ingredients and allergens.

MAXIMUM CAPACITY dehors: 40 people - 30 people inside