

Lino, BISTROT

PER COMINCIARE

UOVO CROCCANTE CON SPUMA E CHIPS DI TOPINAMBUR	15
SALMONE MARINATO IN CASA AI FRUTTI ROSSI, MISTICANZA INVERNALE, KEFIR E OLIO ALL'ANETO	18
MANZO TONNATO ALLA MODA ANTICA, FRUTTI E FOGLIE DEL CAPPERO	17

PRIME PORTATE

RISOTTO MANTECATO ALLA RAPA ROSSA E ZOLA	15
RAVIOLONE RIPIENO DI RICOTTA ED ERBETTE CON SOFFICE DI VITELLO, SPUMOSO DI PARMIGIANO	17
PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO SFUMATO AL BUTTAFUOCO STORICO, EMULSIONE DI RUCOLA E DATTERINI SEMI CANDITI	18

SECONDE PORTATE

PESCATO SECONDO MERCATO, GASTRIQUE DI CAPPERI E MANDORLE, MACCO DI CECI, VERDURE DI STAGIONE	23
PETTO DI ANATRA, ASPRETTO DI LAMPONI, CREMA DI SEDANO RAPA E CAVOLETTI DI BRUXELLES	22
TENERO DI MANZO, SENAPE, CREMA DI CAVOLFIORE E CAFFÉ	19

OLTRE IL MENU

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO, MAIONESE ARTIGIANALE E DOLCEFORTE AL POMODORO	24
COSTINE DI MAIALE BBQ, PATATE AL FORNO, CHUTNEY DI PEPERONI E ANANAS	19
FILETTO DI MANZO	30
HAMBURGER DEL LINO	20
IL NOSTRO CLUB SANDWICH	18

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

TIRAMISÙ	9
ASSOLUTO DI NOCCIOLA	9
BAVARESE ALLA MELA PINK LADY	9
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)

18

IL QUADRO DI PESCE

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

18

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

CRISPY EGG WITH MOUSSE AND JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS	15
HOME-MARINATED SALMON WITH RED FRUITS, WINTER SALAD, KEFIR AND DILL OIL	18
BEEF TONNATO, FRUITS AND CAPER LEAVES	17

FIRST COURSE

RISOTTO MANTECATO WITH RED TURNIP AND GORGONZOLA CHEESE	15
RAVIOLONE STUFFED WITH RICOTTA AND BABY CHARD WITH SOFT VEAL, PARMESAN CREAM	17
PACCHERI WITH OCTOPUS RAGOUT AND BUTTAFUOCO WINE, ARUGULA EMULSION AND CANDIED DATES	18

SECOND COURSE

CATCH OF THE DAY WITH CAPER AND ALMOND GASTRIQUE, CHICKPEA CREAM, SEASONAL VEGETABLES	23
DUCK BREAST, RASPBERRY ASPRETTO, CELERIAC CREAM AND BRUSSELS SPROUTS	22
BEEF TENDERLOIN, MUSTARD, CAULIFLOWER CREAM AND COFFEE	19

BEYOND THE MENU

BREADED VEAL CHOP WITH ROAST POTATOES, HOMEMADE MAYONNAISE AND TOMATO KETCHUP	24
BBQ PORK RIBS, ROAST POTATOES, PEPPER AND PINEAPPLE CHUTNEY	19
FILLET OF BEEF	30
LINO'S BURGER	20
OUR CLUB SANWICH	18

SWEET END

TIRAMISU	9
HAZELNUT ABSOLUTE	9
PINK LADY APPLE BAVAROIS	9
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)

18

IL QUADRO FISH

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

18

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