

Lino,

RISTORANTE

MENU À LA CARTE 75

TRE PORTATE A SCELTA TRA I PIATTI DEI NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

Abbinamento € 30

VEGETALE 100

UOVO ALLA CENERE

TOPINAMBUR

RISOTTO, ERBE, CAPRA E COTOGNA

CICORIA

SEDANO RAPA E NOCCIOLA

Abbinamento €50

PENSIERO 110

UOVO ALLA CENERE

CUORE, RAPA E IBISCO

RISOTTO, ERBE, CAPRA E COTOGNA

FETTUCCINE TRIGLIA E FINOCCHIETTO

MAIALE IBERICO E MELA

SOUFFLE

Abbinamento €60



Lino

VIAGGIO

120

GAMBERO ROSSO, RAFANO ANGURIA E CAVIALE ARENKA

SEPPIA, ROMANESCO E BERGAMOTTO

RISOTTO TANA DI LEPRE

ROMBO, CAVOLFIORE E LIME

PICCIONE, PLANCTON E LAMPONE

UN ALTRO PIANETA

Abbinamento €60

FILOSOFIA

160

DIECI PASSAGGI A MANO LIBERA

Abbinamento € 100

ACQUA

5

CAFFÈ

4

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

Caro ospite, le degustazioni sono consigliate per l'insieme della tavola; comprensive del nostro benvenuto, pane a lievitazione naturale, pre dessert e dolcezze finali.

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,
RISTORANTE

À LA CARTE MENU 75

THREE COURSES TO BE CHOSEN BETWEEN THE DISHES OF OUR TASTING MENUS

Pairing € 30

VEGETALE 100

ASH EGG

JERUSALEM ARTICHOKE

RISOTTO, HERBS, GOAT AND QUINCE

CHICORY

CELERIAC AND HAZELNUT

Pairing € 50

PENSIERO 110

ASH EGG

HEART, TURNIP AND HIBISCUS

RISOTTO, HERBS, GOAT AND QUINCE

FETTUCCINE PASTA, MULLET AND FENNEL

IBERIAN PORK AND APPLE

SOUFFLE

Pairing € 60



Lino

VIAGGIO

120

RED PRAWN, WATERMELON HORSERADISH AND ARENKA CAVIAR

CUTTLEFISH, ROMANESCO AND BERGAMOT

HARE'S DEN RISOTTO

TURBOT, CAULIFLOWER AND LIME

PIGEON, PLANKTON AND RASPBERRY

ANOTHER PLANET

Pairing € 60

FILOSOFIA

160

TEN COURSES ON THE CHEF'S CREATIVE FLAIR

Pairing € 100

WATER

5

COFFEE

4

COVER CHARGE AND SERVICE INCLUDED

Dear guest, tastings are recommended for the whole table; including our bienvenue du chef, sourdough bread, pre-dessert and petit fours.

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

