

# Lino,

## RISTORANTE

### FILOSOFIA

160

DIECI PASSAGGI A MANO LIBERA

*Abbinamento vini €100*

### VIAGGIO

120

GAMBERO ROSSO | RAPA ROSSA | CAVIALE

OSTRICA | ANIMELLA | CORALLO

RISOTTO | GUANCIA DI VITELLO BBQ | MELA | CIPOLLA BRUCIATA

RICCIOLA | CAVOLFIORE | ZENZERO

PICCIONE | PLANCTON | LAMPONE

CACHI | CASTAGNE | VANIGLIA

*Abbinamento vini €60*



# Lino

TERRA

110

UOVO | POLLINE | FIORI

FEGATINO DI POLLO | ANGUILLA | CASSIS

RISOTTO | LIEVITO | VERZA FERMENTATA

AGNOLOTTO "ALLA CACCIATORA"

AGNELLO | ERBE DI CAMPO | KEFIR

SOTTOBOSCO

*Abbinamento vini €60*

SELEZIONE FORMAGGI LINO

25

ACQUA

5

CAFFÈ IN MOKA

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.

