

# 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*

TERRA 110

UOVO | POLLINE | FIORI

FEGATINO DI POLLO | ANGUILLA | CASSIS

RISOTTO | LIEVITO | VERZA FERMENTATA

AGNOLOTTO "ALLA CACCIATORA"

AGNELLO | ERBE DI CAMPO | KEFIR

FORESTA NERA

*Abbinamento vini €60*



# Lino

VEGETALE 100

UOVO | POLLINE | FIORI

TERRA PIATTO

RAVIOLO APERTO | RICOTTA | PORCINI | MORA SELVATICA

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.*



*Lino*  
RISTORANTE

FILOSOFIA 160

TEN COURSES ON THE CHEF'S CREATIVE FLAIR

*Wine pairing € 100*

VIAGGIO 120

RED SHRIMP | BEETROOT | CAVIAR

OYSTER | SWEETBREAD | CORAL

BBQ VEAL CHEEK RISOTTO | APPLE | BURNT ONION

AMBERJACK | CAULIFLOWER | GINGER

PIGEON | PLANKTON | RASPBERRY

PERSIMMON | CHESTNUT | VANILLA

*Wine pairing €60*

TERRA 110

EGG | POLLEN | FLOWERS

CHICKEN LIVER | EEL | CASSIS

YEAST AND FERMENTED CABBAGE RISOTTO

AGNOLOTTO RAVIOLI "ALLA CACCIATORA"

LAMB | WILD HERBS | KEFIR

BLACK FOREST

*Wine pairing €60*



# Lino

## VEGETALE

100

EGG | POLLEN | FLOWERS

TERRA PIATTO

OPEN RAVIOLO | RICOTTA | PORCINI | WILD BLACKBERRY

SOTTOBOSCO

*Wine pairing €60*

## LINO'S CHEESE SELECTION

25

WATER

5

MOKA 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 final dessert.*

*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*

