

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

PIOPPINO

SOTTOBOSCO

Abbinamento vini €50

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

PIOPPINO

SOTTOBOSCO

Wine pairing €50

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

