

Lino

RISTORANTE

MENU À LA CARTE 75

TRE PORTATE A SCELTA TRA I PIATTI DEI NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

Abbinamento vini € 30

VEGETALE 100

IL GIARDINO

UOVO ALLA CENERE

RISOTTO CAMPO FIORITO

CAROTA BBQ

ASPARAGI, CIOCCOLATO BIANCO E LIQUIRIZIA

Abbinamento vini €50

RICORDO 110

UOVO ALLA CENERE

COSCIA DI RANA, PASTINACA E FIORI DI IBISCO

RISOTTO CAMPO FIORITO

TAGLIOLINO A.O.P. E ANGUILLA AFFUMICATA

PLUMA DI MAIALE, MELA E CANNELLA

BAVARESE MIELE E LAVANDA

Abbinamento vini €60



Lino

VIAGGIO

120

SCAMPO E CARCIOFI

CAPASANTA E MIDOLLO

RISOTTO TANA DI LEPRE

PESCATO DEL GIORNO, CAROTE DI POLIGNANO E FIORI DI SAMBUCO

PICCIONE, PLANCTON E LAMPONE

FRAGOLE

Abbinamento vini €60

FILOSOFIA

160

DIECI PASSAGGI A MANO LIBERA

Abbinamento vini € 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

Wine pairing € 30

VEGETALE

100

THE GARDEN

ASH EGG

BLOOMING FIELD RISOTTO

BBQ CARROT

ASPARAGUS, WHITE CHOCOLATE AND LIQUORICE

Wine pairing €50

RICORDO

110

ASH EGG

FROG LEG, PARSNIP AND HIBISCUS FLOWERS

BLOOMING FIELD RISOTTO

TAGLIOLINI A.O.P. AND SMOKED EEL

PORK PLUMA, APPLE AND CINNAMON

HONEY AND LAVENDER BAVAROIS

Wine pairing €60



Lino

VIAGGIO

120

LANGOUSTINE AND ARTICHOKE

SCALLOP AND MARROW

HARE'S DEN RISOTTO

CATCH OF THE DAY, POLIGNANO CARROTS AND ELDERFLOWER

PIGEON | PLANKTON | RASPBERRY

STRAWBERRIES

Wine pairing €60

FILOSOFIA

160

TEN COURSES ON THE CHEF'S CREATIVE FLAIR

Wine 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 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

