

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

FUNGHI

RISOTTO LIEVITO, MALTO E VERZA

CICORIA ALLA BRACE

DOLCE ZUCCA

Abbinamento €50

PENSIERO 110

UOVO ALLA CENERE

RANA, PASTINACA, IBISCO

RISOTTO LIEVITO, MALTO E VERZA

TAGLIOLINO, CAVOLFIORRE, ANGUILLA E LIMONE

FARAONA, SEDANO RAPA E SAMBUCO

AL CONTADINO NON FARE MAI SAPERE...

Abbinamento €60



Lino

VIAGGIO

120

SGOMBRO AL VIOLA

CAPASANTA, RAFANO ED ERBE DI ACQUA DOLCE

RISOTTO TANA DI LEPRE

BACCALÀ, ZUCCA, COCCO E CAMPARI

PICCIONE, LAMPONE E PLANCTON

TART CIOCCOLATO, CARMELLO SALATO

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.

