

Lino

CHEF'S TABLE

100

IL PUNTO D' INCONTRO IN SETTE PASSAGGI TRA L' ESTRO CREATIVO DEGLI CHEF E
L' ESCLUSIVITÀ DI UN' ESPERIENZA GASTRONOMICA PERSONALIZZATA

VEGETALE

80

TARTARE DI POMODORI, INFUSO ALLA BRUSCHETTA

ZUCCHINE IN FIORE

RISOTT' ORTO

MELANZANA ALLA WELLINGTON

COME IL CROCCANTINO

ATTUALE

90

RICCIOLA , CEVICHE ALL'ITALIANA

BACCALÀ , OLIVE E PANZANELLA

SPAGHETTO FREDDO AL NERO DI SEPPIA

TRIGLIA , INTINGOLO AL CACCIUCCO

LAMPONI , YOGURT E LIQUIRIZIA

Chef Executive

Andrea Ribaldone

Chef Resident

Federico Sgorbini

Caro ospite, le degustazioni sono consigliate per l'insieme della tavola; comprensive del nostro benvenuto, pane a lievitazione naturale, pre dessert e dolcezze finali.



Lino

BEST OF

CIPOLLA DI BREME E GRANA PADANO CON TARTUFO NERO E GELATO ALLA SENAPE IN GRANI

GNOCCHI MILANO

MAIALE NERO DI LOMELLINA

I PIATTI DEI MENU DEGUSTAZIONE POSSONO ESSERE SERVITI À LA CARTE

DUE PORTATE A SCELTA 50

TRE PORTATE A SCELTA 65

ABBINAMENTI VINO

a cura del sommelier Mirko Chiora

TRE CALICI 35

CINQUE CALICI 50

SETTE CALICI 65

SELEZIONE FORMAGGI LINO 20

ACQUA 4

CAFFÈ IN MOKA 3

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

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.

