

Lino

DEGUSTAZIONI

TRADIZIONALMENTE

80

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

PATÉ DI FEGATINI DI CAPPONE E FEGATO GRASSO DI MORTARA CON MIRTILLI, MENTA E CIOCCOLATO

GNOCCHI MILANO

MAIALE NERO DI LOMELLINA

TARTE AL LIMONE BRUCIATO, ROSMARINO AL SESAMO

ATTUALE

90

UMAMI

PESCE AZZURRO IN SAOR DI RADICI

BOTTONI AL CAVIALE

RANA PESCATRICE, MUGNAIA ALL'ACQUA PAZZA

TIRAMISÙ VEGETALE

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

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

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

ACQUA	4
CAFFÈ IN MOKA	3
COPERTO E SERVIZIO INCLUSI	

Chef Executive
Andrea Ribaldone

Chef Resident
Federico Sgorbini

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.

