

Lino

RISTORANTE

Chef Executive
Andrea Ribaldone

Chef Resident
Federico Sgorbini

CHEF'S TABLE

120

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

ATTUALE

100

MAZZANCOLLE | SALSA ROSA | LATTUGA ALLA BRACE | CAMOMILLA
SALMONE VENTRESCA | MELA VERDE | YUZU | BROCCOLO ROMANESCO
RICCI DI MARE | TAGLIOLINI | CARCIOFI | AGLIO NERO
SPADA | RIBES | CAVOLFIORE | CAVIALE
MANDARINO | ZAFFERANO | LIQUIRIZIA | BARBABIETOLA

VEGETALE

90

CARCIOFO | TARTUFO NERO | CECI | PERA COTOGNA
ZUCCA | CASTELMAGNO | FOGLIE DEL CAPPERO | TOPINAMBUR
FUNGHI DI BOSCO | GNOCCHI | RICOTTA | CASTAGNE
WELLINGTON DI CAVOLO NERO | PORRO | VERZA
TIRAMISÙ VEGETALE

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

PATÉ DI FEGATINI DI CAPPONE E FEGATO GRASSO D'OCA IN FOGLIA VITE

GNOCCHI MILANO

RISO CARNAROLI AI QUATTRO FORMAGGI DELL'OLTREPO PAVESE

MAIALE NERO DI LOMELLINA E DOLCEFORTE ALL'UVA FRAGOLA

I PIATTI DEI MENU DEGUSTAZIONE "ATTUALE" E "VEGETALE", E LE PROPOSTE "BEST OF" POSSONO ESSERE SERVITI A' LA CARTE NELLA COMBINAZIONE

DUE PORTATE A SCELTA 60

TRE PORTATE A SCELTA 75

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.

