

*Lino*

## MENU

### PER COMINCIARE

UOVO PANATO AL NERO CON SPUMA DI CAROTE E GRANELLA SOFFIATA	14
TONNO MARINATO LEGGERMENTE SCOTTATO CON BERNESE AGLI AGRUMI E ORTAGGI CROCCANTI	17
CARNE SALADA DI NOSTRA PRODUZIONE CON MISTICANZA, PERLE BALSAMICHE E SOFFICE DI GRANA PADANO	16

### PRIME PORTATE

RISOTTO ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE	15
SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA CON SCAMPI, DATTERINI E SALICORNIA	17
LASAGNETTA IN BIANCO CON VITELLO, FIORI DI ZUCCA E BORRAGINE	14

### SECONDE PORTATE

PESCATO SECONDO MERCATO, SALSA AL LATTUGHINO E ZUCCHINE CROCCANTI	23
STEAK DI GALLETTO ALLE SPEZIE, DOLCEFORTE DI NESPOLE E VERDURINE	18
FILETTO DI MAIALE CON INSALATA DI PEQUILLO, UVA BIANCA E PATATA MORBIDA ALLO YOGURT	22

### OLTRE IL MENU

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE AL FORNO, MAIONESE ARTIGIANALE E DOLCEFORTE AL POMODORO	23
COSTINE DI MAIALE BBQ, PATATE AL FORNO, CHUTNEY DI PEPERONI E ANANAS	17
HAMBURGER DEL LINO	18

### PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

L'INSOLITO LIMONE	9
TART ESOTICA	9
CHEESECAKE SCOMPOSTA ALLA PESCA	9
TAGLIATA DI FRUTTA	7

# Lino

## SPECIALE PRANZO

### I QUADRI DEL LINO

LA NOSTRA PROPOSTA LUNCH È STATA PENSATA PER OFFRIRVI UN PRANZO VELOCE MA DI GRAN GUSTO:

UN PIATTO UNICO COMPOSTO DA PRIMO, SECONDO, CONTORNO PIÙ PICCOLO DESSERT

#### IL QUADRO DI CARNE

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA, CAFFÈ E COPERTO)

18

#### IL QUADRO DI PESCE

(IL PREZZO INDICATO COMPRENDE 1/2LT DI ACQUA, CAFFÈ E COPERTO)

18

**Menu à la carte: coperto 2€**

*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.*

**CAPIENZA MASSIMA 40 persone dehors, 30 persone sala interna**

*Lino*

# MENU

## TO START

CRUNCHY "EGG IN BLACK", CARROT MOUSSE AND CRUMBLE	14
LIGHTLY SEARED MARINATED TUNA WITH CITRUS BÉARNAISE AND CRISPY VEGETABLES	17
HOME-MADE SALTED MEAT WITH SALAD, BALSAMIC PEARLS AND SOFT GRANA PADANO CHEESE	16

## FIRST COURSE

AUBERGINE "PARMIGIANA" RISOTTO	15
ARTISANAL SPAGHETTI WITH SCAMPI, CHERRY TOMATOES AND SAMPHIRE	17
LASAGNA WITH VEAL, SQUASH BLOSSOMS AND BORAGE	14

## SECOND COURSE

CATCH OF THE DAY, LETTUCE SAUCE AND CRUNCHY COURGETTES	23
SPICED CHICKEN STEAK, MEDLAR DOLCEFORTE SAUCE AND VEGETABLES	18
PORK TENDERLOIN WITH PEQUILLO SALAD, WHITE GRAPES AND YOGHURT SOFT POTATO	22

## BEYOND THE MENU

BREADED VEAL CHOP WITH ROAST POTATOES, HOMEMADE MAYONNAISE AND TOMATO KETCHUP	23
BBQ PORK RIBS, ROAST POTATOES, PEPPER AND PINEAPPLE CHUTNEY	17
LINO'S BURGER	18

## SWEET END

THE UNUSUAL LEMON	9
EXOTIC TARTE	9
BROKEN PEACH CHEESECAKE	9
FRESH FRUIT	7

# Lino

## LUNCH SPECIALS

### I QUADRI DEL LINO

QUICK GREAT TASTING LUNCH PROPOSALS

ONE SINGLE PLATE COMPOSED BY FIRST COURSE, SECOND COURSE, SIDE AND A SMALL DESSERT

#### IL QUADRO MEAT

(THE PRICE INCLUDES 1/2 LT WATER, COFFEE AND SERVICE CHARGE)

18

#### IL QUADRO FISH

(THE PRICE INCLUDES 1/2 LT WATER, COFFEE AND SERVICE CHARGE)

18

**À la carte menu: service charge 2€**

*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.*

**MAXIMUM CAPACITY dehors: 40 people - 30 people inside**