

*Lino*

## MENU

### PER COMINCIARE

|  |    |
|--|----|
| UOVO CROCCANTE CON SPUMA DI PISELLI E CHIPS DI PATATE VIOLA            | 14 |
| MOSAICO DI TONNO, RICCIOLA, SALMONE CON AVOCADO, GERMOGLI E MELA VERDE | 17 |
| LINGUA DI MANZO, SALSA DI CAPPERI E SPUMA DI SEMOLINO                  | 15 |

### PRIME PORTATE

|  |    |
|--|----|
| RISOTTO PANE, BURRO E ACCIUGHE DI CETARA   | 16 |
| PACCHERO ARTIGIANALE CON RAGÙ AL COLTELLO DI VITELLO, FUNGHI PIOPPINI E PECORINO | 15 |
| GNUDI DI RICOTTA ED ERBETTE, CON FONDUTA DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO            | 15 |

### SECONDE PORTATE

|  |    |
|--|----|
| PESCATO DEL GIORNO CON CIPOLLATA E AGRETTI                 | 22 |
| CONIGLIO PORCHETTATO CON CAROTE, OLIVE INFORNATE E POLLINE | 19 |
| AGNELLO CON MILLEFOGLIE DI CARCIOFI E PATATE               | 21 |

### 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

|                           |   |
|---------------------------|---|
| PANNA, FRAGOLA E MANDORLA | 9 |
| ASSOLUTO DI PISTACCHIO    | 9 |
| MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI  | 9 |
| FRUTTA FRESCA             | 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

|  |    |
|--|----|
| CRISPY EGG WITH PEA MOUSSE AND PURPLE POTATO CHIPS                   | 14 |
| TUNA, AMBERJACK, SALMON MOSAIC WITH AVOCADO, SPROUTS AND GREEN APPLE | 17 |
| BEEF TONGUE, CAPER SAUCE AND SEMOLINA MOUSSE                         | 15 |

## FIRST COURSE

|  |    |
|--|----|
| BREAD, BUTTER AND CETARA ANCHOVY RISOTTO                                   | 16 |
| HANDMADE PACCHERO WITH VEAL RAGOUT, PIOPPINI MUSHROOMS AND PECORINO CHEESE | 15 |
| GNUDI WITH RICOTTA AND HERBS, WITH SAFFRON PARMESAN FONDUE                 | 15 |

## SECOND COURSE

|  |    |
|--|----|
| CATCH OF THE DAY WITH ONION AND AGRETTI      | 22 |
| ROAST RABBIT WITH CARROTS, OLIVES AND POLLEN | 19 |
| LAMB WITH ARTICHOKE AND POTATO MILLEFEUILLE  | 21 |

## 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

|                              |   |
|------------------------------|---|
| CREAM, STRAWBERRY AND ALMOND | 9 |
| PISTACHIO ABSOLUTE           | 9 |
| THREE CHOCOLATE MOUSSE       | 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**