

Lino,

RISTORANTE

MENU À LA CARTE 75

TRE PORTATE A SCELTA TRA I PIATTI DEI NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

Abbinamento € 30

VEGETALE 100

ANGURIA

VOLEVO ESSERE UNA CAPASANTA

RISOTTO CAMPO FIORITO

CICORIA ROSSA

MILLEFOGLIE DI FRUTTA E VANIGLIA

Abbinamento €50

PENSIERO 110

UOVO POLLINE E FIORI

RANE FINOCCHI E IBISCO

RISOTTO CAMPO FIORITO

SPAGHETTO COME UNA PARMIGIANA

AGNELLO KEFIR ED ERBE ALPINE

RICOTTA E CILIEGIA

Abbinamento €60



Lino

VIAGGIO

120

DENTICE MATURATO, LECHE DE TIGRE

VELO DI CALAMARO

RISOTTO DOPO UNA MAREGGIATA

RICCIOLA ALLA "SCAPECE" DI ZUCCHINE

PICCIONE LAMPONE E PLANCTON

COCCO BELLO

Abbinamento €60

FILOSOFIA

160

DIECI PASSAGGI A MANO LIBERA

Abbinamento € 100

ACQUA

5

CAFFÈ

4

COPERTO E SERVIZIO INCLUSI

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

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.



Lino,
RISTORANTE

À LA CARTE MENU 75

THREE COURSES TO BE CHOSEN BETWEEN THE DISHES OF OUR TASTING MENUS

Pairing € 30

VEGETALE 100

WATERMELON

I WANTED TO BE A SCALLOP

BLOOMING FIELD RISOTTO

RED CHICORY

FRUIT AND VANILLA MILLEFEUILLE

Pairing € 50

PENSIERO 110

EGG POLLEN AND FLOWERS

FROGS FENNEL AND HIBISCUS

BLOOMING FIELD RISOTTO

SPAGHETTI LIKE A PARMIGIANA

LAMB KEFIR AND ALPINE HERBS

RICOTTA AND CHERRY

Pairing € 60



Lino

VIAGGIO

120

AGED SNAPPER, LECHE DE TIGRE

CALAMARI VEIL

RISOTTO AFTER A SEA STORM

AMBERJACK IN COURGETTE SCAPECE

PIGEON RASPBERRY AND PLANKTON

COCCO BELLO

Pairing € 60

FILOSOFIA

160

TEN COURSES ON THE CHEF'S CREATIVE FLAIR

Pairing € 100

WATER

5

COFFEE

4

COVER CHARGE AND SERVICE INCLUDED

Dear guest, tastings are recommended for the whole table; including our bienvenue du chef, sourdough bread, pre-dessert and petit fours.

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

