

Lino

BISTROT

PER COMINCIARE

UOVO CROCCANTE CON SPUMA DI MAIS E CHIPS DI PATATE VIOLA	15
BURRATA DI ANDRIA CON MELANZANA ALLA MEDITERRANEA	17
TONNO FRESCO LEGGERMENTE MARINATO E SCOTTATO CON ORTAGGI DI STAGIONE E SALSA BERNESE AGLI AGRUMI	19

PRIME PORTATE

RISOTTO ALL'ESTRATTO DI POMODORO, CAPRINO, BASILICO E LIMONE	16
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SUGO DI SCORFANO, POMODORO CANDITO E SALICORNIA	19
MACCHERONCINO ARTIGIANALE CON RAGÙ DI CORTILE E FUNGHI	18

SECONDE PORTATE

PESCATO SECONDO MERCATO CON PATATA SOFFICE, INSALATINA ESTIVA E SALSA ALLO CHARDONNAY	25
MAIALINO CON GASTRIQUE DI ALBICOCCHE, CAROTE E SPINACINO	23
COTOLETTA DI VITELLO CON PATATE ARROSTO E I SUOI INTINGOLI (700/900G)	30
HAMBURGER DEL LINO	20

Pane di nostra produzione, hamburger di manzo 200 gr, formaggio Emmental, cipolla caramellata, crispy bacon, uovo occhio di bue, maionese alla senape, ketchup con contorno di patate al forno

CONTORNI

PATATE AL FORNO	7
VERDURE GRIGLIATE	7
INSALATA MISTA	7

I NOSTRI DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA	7
CHEESE CAKE SCOMPOSTA ALLE PESCHE	8
LINGOTTO ESOTICO	8
LEMON TART	8

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.

Lino

BISTROT

TO START

CRISPY EGG WITH CORN MOUSSE AND PURPLE POTATO CHIPS	15
BURRATA DI ANDRIA CHEESE WITH MEDITERRANEAN AUBERGINE	17
LIGHTLY MARINATED AND SEARED FRESH TUNA WITH SEASONAL VEGETABLES AND CITRUS BÉARNAISE SAUCE	19

FIRST COURSE

RISOTTO WITH TOMATO EXTRACT, GOAT CHEESE, BASIL AND LEMON	16
SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH ROCKFISH SAUCE, CANDIED TOMATO AND SAMPHIRE	19
HANDMADE MACCHERONCINO WITH "CORTILE" RAGOUT AND MUSHROOMS	18

SECOND COURSE

MARKET FISH WITH SOFT POTATO, SUMMER SALAD AND CHARDONNAY SAUCE	25
SUCKLING PIG WITH APRICOT GASTRIQUE, CARROTS AND SPINACH	23
BREADED VEAL CHOP WITH ROAST POTATOES AND DIPS (700/900g)	30
LINO'S BURGER	20
Home-made bread, 200 g beef burger, Emmental cheese, caramelised onion, crispy bacon, fried egg, mustard mayonnaise, ketchup with a side of roast potatoes	

SIDES

ROAST POTATOES	7
GRILLED VEGETABLES	7
INSALATA MISTA	7

OUR DESSERTS

SLICED FRESH FRUIT	7
DISASSEMBLED PEACH CHEESE CAKE	8
EXOTIC BAR	8
LEMON TART	8

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.