

RISTORANTE DA LINO

SINCE 1936

Tuscan Food, like it used to be - Specialità Pasta fresca fatta in casa - Speciality fresh pasta knead in our kitchen

ANTIPASTI – STARTERS

Bruschetta <i>Toasted bread, olive oil, salt, tomatoes, basil</i>	€ 6,00
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino	€ 11,00
Crostini misti <i>Toscani Toasted bread, chicken liver, mushrooms, tomatoes</i>	€ 8,00
Polenta fritta con funghi porcini <i>Fried polenta with porcini mushrooms</i>	€ 10,00
Burrata con prosciutto crudo toscano	€ 12,00
Antipasto toscano <i>Selection of Tuscan cold cuts and crostini</i>	€ 12,00
Gran Tagliere “Da Lino” per due persone <i>Selection on Tuscan cold cuts, cheese and crostini - for two</i>	€ 20,00
Tagliere misto di formaggi Italiani <i>Selection of Italian cheese</i>	€ 15,00

ANTIPASTI DI PESCE / STARTERS FISH

Carpaccio di Spada <i>Swordfish Carpaccio</i>	€ 14,00
Insalata di gamberi e calamari <i>Shrimp and calamari salad</i>	€ 14,00
Zuppa di cozze alla livornese <i>Mussels soup alla Livornese</i>	€ 10,00

IL NOSTRO MENU DI MANZO CHIANINIO VITELLONE BIANCO DELL'APPENINO CENTRALE

Tartare di filetto al coltello <i>Tartar filet of beef with salad</i>	€ 18,00
Carpaccio di filetto con scaglie di pecorino di grotta e balsamico <i>Filet of beef carpaccio with ewe's cheese balsamic vinegar</i>	€ 18,00
Pici senesi al ragù di chianina <i>Home made pasta & chianina meat sauce</i>	€ 15,00
Bistecca alla fiorentina (minimo 1 Kg) <i>T-bone steak “Chianina”</i>	€ 89,00 /kg
Filetto alla griglia con misticanza in cestino di Parmigiano <i>Grilled fillet of beef “Chianina”</i>	€ 45,00
Filetto al Chianti e bacche di ginepro <i>Fillet of beef “Chianina” with Chianti wine</i>	€ 45,00
Hamburger con contorni e salse varie <i>Beeff “Cianina” Hamburger with vegetables & salice</i>	€ 25,00

PRIMI - FIRST COURSE

Spaghetti aglio olio e peperoncino <i>Spaghetti with garlic, olive oil and peperoncino cily flakes</i>	€ 8,90
Spaghetti alla carrettiera <i>Tomatoes sauce, parsey, garlic</i>	€ 8,90
Spaghetti al pomodoro o al ragù <i>Spaghetti, Tomatoes sauce</i>	€ 8,90
Spaghetti alla carbonara <i>bacon and eggs</i>	€ 8,90
Zuppa di verdura / minestrone di riso <i>Vegetabile soup / Vegetabile Rice soup</i>	€ 10,00
Ribollita alla fiorentina <i>Vegetables soup vith bread inside au gratin</i>	€ 8,90
Pasta e fagioli alla Toscana <i>Tuscan pasta e beans</i>	€ 9,00
Risotto alla Fiorentina <i>Rice,meat souce, peas, parmesan</i>	€ 12,00

PASTA FRESCA – HOME MADE PASTA

Lasagne al forno <i>Lasagna with meat souce</i>	€ 10,00
Tortellini in brodo o alla Bolognese <i>Home made tortellini with meat souce</i>	€ 12,00
Tagliatelle al pomodoro o al ragù <i>Home – made flat spaghetti made with, tomato souce or meat souce</i>	€ 10,00
Pici senesi all'aglione <i>Home-made Siena style trick spaghetti with eggs</i>	€ 12,00
Gnocchi di patate al pesto <i>Potatoas pasta</i>	€ 10,00
Ravioli di ortica con pomodoro e rucola <i>Ravioli with nettle with tomato and rucola</i>	€ 12,00
Pappardelle al cinghiale <i>Pappardelle with boar meat souce</i>	€ 12,00
Tortelli di patate alla mugellana <i>Potatoes tortelli with mushrooms and ragù souce</i>	€ 12,00
Tortelli pecorino e pere al quattro formaggi <i>pecorino and pear tortelli with fourth sheese</i>	€ 11,00
Tagliatelle funghi porcini <i>Tagliatelle with porcini mushrooms</i>	€ 12,00

PRIMI PESCE – FISH FIRST COURSE

Spaghetti allo scoglio <i>Spaghetti seafood</i>	€ 15,90
Spaghetti alle vongole e Bottarga <i>Spaghetti with Clams and Bottarga</i>	€ 14,00
Risotto con calamari e gamberi <i>Shrimp and Calamari risotto</i>	€ 14,00

SECONDI – SECOND COURSE

Ossobuco di vitella alla fiorentina <i>Marrow bone Fiorentina recipe</i>	€ 22,00
Petto di pollo al curry con riso pilaf <i>Chicken breast with carry adn rice pilaf</i>	€ 18,00
Tagliata di cinta senese e finocchetto <i>Cinta steac senese recipe</i>	€ 25,00
Filetto di manzo al pepe verde <i>Tanderloin beef with green papper souce</i>	€ 22,00
Filetto di manzo con porcini e tartufo <i>Tanderloin beef with mushrooms porcini and truffle</i>	€ 30,00
Costolette di agnello fritte con carciofi <i>Freid lamb ribs with artichokes</i>	€ 22,00
Scaloppina di vitella della nonna <i>Veal scalope Grandma's recipe</i>	€ 22,00
Scaloppine con funghi porcini <i>Scalope with porcini nushrooms</i>	€ 25,00
Pepero alla fornacina con polenta grigliata	€ 18,00
Melanzane alla parmigiana	€ 20,00

ALLA GRIGLIA / BARBEQUE

Bistecca alla Fiorentina <i>Fiorentine T-Bone steak</i>	€ 55,00/kg
Bistecca alla Fiorentina Costata per due persone 1 kg <i>For two</i>	€ 39,00
Bistecca alla Fiorentina Costata per una persona 500g <i>For one</i>	€ 19,90
Petto di pollo <i>Chicken breast</i>	€ 14,00
Entracote di manzo <i>Beef entrecote</i>	€ 20,00
Scottadito di agnello <i>Lamb chops</i>	€ 18,00

SECONDI DI PESCE / FISH SECOND COURSE

Frittura di calamari e gamberi <i>Fried calamari and prawns</i>	€ 18,00
Gamberi e calamari alla griglia <i>Shrimp and calamari on grill</i>	€ 25,00
Orata al forno o sulla griglia <i>Baked or Griled sea bream</i>	€ 22,00

CONTORNI – SIDE DISHES

Fagioli all'olio o all'uccelletto <i>Beans with olive oil or beans with sausage and tomato souce</i>	€ 6,00
Piselli alla Fiorentina <i>Peas with garlic, bacon, parsley</i>	€ 6,00
Carciofi fritti <i>Fried artichocas</i>	€ 6,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€ 6,00
Bietola saltata o all'olio <i>Chard sauteed</i>	€ 6,00
Verdure grigliate <i>Vegetable griled</i>	€ 6,00

INSALATE – SALADS

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 6,00
Isalata caprese (bufala e pomodoro) <i>Mozzarella chees and tomatoes, basil</i>	€ 10,00
Insalata “Da Lino” (noci, pecorino e acciughe) <i>Walnuts, lamb milk, cheese, anchovies and salad</i>	€ 10,00
paesana (uova, olive e parmigiano) <i>Eggs, olives, cheese and salad</i>	€ 10,00
Insalata di carciofi e scagli di pecorino <i>Salad of artichokes and pecotino</i>	€ 10,00

PIZZA

Margherita <i>tomato sauce, mozzarella cheese</i>	€ 7,90
Prosciutto e funghi <i>ham and mushrooms</i>	€ 8,90
4 Formaggi <i>emmental, gorgonwla, mixed Jmoked cheese</i>	€ 8,90
4 Stagioni <i>ham, artichokes, mushrooms, olives</i>	€ 8,90
Napoli <i>anchovies, capers</i>	€ 8,90
Pizza Da Lino <i>Tuscan salami, ham, mushrooms</i>	€ 9,90
Vegetariana <i>Olives, zucchini, eggplant, peppers</i>	€ 8,90
Pizza tartufo <i>mozzarella cheese, truffle</i>	€ 14,00

NOSTRI DOLCI FATTI A CASA – OUR HOMEMADE DESSERTS

Tiramisù	€ 6,00
Torta della nonna <i>Grandmother's cake</i>	€ 6,00
Torta di mele e pere <i>Apple and pear pie</i>	€ 6,00
Dolci del giorno <i>Sweets of the day</i>	€ 6,00
Sinfonia di dolci della casa <i>Symphony of hous desserts</i>	€ 9,00

We Have Options Of Glutine Free Pasta

Coperto - Cover charge € 3,00