

BENVENUTO DA LINOPASSAMILVINO

In questi anni abbiamo portato a Torino un prodotto tipico abruzzese, curando il modo di selezionarlo, conservarlo e cucinarlo, al fine di mantenere la tradizione.



Vizi & Sfizi

● Pallotte cacio e ove	8 polpette di pane, uovo e formaggio in salsa di pomodoro, prezzemolo e olio extra vergine d'oliva	€ 6,50
● Scamorza alla piastra	scamorza affumicata con rucola, pomodoro fresco e glassa di aceto balsamico	€ 6,00
Agnellotte	10 polpette di agnello impanate con salsa agrodolce	€ 6,50
Nuggets	7 nuggets* di pollo con salsa al curry	€ 6,00
Olive ascolane	5 olive ascolane	€ 4,00
● Anelli di cipolla	5 anelli di cipolla	€ 4,00
● Crocchette di patate	5 crocchette di patate	€ 4,00
● Medaglioni di Camembert	5 medaglioni di Camembert	€ 4,00
● Mozzarella stick	5 mozzarelle stick	€ 4,00
● Jalapeños	5 jalapens	€ 4,00
● Nachos ripieni	5 nachos ripieni	€ 4,00
FrittoLino	2 nuggets di pollo, 2 anelli di cipolla, 2 crocchette di patate, 2 medaglioni di Camembert, 2 mozzarella stick, 2 jalapeños e 2 nachos ripieni	€ 11,00



Bruschette & Taglieri

● Regina	2 bruschette con pomodoro fresco, olio al basilico e origano	€ 3,50
Teramana	2 bruschette con salsiccia spalmata cotta al forno	€ 4,00
● Dimagrante	2 bruschette con verdure saltate, pomodoro fresco, mozzarella, olio al basilico e timo	€ 3,90
Tartufigo	2 bruschette con prosciutto crudo, scamorza affumicata e olio al tartufo	€ 5,80
Trittico misto	1 bruschetta Teramana, 1 Regina e 1 Dimagrante	€ 6,00
Misto salumi	prosciutto crudo, salame contadino, porchetta, coppa e speck	€ 8,00 <small>Piccolo</small> € 15,00 <small>Grande</small>
● Misto di formaggi	pecorino, toma, provolone, gorgonzola, montasio e confettura di cipolle	€ 7,00 <small>Piccolo</small> € 13,00 <small>Grande</small>
Allingrosso	misto salumi e formaggi	€ 10,00 <small>Piccolo</small> € 19,00 <small>Grande</small>

Pizzika! la nostra pizza* rettangolare

● Semplice	olio extra vergine d'oliva, rosmarino e sale di Cervia	€ 4,00
● Margherita	pomodoro, mozzarella, olio al basilico e origano	€ 5,50
Napoli	pomodoro, olive nere, acciughe, origano e olio al basilico	€ 6,50
Prosciutto	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,00
● Vegetariana	pomodoro, mozzarella, olio al basilico, melanzane, zucchine grigliate, rucola, pomodoro fresco e origano	€ 7,00
Friarielli	salsiccia, mozzarella, friarielli e origano	€ 7,50
● Abruzzese	pomodoro, salame piccante e scaglie di pecorino	€ 7,50
Parma	prosciutto crudo, pomodoro fresco, rucola e parmigiano	€ 9,00

Aggiunta ingrediente € 1,00

INFOLINO:

La pizza di forma rettangolare è tipica del centro e sud Italia, la proponiamo nei suoi condimenti più tipici.

INFOLINO:

Gli arrosticini originali sono di pecora, venivano cucinati dai pastori in Abruzzo durante la transumanza. I nostri fornitori sono abruzzesi e li preparano secondo le nostre indicazioni.

Arrosticini & Co.



Pecora, pollo, maiale	Una sola tipologia di carne per porzione	
	4 arrosticini* gr. 110 circa	€ 4,50
	8 arrosticini* gr. 220 circa	€ 8,80
	12 arrosticini* gr. 340 circa	€ 13,00
	20 arrosticini* gr. 560 circa	€ 21,00
	40 arrosticini* gr. 1120 circa	€ 40,00
The Original	8 arrosticini* di pecora, patate* e SalsaLino puoi chiederli anche di pollo oppure di maiale	€ 13,00
THE MIX	4 arrosticini* di pecora, 4 di pollo, 4 di maiale, patate* e SalsaLino	€ 17,00
Hamburger	hamburger* di Fassone gr. 270, salsa BBQ con contorno di verdure grigliate e patate*	€ 12,00

NOVITÀ:

Abbiamo scelto arrosticini più grandi da 28 grammi perchè rimangono più morbidi e danno più soddisfazione!



Contorni & Insalate

● Patata Benedetta	patata* fritta dalla forma a cucchiaino	€ 4,20
● Verdure grigliate	zucchine, melanzane, peperoni, prezzemolo e olio extra vergine d'oliva	€ 4,50
BanaLino	insalata mista, tonno, mais e olive	€ 6,00
Soul Salad	insalata mista, nuggets* di pollo, scaglie di pecorino e salsa barbecue	€ 6,50
● Capra Calda	insalata mista, medaglioni di Camembert*, crostini di pane abbrustoliti e salsa senape	€ 6,50
Lino's Salad	insalata verde, rucola, pecorino, 4 arrosticini* di pollo, maionese agli agrumi e crostini di pane abbrustoliti	€ 8,00
Oriental	insalata verde, rucola, 4 arrosticini* di maiale, mais, carote, salsa agrodolce e semi di sesamo	€ 8,00
● Insalata mista	insalata verde, pomodori, carote e rucola	€ 3,50

INFOLINO:

La pallotta cacio e ove è un'antica ricetta della cucina povera abruzzese che riproduciamo fedelmente.



Pasta Fresca

● Pecorara	gnocchi al pomodoro, pecorino e olio al basilico	€ 7,00
I Famosi	gnocchi salsiccia e zafferano, panna e prezzemolo	€ 8,50
● MagroLino	ravioli ricotta e spinaci, zafferano, panna e prezzemolo	€ 7,00
● Tortellino	tortellini, fonduta di parmigiano e zucchine	€ 7,00



Panini

MaLino	pane al sesamo, hamburger* di manzo, insalata verde, rucola e pomodoro con contorno di patate*	€ 7,00
● ErboLino	pane al sesamo, zucchine grigliate, pomodoro, scamorza affumicata e patè di olive con contorno di patate*	€ 7,00
● KeBall	il kebab secondo noi! piadina, arrosticini* di pecora, insalata, pomodoro fresco, harissa e salsa bianca con contorno di patate* puoi averlo anche con il pollo	€ 7,00
BuddhaLino	piadina, arrosticini* di pollo, insalata, pomodoro, formaggio e salsa curry con contorno di patate*	€ 7,00

I bambini da Lino

Arrosticini	3 arrosticini* di pecora, pollo o maiale con patate* + gelato	€ 10,00
● Gnocchi	gnocchi al pomodoro e olio extra vergine d'oliva + gelato	€ 8,00
Nuggets	7 nuggets* di pollo con patate* + gelato	€ 8,00

L'area bimbi di Linopassamilvino è pensata per farli divertire mentre tu ti godi la serata. Puoi osservare cosa fanno dai video in sala ma ricorda che ciò che combina il tuo agnellino resta sotto la tua responsabilità.

Coperto 1,50 €

* I prodotti contrassegnati con un asterisco sono surgelati all'origine



PICCANTE!



VEGETARIANO



Passa la birra!

BIRRA

 Ichnusa	piccola (20 cl) € 2,70	media (40 cl) € 4,50	caraffa (1,5 lt) € 12,50
 LA ROSSA	piccola (20 cl) € 3,20	media (40 cl) € 5,00	caraffa (1,5 lt) € 14,00
 MURPHY'S STOUT	piccola (20 cl) € 3,50	media (40 cl) € 5,50	caraffa (1,5 lt) € 15,50

Birra a rotazione - la migliore scelta per il mese in corso

piccola (20 cl) € 3,50	media (40 cl) € 5,50	caraffa (1,5 lt) € 15,50
------------------------	----------------------	--------------------------

Erdinger weiss (bottiglia 50 cl) € 5,00

Birra senza glutine € 4,50

I nostri vini

BOLLE

Prosecco	Sutto - Sutto Salgareda (TV)	€ 15,00
Prosecco Millesimato	Colle del Sole - Colli del Soligo (TV)	€ 18,00
Metodo Classico	Sansannè - Marcalberto (CN)	€ 25,00
Moscato d'Asti	Sopralerighe - Arione (AT)	€ 15,00

BIANCHI

Trebbiano	Piane di Maggio - Agriverde (CH)	€ 10,00
Pecorino	Vellodoro - Umani Ronchi (AN)	€ 16,00
Arneis	Recit - Monchiero Carbone (CN)	€ 15,00
Chardonnay	Luna d'Agosto - Cà del Baio (CN)	€ 15,00
Greco di Tufo	De Falco Vini (NA)	€ 16,00
Muller Thurgau	Kössler (BZ)	€ 17,00

ROSATI

Montepulciano Cerasuolo	Piane di Maggio - Vallisagri	€ 10,00
-------------------------	------------------------------	---------

ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo	Piane di Maggio - Agriverde (CH)	€ 10,00
Montepulciano d'Abruzzo	Jorio - Umani Ronchi (AN)	€ 17,00
Montepulciano d'Abruzzo	EIKOS BIO - Agriverde (CH)	€ 17,00
Nebbiolo Langhe	Firagnetti - Bovio (CN)	€ 21,00
Barbera d'Alba	Pelisa - Monchiero Carbone (CN)	€ 15,00
Barbera d'Asti	Gianni Doglia (AT)	€ 13,00
Barbera d'Asti Superiore	Genio" - Doglia (AT)	€ 24,00
Dolcetto d'Alba	Lodoli - Cà del Baio (CN)	€ 15,00
Ruchè	Montalbera (AT)	€ 20,00
Freisa di Chieri	Balbiano (TO)	€ 14,00

Vini al calice

Montepulciano, Trebbiano, Cerasuolo, Prosecco	€ 2,50
Selezione mescita	€ 3,50

Altro da bere

Acqua in bottiglia microfiltrata (75 cl)	€ 2,00
Bibite in lattina (Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Chinotto, Estathè pesca/limone)	€ 2,50
 alla spina (25 cl)	€ 2,90
Spritz	€ 4,50



I NOSTRI PRODOTTI

GLI ARROSTICINI: vengono acquistati in Abruzzo, da fornitori selezionati, con i quali controlliamo costantemente la qualità. La cottura con brace di carbone ad aspirazione dei fumi inversa (dal basso) li rende gustosi, morbidi e più digeribili. **DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI, I VERI ARROSTICINI SONO COTTI ALLA BRACE!**

L' OLIO: extra vergine d' oliva, viene selezionato direttamente in Abruzzo, cercando un gusto che si abbin bene con il pane e con gli arrosticini.

IL VINO: la nostra selezione è in continua accrescita e costante aggiornamento, perchè Lino sta attento ai prodotti che ti passa


LE BIRRE: crediamo nella birra quanto nel vino, abbiamo scelto due birre italiane e una irlandese di qualità e fama mondiale per accompagnare ogni nostro prodotto, aggiungendone una che cambia periodicamente per offrire un'esperienza sempre nuova.

I DOLCI: eccetto i gelati, sono tutti prodotti nella nostra cucina.


INTOLLERANZE E ALLERGIE

Fai sempre presente al nostro personale eventuali intolleranze e allergie, cercheremo di rendere piacevole e gustosa la serata anche a te.

SOCIAL NETWORK

FACEBOOK  Davanti alla cassa puoi farti un selfie che andrà a finire sulla nostra pagina, grazie alla macchina SOCIALNOW®, taggati e clicca mi piace, verrai informato su tutte le novità e le promozioni.

PARTNER 

TRIPADVISOR  Leggiamo tutte le recensioni, delle quali teniamo conto per migliorare. Tuttavia, se hai un consiglio o un appunto sul nostro lavoro, puoi rivolgerti anche al personale.

LINO
passamilvino

