



*Da Lina*  
dal  
MILLE  
905



*Da Lina*

**MEAT EXPERIENCE**

## PER INIZIARE

---

|  |     |
|--|-----|
| Rustico Da Lina <small>1.3.6.8.9</small>                         | 10  |
| Focaccia (cotta nel forno a legna solo la sera) <small>1</small> | 4.5 |
| Tris bruschette (olio, Pomodoro, Fantasia) <small>1</small>      | 4.5 |
| Mozzarella di Bufala D.o.p. <small>8</small>                     | 8   |
| Burratina affumicata <small>8.9</small>                          | 8   |
| Sformatino di patate e formaggio* <small>8</small>               | 6   |

## CARPACCI

---

|  |    |
|--|----|
| Carpaccio di blackangus affumicato (naturale)  | 10 |
| Carpaccio di blackangus affumicato GOURMET con rucola stracciata al tartufo e porcini <small>8</small> | 14 |
| Carpaccio di chianina marinato alle erbe (naturale) <small>7.8</small>                                 | 10 |
| Carpaccio di chianina GOURMET con fonduta di pecorino pomodorini e songino                             | 14 |

## PROSCIUTTI

---

|  |    |
|--|----|
| Assisi   | 8  |
| Cecina de leon (prosciutto di bovino adulto)   | 13 |
| Degustazione Prosciutti (Assisi, Cinta senese, Iberico, serviti con focaccia) <small>1</small> | 25 |

## TARTARE

---

|   |    |
|---|----|
| Tartare di angus (naturale)   | 10 |
| Tartare di angus stracciata di burrata pistacchi e pomodorino confit <small>8.9</small>         | 14 |
| Tartare di angus zabaione salato, fonduta di pecorino croccante di guanciale <small>8.3</small> | 14 |

## DA LINA EXPERIENCE x 2persone

---

|   |    |
|---|----|
| 4 Mini tartare, 2 Carpaccio, 2 Polpettine dry aged, 2 Bartolacci <small>8.9.3</small> | 40 |
|---|----|

## FRITTI

---

|   |     |
|---|-----|
| Suppli Classico (divertiti a scoprire l'ingrediente segreto di nonna Lina ) <sup>1.3.8.9.11</sup> | 2.5 |
| Suppli cacio e pepe <sup>1.3.8.9</sup>  | 2.5 |
| Suppli carbonara (con bucatini) <sup>1.3.8.9</sup>  | 2.5 |
| Fiori di zucca* <sup>1.3.8</sup>  | 2.5 |
| Olive Ascolane* (5 pz a porzione) <sup>1.3.8.9</sup>  | 4   |
| Tempura di verdure* <sup>1.3</sup>  | 6   |
| Polpettine dry aged all'amatriciana (5 pz a porzione) <sup>1.3.8.9</sup>                          | 9   |

## PRIMI

---

|   |    |
|---|----|
| Picchiarelli carbonara <small>1.3.8</small>   | 10 |
| Picchiarelli del contadino <small>(aglio olio e peperoncino mantecati con crema di pecorino e prezzemolo) 1.3.8</small> | 10 |
| Picchiarelli all'amatriciana <small>1.3.8</small>   | 10 |
| Picchiarelli Da Lina <small>(secondo la stagionalità ) 1.3.8.9</small>  | 12 |
| La fettuccina 1905 <small>(con il ragù di nonna Lina ) 1.3.8</small>  | 10 |
| La fettuccina 1905 <small>(porcini e tartufo) 1.3.8</small>   | 10 |
| Ravioli ricotta e spinaci <small>1.3.8</small>  | 10 |
| Raviolo Da Lina <small>(secondo la stagionalità ) 1.3.8</small>   | 12 |
| Pasta senza glutine   | 10 |

### PICCHIARELLI STIMIGLIANESI

Quella dei Picchiarelli stimigliesi è una ricetta che si tramanda da generazioni, un piatto povero nato a imitazione delle fettuccine per i pranzi della domenica.

Gli ingredienti sono pochissimi: acqua farina e chiara dell'uovo, per ottenere un impasto tanto semplice quanto buono.

# BISTECHE CON OSSO FROLLATE

## tagli COSTATA E tagli FIORENTINA

Da una lunga e attenta selezione da parte di Michele e il suo team ogni settimana il nostro maturatore ospita carni di prima scelta.

Provengono da allevamenti e allevatori che curano il benessere animale, vantiamo di avere in carta selezioni nazionali, europee e mondiali, per farvi vivere un'esperienza da veri carnivori.

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| SELEZIONI ITALIANA | da 30 a 60 euro al kg  |
| SELEZIONI EUROPEA  | da 50 a 90 euro al kg  |
| SELEZIONI MONDO    | da 70 a 300 euro al kg |

Per scegliere la miglior bistecca fatti guidare dai ragazzi di sala, sapranno consigliarti il taglio migliore per i tuoi gusti.

## OLTRE LA BISTECCA... SEMPRE DAL FUOCO \_\_\_\_\_

|  |    |
|--|----|
| Spiedini della casa <sup>1.8.9</sup> _____   | 16 |
| Involtini di vitella ripieni di mozzarella panati con pane aromatizzato            |    |
| Tagliata di angus olio e sale (circa 300gr) _____                                  | 18 |
| Tagliata di angus rucola pachino e grana (circa 300gr) <sup>8</sup> _____          | 20 |
| Tagliata di angus ai porcini (circa 300gr) _____                                   | 22 |
| Tagliata gourmet (circa 300gr) <sup>8.3.9</sup> _____                              | 25 |
| Cuberoll di Manzetta (circa 400gr) _____   | 22 |
| Filetto di bovino adulto _____   | 22 |
| Salsicce di maiale (3 a porzione) _____  | 10 |
| Braciola di maiale CBT (cottura a bassa temperatura e rigenerato alla brace) _____ | 15 |
| Galletto alla brace (cottura a bassa temperatura e rigenerato alla brace) _____    | 15 |
| Abbacchio scottadito _____   | 14 |

## CONTORNI \_\_\_\_\_

Cicoria ripassata in padella \_\_\_\_\_ 5

Insalata mista \_\_\_\_\_ 4

Insalata fantasia <sup>9</sup> \_\_\_\_\_ 5

Verdure grigliata \_\_\_\_\_ 5

Patate fritte\* \_\_\_\_\_ 4

Contorno del giorno \_\_\_\_\_ 5

# ALLERGENI

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO  
AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' CONSIGLIARTI.

I cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratorio e somministrati  
in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni.

- |             |                       |
|-------------|-----------------------|
| 1 glutine   | 8 latte               |
| 2 crostacei | 9 frutta a guscio     |
| 3 uova      | 10 anidride solforosa |
| 4 pesce     | 11 sedano             |
| 5 molluschi | 12 senape             |
| 6 arachidi  | 13 sesamo             |
| 7 soia      | 14 lupini             |



\*Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati con possibili tracce di allergeni, chiedere al personale di sala.  
Non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.