



LE FOCACCE

Roma: Puntarelle, alacce, pecorino in scaglie e ricotta

Roma: chicory, sardines, pecorino flakes

€14

San Daniele: Prosciutto San Daniele, cipolle caramellate, senape all'antica e stracciatella

San Daniele: San Daniele ham, caramelized onions, old-fashioned mustard, stracciatella

€16

Medi: gambero crudo, burrata, scorza di lime

Medi: raw red shrimp, burrata, lime zest

€17

Siracusa: burrata, fiori di zucca, tartare di gamberi rosa, asparagi spadellati

Siracusa: burrata, courgette flowers, pink shrimp tartare, asparagus

€16

OrtoLina: crema di cavolo rosso, carote, pomodorini, peperoni, zucchine, champignon

OrtoLina: red cabbage, carrots, cherry tomatoes, peppers, mushrooms

€13

LE MARINARE

Genova: cime di rapa, ventresca di tonno, gocce di pesto

Genova: turnip greens, tuna ventresca, pesto drops

€16

Alice: melanzane arrostiti, pomodoro secco di Cerignola, alici marinate

Alice: roasted eggplant, Cerignola dry tomatoes, marinated anchovies

€14

"Magna Grecia": nduja, olive, cipolle caramellate

"Magna Grecia": spicy pork cream, olives, caramelized onions

€12



LE MARGHERITE

Tropea: pomodori secchi di Cerignola, pomodorini gialli freschi, cipolle di Tropea crude, polvere di peperone

Tropea: Cerignola dry tomatoes, yellow fresh tomatoes, Tropea onions, pepper powder

€13

Parma: crema di melanzane arrostate, prosciutto cotto a crudo, pane gratinato

Parma: roasted eggplant cream, ham, gratin bread

€15

Mimì: parmigiana di melanzane

Mimì: eggplant parmigiana

€15

I CRUDI di pesce

Tartare di salmone

Salmone tartare

€6

Tartare di tonno

Tuna tartare

€7

Gambero rosso di Mazara

Mazara red shrimp

€2,50 al pezzo

Scampo

Norway lobster

2,50 al pezzo



I PIATTI

Frittura di paranza del mar Adriatico con verdure in pastella -molo, triglia, gamberi rosa, alici, sarde-

Mixed fried fish with vegetables in batter - Pier, mullet, pink shrimp, anchovies, sardines

€18

Gnocchetti con bisque di gamberi, provola, battuta di gambero rosso di Mazara e mandorle

Gnocchetti with shrimp bisque, provola fondue, almonds and red shrimp tartare

€17

Merluzzo cotto a bassa temperatura su zuppetta di pomodoro

Low temperature cooked cod on tomatoes sauce

€13

Soutè di cozze e vongole con pane Mimmo tostato

Mussel and clam soutè

€15

Vasocottura di pesce del giorno

Fish of the day in pot

€14

IL SUSHI *(dal martedì sera al sabato sera)*

France Roll: salmone, Philadelphia, cetrioli, sesamo e salsa di soia al lime

€ 11

Japan Roll: tonno, avocado, maionese, sesamo e salsa teriyaki

€11

Sake Roll: salmone, avocado, ricoperto di salmone, sesamo, soia al lime e panko

€14

Ahi Roll: tonno, avocado, maionese, ricoperto di tonno, sesamo, cipolle fritte e salsa teriyaki

€15



I DOLCI FATTI IN CASA

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO PENSATI E PREPARATI, CON CREATIVITÀ E SAPIENZA, NEL NOSTRO LABORATORIO LINA FOOD LAB.

Millefoglie con crema pasticcera

Millefeuille with custard

€7

Tiramisù in vaso

Tiramisù in pot

€7

Tortino al cioccolato con cuore caldo fondente

Chocolate lava cake

€7

Cheesecake all'ananas

Pineapple cheesecake

€7

La pastiera di Mimmo (da marzo a fine maggio)

La Pastiera di Mimmo (from March to the end of May)

€7

Panettone di Mimmo alle pere e cioccolato (tutto l'anno!)

Mimmo's panettone with pears and chocolate, all year round!

€7

I NOSTRI GELATI

Frutti di bosco



Wild berries ice cream

€6

Fiordilatte

Fiordilatte ice cream

€6

Pistacchio di Sicilia

Pistacchio ice cream

€6

Cioccolato fondente



Dark chocolate ice cream

€6