

OPEN MONDAY TO SATURDAY
12:00 – 14:30 & 17:00 – 23:00

FOLLOW US @LINASTORES
LINASTORES.CO.UK

APERITIVI

Lina Stores Negroni Campari, Cocchi Red Vermouth & Sabatini Gin	6
Americano Cocchi Red Vermouth, Campari & Soda	6
Blood Orange Bellini Blood Orange, Prosecco & Fernet Branca	7
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda & Thyme	7.5
Italicus Sour Maley Gin, Italicus Liqueur, Nettle syrup, Lemon & Egg white	8
Rhubarb Martini Aperol, Sabatini Gin, Rhubarb & Lemon	8.5

ANTIPASTI

Pane e Olio Ciabatta & Alma Mater Bio Extra Virgin Olive Oil	2
Olive e Carciofini Bella di Cerignola Olives & Baby Artichoke Hearts	3.75
Gorgonzola e Mostarda di Pere Gorgonzola Extra Dolce DOP, Pear & Mustard Fruit Chutney	4.5
Polpette di Melanzane Aubergine Polpette & San Marzano Tomato	4.5
Insalata Bandiera con Cuore di Bue, Vesuvio e Basilico Tomato, Cucumber, Yellow Pepper & Basil Salad, Basil Olive Oil	5.5
Prosciutto di Parma DOP Lina Stores Prosciutto di Parma DOP	5.5
'Nduja con Ricotta Spicy Calabrian 'Nduja & Buffalo Ricotta	5.5
Panino con Porchetta Slow Roasted Pork Belly Sandwich	7

A discretionary 12.5% service charge will be added to your bill. All spirits are 50ml standard serves. 25ml are available on request. All wines by the glass are 125ml serves, smaller measures are available on request. Lina Stores operates a challenge 25 alcohol policy.

PASTA FRESCA

Our pasta has been made by hand at our deli on Brewer Street every day since 1944. The only ingredients are flour, water, eggs and olive oil.

PASTA

Schiaffoni con Burrata, Salsa di Datterini, Pinoli e Basilico Burrata Schiaffoni, Datterini Tomato, Toasted Pinenuts & Basil	6.5
Pici alla Norcina Pici, Porcini Mushrooms & Umbrian Sausage	7
Ravioli di Vitello Veal Ravioli, Marjoram & Toasted Breadcrumbs	7.5
Gnudi con Burro e Salvia Ricotta & Herb Gnudi, Sage & Brown Butter	8.5
Gnocchi con Piselli e Ricotta Salata Gnocchi, New Season Peas & Salted Ricotta	8.5
Spaghetti alla Chitarra con Granchio, Peperoncino e Limone Spaghetti, Dorset Crab, Chilli & Lemon	9.5
Pappardelle con Ragù di Coniglio Pappardelle, Rabbit Ragu, Rosemary & Taggiasca Olives	10
Agnolotti con Ricotta e Tartufo Estivo Agnolotti, Black Summer Truffle & Ricotta	12

DOLCI

Sorbetto al Limone Lemon Sorbet & Limoncello	4
Cannolo con Ricotta e Pistacchio Cannolo, Ricotta & Pistachio	4.5
Torta Frangipane con Amarene Amarena Cherry & Almond Tart	4.5
Torta al Cioccolato Rich Dark Chocolate Cake & Whipped Cream	5

VINI

BOLLICINE	125 ^{ML}	500 ^{ML}	750 ^{ML}
Prosecco Fiol Perlé, Ferrari, 2010	6		32
	9.5		58

VINI BIANCHI

Della Casa Bianca Veneto IGT 2016	4	16	20
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC 2016	5	20	26
Vermentino di Gallura Superiore "Cucaione" DOCG Piero Mancini 2016			34
Roero Arneis DOCG Batasiolo 2016	6	24	36
Gavi di Gavi, La Minaia, Nicola Bergaglio 2016	7	28	38
Etna Bianco DOC, Planeta 2016			45

VINI ROSATI

Marche Rosato "Komaros" IGT Garfoli	5	20	27
-------------------------------------	---	----	----

VINI ROSSI

Della Casa Rosso Veneto IGT 2016	4	16	20
Syrah-Cabernet Terre Siciliane IGT Cataldo 2015	5	20	25
Montepulciano D'Abruzzo DOC, Riparosso Illuminati			28
Barbera d'Alba Batasiolo DOC 2015	6	24	32
Nero di Troia IGT Murgia Rosso, Botromagno 2015			36
Morellino di Scansano, Fattoria dei Barbi 2015	7	28	42

BEVANDE

BIRRE

Menabrea Lager	4
La Ziale	6

BIBITE

Coke/Diet Coke	2.5
Fevertree Mediterranean Tonic/Fevertree Tonic	2.5
Fevertree Soda	2.5
Polara Sicilian Lemonade	2.5
Polara Mandarin Orange/Blood Orange	3

CAFFÈ

Espresso/Macchiato	2.5
Cappuccino/Latte	3
Americano	3
Mocha	3
Bialetti Strong Brew	4.5