



*come il nostro non
ce l'ha nessuno*

SABINA
TERRA DELL'OLIO

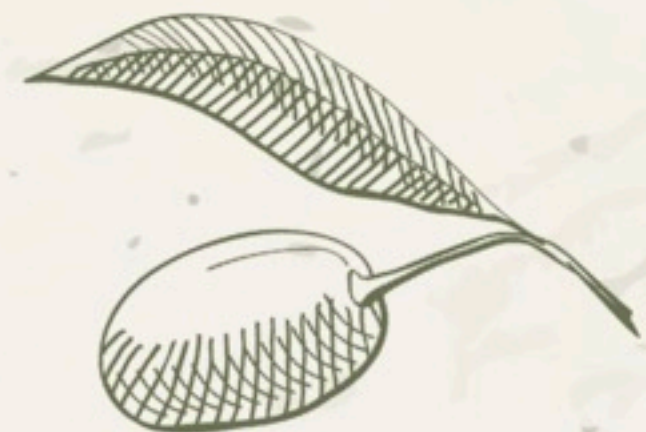
*la nostra
terra è
patria*

dell'olio

*doc extra
vergine di
oliva sabino*

La nostra struttura vanta il privilegio di poterlo usare come
elemento chiave della cucina

OLIO DOC EXTRA VERGINE



UNA STORIA DI QUATTRO GENERAZIONI

LINA
DAL 1905

Da ricerche effettuate in comune siamo risaliti ai primissimi documenti che attestano la nascita commerciale nel lontano 1905. La mia bisnonna Adelaide gestiva una piccolissima fraschetta di campagna. In giovane età nonna Lina spicca per le sue doti culinarie e decide di portare avanti l'attività di sua madre, trasformandola in breve tempo in una trattoria accogliente dove far gustare le prelibatezze sabine.

Negli anni '70 anche mio padre Mario e mia madre Lorella intraprendono la vita da ristoratori e con idee lungimiranti e tanti sacrifici trasformano la trattoria in un vero e proprio ristorante pizzeria.

Negli anni '90 acquistano un piccolo casale adiacente al ristorante, ristrutturano e creano una nuova location elegante e adatta anche a grandi eventi.

Nel crescere sento forte il desiderio di portare avanti questa tradizione familiare ed oggi insieme a mio marito Michele siamo passati alla 4° generazione.

Benvenuti al ristorante Da Lina.



« I sogni sono cose che non devono mai mancare. »

TOP
21
STEAKHOUSE
DI ITALIA

BRACIAMI ANCORA

MIGLIOR
RISTORANTE
DI CARNE DEL
LAZIO

2018 e 2019

BRACIAMI ANCORA

Segnalato da

la Repubblica

LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

LAZIO
CAMMINI E SENTIERI

Adelaide Sansoni



DA LINA EXPERIENCE

CHI BEN COMINCIA...

ME
NU

DA LINA EXPERIENCE (per 2 persone) ^{8,9,3}

4 mini tartare, 2 tipi di carpaccio, 1 roastbeef di angus, 2 polpettine dry aged, 2 lingotti | 25 Euro a persona

IL PIÙ
SCELTO

NEW

MINI TARTARE DI ANGUS ^{1,3,6,8,9}

6 mini tartare con gusti misti in base alla stagione | 21 Euro

BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS ^{7,8,9}

Stracciata, pomodorini confit, granella di pistacchio | 15 Euro

BATTUTA AL COLTELLO DI ANGUS ⁹

Guacamole, estratto di mango, cipolla in agrodolce, mandorle | 15 Euro

UNA TIRA L'ALTRA ^{1,9}

Crostino di ciambella all'anice con tartare, maio, cipolla e pachino confit | 12 Euro

SEMIFREDDO DI MIDOLLO ¹

Midollo cotto alla griglia, tartare di Angus e pane aromatizzato | 14 Euro

PROSCIUTTO AL CUBO

(Assisi, Cinta Senese, Iberico) | 28 Euro

CARPACCIO DI BLACKANGUS AFFUMICATO ⁸

Stracciata, pesche grigliate, songino | 15 Euro

CARPACCIO DI CHIANINA IGP MARINATO ALLE ERBE ^{8,9}

Pesto, pomodorini confit, fonduta di parmigiano | 15 Euro

ROASTBEEF DI ANGUS ³

Con cipolla in agrodolce, olive taggiasche, maio alla 'nduja | 15 Euro



SUPPLÌ

ANTIPASTO

COME DA TRADIZIONE

ME
NU

RUSTICO ALL'ITALIANA^{1,3,6,8,9}

Misto di salumi e formaggi, bruschetta e fagioli | 12 Euro

SFORMATINO DI PATATE*⁸

Sformatino di patate su fonduta di parmigiano e tartufo | 10 Euro

BRUSCHETTE¹

Bruschetta all'olio e ai pomodorini | 6 Euro

CAPRESE⁹

Misto datterini, bufala e basilico | 10 Euro

FOCACCIA
AL FORNO

5 Euro

(Solo la sera)

FRITTI

DA LINA
1 9 0 5

TEMPURA DI VERDURE*^{1,3}

Misto verdure pastellate | 6,5 Euro

FIORE DI ZUCCA*^{1,3,8}

Con mozzarella e alici | 2,8 Euro

OLIVE ASCOLANE (5 pz)*^{1,3,8,9}

Oliva panata ripiena di carne | 4 Euro

PORCO RAVIOLO (4 pz)^{1,3,8}

Raviolo di carne, habanero, yogurt greco | 12 Euro

POLPETTE DRY AGED AMATRICIANA^{1,3,8,9}

Carne selezionata con panatura al panko
su letto di amatriciana | 10 Euro

SUPPLÌ CLASSICO^{1,3,8,9,11}

Con ricetta segreta di nonna! | 2,5 Euro

SUPPLÌ CARBONARA*^{1,3,8,9}

Con bucatino alla carbonara | 2,8 Euro

SUPPLÌ CACIO E PEPE*^{1,3,8,9}

Con crema di cacio e pepe | 2,8 Euro



PICCHIARELLO A MODO NOSTRO

PICCHIARELLI

I picchiarelli sono una tipica pasta stimigianese il cui nome deriva dall'usanza di picchiettarli durante la fase dell'impasto.

I NOSTRI PRIMI IN PADELLA

ME
NU

PICCHIARELLI CARBONARI

CARBONARA ROMANA ^{1,3}

Guanciale, uovo, pecorino e pepe | 12 Euro

CARBONARA TARTUFATA ^{1,3}

L'INCONTRO POETICO TRA TRADIZIONE E RAFFINATEZZA

Guanciale, uovo, pecorino, pepe e tartufo | 16,5 Euro

CARBONARE ALLE VERDURE ^{1,3}

Uovo, pecorino, pepe, verdure croccanti | 13 Euro

CARBONARA AL PISTACCHIO ^{1,3,6,9}

Guanciale, uovo, pecorino, pesto e granella di pistacchio | 14 Euro

Dai un tocco ai tuoi
piatti aggiungendo:

GUANCIALE | 2,5 Euro

TARTUFO | 4,5 Euro

BURRATINA | 2,5 Euro

PICCHIARELLO ALL'AMATRICIANA ^{1,3,8}

Guanciale, pomodoro, pecorino | 12 Euro

NEW

PICCHIARELLO A MODO NOSTRO ^{1,3,8,9}

Salsa datterino, parmigiano al basilico, mandorle tostate | 12 Euro

PICCHIARELLO DEL CONTADINO ^{1,3,8}

Aglione, olio, peperoncino, crema di pecorino, prezzemolo | 12 Euro

FETTUCCINE GIALLO ORO ^{1,3,8}

10 tuorli per la tua sfoglia oro mantecata con il ragù di nonna Lina | 12 Euro

FETTUCCINE GIALLO ORO AL PROFUMO DI BOSCO ^{1,3,8}

10 tuorli per la tua sfoglia oro mantecata con porcini | 12 Euro

RAVIOLI DELL'INFANZIA ^{1,3,8}

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con ragù di nonna Lina | 12 Euro

SCRIGNI CACIO E PEPE ^{1,3,8}

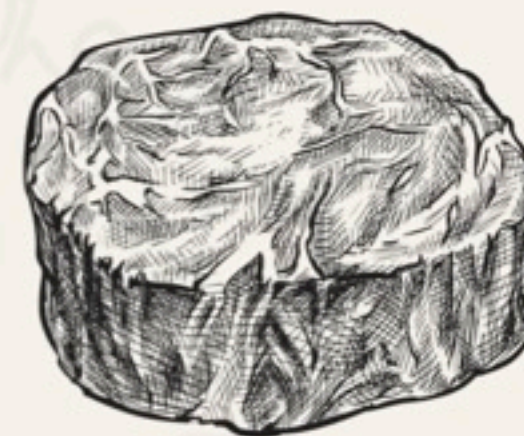
Raviolo ripieno di salsa cacio e pepe, mantecato al burro e lime | 14 Euro

PASTA GLUTEN FREE | 12 Euro

Non serviamo mezze porzioni

MEAT EXPERIENCE

ME
NU



BISTECCA ALLA FIORENTINA	COSTATA	CONTROFILETTO	FILETTO
La regina delle bistecche, costituita dalla parte di filetto e controfiletto, con il tipico osso a "T".	Costituito dal solo controfiletto, è un taglio dalla marmorizzazione uniforme, particolarmente morbido e saporito.	Uno dei tagli più ricchi e succulenti e allo stesso tempo decisamente tenero.	Caratterizzato dalla raffinata e particolare marmorizzazione e una consistenza estremamente tenera.

DA LINA
1 9 0 5

SPECIALITÀ HAMBURGER

NEW

HAMBURGER DA 250 Gr

| 15 Euro



Hamburger con carni selezionate dry aged, panpizza del nostro pizzaiolo, salsa Da Lina, pomodorini confit, mozzarella di bufala e insalata grigliata

BISTECCA ALLA FIORENTINA SELEZIONE SCOTTOLINA

La selezione Scottolina nasce dalla nostra personale ricerca della perfezione sulla carne. Insieme agli allevatori e ai fornitori vengono selezionati i vari lombi provenienti da scottone (bovino che non supera i 24 mesi di età, di sesso femminile e che non ha mai partorito). Quelli che superano i nostri requisiti diventano *Scottolina*: una carne tenera, saporita e succulenta.

SELEZIONI DAL MONDO

SWAMI

Danimarca

MANZETTA DELLA PRUSSIA

Ai confini tra Polonia e Germania

RUBIA GALLEGA

Spagna

SELEZIONE SETTIMANALE**WAGYU**

Svezia/Giappone

SELEZIONI ITALIANE

CHIANINA IGP

Vitellone bianco dell'Appennino centrale

ANGUS

Selezione Mr Beefy

MARANGO Km0

Incrocio tra Maremmana e Angus

VITELLA

Le nostre bistecche hanno un tempo di frollatura minimo di 25 giorni.

I prezzi delle lombate sono esposti nella cella di frollatura, dove verrete gentilmente accompagnati e consigliati dal personale di sala.



SPIEDINI DELLA CASA

SPIEDINI DI NONNA LINA

SPIEDINI DELLA CASA CLASSICI

Carne di bovino con panatura aromatizzata e mozzarella | 17 Euro

SPIEDINI DELLA CASA FUMÉ

NEW Carne di bovino affumicata con panatura aromatizzata e scamorza affumicata | 19 Euro

La ricetta dello spiedino della casa deriva da un incontro speciale che la nostra nonna Lina ebbe con una signora della terra Sicula. Con un tocco proprio, venne poi personalizzata.

TAGLIATA DI ANGUS

DA LINA
1 9 0 5

Se ti piace il gusto intenso della brace, aggiungi alla tua tagliata l'effetto *Doppia brace.*

3,5 Euro

TAGLIATA DELLO CHEF

In base alla stagionalità | 26 Euro

TAGLIATA DI ANGUS RUCOLA, PACHINO E GRANA⁸

Insalata di rucola, scaglie di grana, e pomodorino pachino | 21 Euro

TAGLIATA DI ANGUS AI PORCINI

Con funghi porcini | 23 Euro

TAGLIATA DI ANGUS, OLIO E SALE^{6,3,9}

Con olio della Sabina DOP, e fiocchi di sale Maldon | 19 Euro

ALLA BRACE

ME
NU

SALSICCE (3 pz) | 10 Euro

ABBACCHIO SCOTTADITO

Costine di agnello cotte alla brace | 16 Euro

FILETTO DI BOVINO ADULTO

Carne tenera e priva di grasso. Consigliata al sangue | 23 Euro

CUBEROLL DI MANZETTA

Cuore della costata ripulito dalla copertina | 26 Euro

GALLETTO 65 ° Gradi

Cotto a bassa temperatura, rigenerato alla brace | 18 Euro

TOMAHAWK DI MAIALE

Cotto a bassa temperatura, rigenerato alla brace | 18 Euro

CONTORNI

DA LINA
1 9 0 5

VERDURE GRIGLIATE

Peperoni, zucchine, melanzane | 5 Euro

CICORIA SALTATA IN PADELLA

Ripassata con aglio, olio e peroncino | 6 Euro

PATATE FRITTE* | 5 Euro

INSALATA MISTA

Lattuga, pomodori e radicchio | 5 Euro

NEW

INSALATA ALLA BRACE

Lattuga cotta alla brace con pane aromatizzato e glassa di aceto balsamico | 6,5 Euro

PATATE AL FORNO

Con aglio, olio e rosmarino | 5 Euro



MENU

Pizzeria

SOLO A CENA





LE ROSE DI MARIO

PIZZA EXPERIENCE

ME
NU

se

si

fa

in

quattro

per

te..

è

una

pizza!

FEDERICO ^{1,8,9}

Mozzarella, Mortadella I.G.P., Stracciatella di burrata pugliese, Granella di pistacchio, Basilico | 11 Euro

GUANCIA MIA ^{1,8}

Mozzarella, Pomodorino giallo, Guanciale, Mentuccia, Stracciatella di burrata pugliese | 11 Euro

DELIZIOSA ^{1,8,4}

Focaccia, Mozzarella di Bufala D.OP., Salmone affumicato, Rucola, Pomodorini pachino | 13 Euro

ESTATE ^{1,6,8,9}

Carpaccio di Chianina IGP, Mozzarella, Pomodorino giallo, Pachino, Pesto, Songino | 13 Euro

NEW

LE ROSE DI MARIO ^{1,8,9}

Rosette di pizza, Mozzarella, Prosciutto cotto, Rucola, Olive, Pomodorini | 13 Euro

Perfetta da condividere anche come antipasto!

Base senza glutine €4

Mozzarella di Bufala €3

Mozzarella senza lattosio €1

PIZZE ROSSE

ME
NU

BUFALA ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Basilico | 10 Euro

CAPRICCIOSA ^{1,3,8}

Pomodoro, Mozzarella, Funghi champignon, Olive,
Carciofini, Prosciutto, Uovo sodo | 9 Euro

TEDESCA ^{1,8}

Pomodo, Mozzarella, Wurstel | 8 Euro

PARMIGIANA ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Melanzana, Scaglie di Parmigiano | 9 Euro

DISPERATA ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Salame piccante | 8 Euro

GIALLO MARGHERITA ^{1,8}

Pomodoro giallo, Mozzarella, basilico | 8 Euro

SABINA ^{1,3,8}

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Pancetta, Uovo | 9 Euro

CIPOLLA E TONNO ^{1,4,8}

Pomodoro, Mozzarella, Cipolla, Tonno | 9 Euro

AMERICANA ^{1,6,8}

Pomodoro, Mozzarella, Patate fritte, Wurstel | 9 Euro

Base senza glutine €4 Mozzarella di Bufala €3 Mozzarella senza lattosio €1



PIZZE ROSSE

ME
NU

COCKTAIL ^{1,4,10}

Pomodoro, Salsa Cocktail, Gamberetti, Insalata | 9 Euro

SARA ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Nduja, Olive, Cipolla | 10 Euro

NEW

HAMDYNO ^{1,4,9}

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Tonno, Olive, Pomodori confit | 10 Euro

PORCINI ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini | 9 Euro

PROSCIUTTO ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto | 8 Euro

QUATTRO STAGIONI ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi, Carciofini, Olive | 9 Euro

• NAPOLETANA ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe | 8 Euro

PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi champignon | 9 Euro

FUNGHI ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Funghi champignon | 8 Euro

FORMAGGI ^{1,8}

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Provola affumicata,
Scaglie di Parmigiano | 10 Euro

Base senza glutine €4

Mozzarella di Bufala €3

Mozzarella senza lattosio €1

CALZONI

ME
NU

PROSCIUTTO CRUDO^{1,8}

Mozzarella, Prosciutto | 9 Euro

RUSTICO^{1,8}

Mozzarella, Provola affumicata, Salsiccia, Cicoria | 10 Euro

PIZZE ROMANE

DA LINA
1 9 0 5

AMATRICIANA^{1,8}

Pomodoro, Guanciale, Parmigiano, Pecorino | 9 Euro

CARBONARA^{1,3,8}

Mozzarella, Crema uovo, Pecorino, Pepe, Guanciale | 9 Euro

CACIO E PEPE^{1,8}

Mozzarella, Crema pecorino, Pepe | 9 Euro

Base senza glutine €4

Mozzarella di Bufala €3

Mozzarella senza lattosio €1

^{1,3,8}



PIZZE BIANCHE

ME
NU

LA SAPORITA ^{1,8,4}

Mozzarella, Crema di Pecorino, Scarola brasata, Olive, Alici | 10 Euro

BOSCAIOLA ^{1,8}

Mozzarella, Funghi porcini, Salsiccia | 10 Euro

BRESAOLA ^{1,8}

Mozzarella, Breasola, Rucola, Parmigiano | 10 Euro

CONTADINA ^{1,8}

Mozzarella, Melanzane, Peperoni, Zucchine | 9 Euro

PACHINO ^{1,8}

Mozzarella, Pomodorini pachino, Rucola, Parmigiano | 9 Euro

RUSTICA ^{1,8}

Mozzarella, Salsiccia, Cicoria ripassata, Provola affumicata | 10 Euro

FIORI E ALICI ^{1,8}

Mozzarella, Fiori di zucca, Zucchine, Alici | 10 Euro

PATATE E PANCETTA ^{1,8}

Mozzarella, Patate, Pancetta | 9 Euro

CROSTINO ^{1,8}

Mozzarella, Prosciutto cotto | 8 Euro

CAPRESE ^{1,6,8,9}

Focaccia, Mozzarella di bufala D.O.P., Pomodoro ramato, Basilico | 10 Euro

Base senza glutine €4

Mozzarella di Bufala €3

Mozzarella senza lattosio €1

ALLERGENI

ME
NU

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

If you suffer from allergies or food intolerances, report to our staff. We will be able to advise you.

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:

The food and drinks offered in this establishment are produced in laboratories and administered in establishments where products containing the following allergens are used and served:

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1) GLUTINE
<i>Gluten</i> | 8) LATTE
<i>Milk</i> |
| 2) CROSTACEI
<i>Shellfish</i> | 9) FRUTTA A GUSCIO
<i>Nuts</i> |
| 3) UOVA
<i>Eggs</i> | 10) ANIDRIDE SOLFOROSA
<i>Sulfur dioxide</i> |
| 4) PESCE
<i>Fish</i> | 11) SEDANO
<i>Celery</i> |
| 5) MOLLUSCHI
<i>Clams</i> | 12) SENAPE
<i>Mustard</i> |
| 6) ARACHIDI
<i>Peanuts</i> | 13) SESAMO
<i>Sesame</i> |
| 7) SOIA
<i>Soy</i> | 14) LUPINI
<i>Lupins</i> |

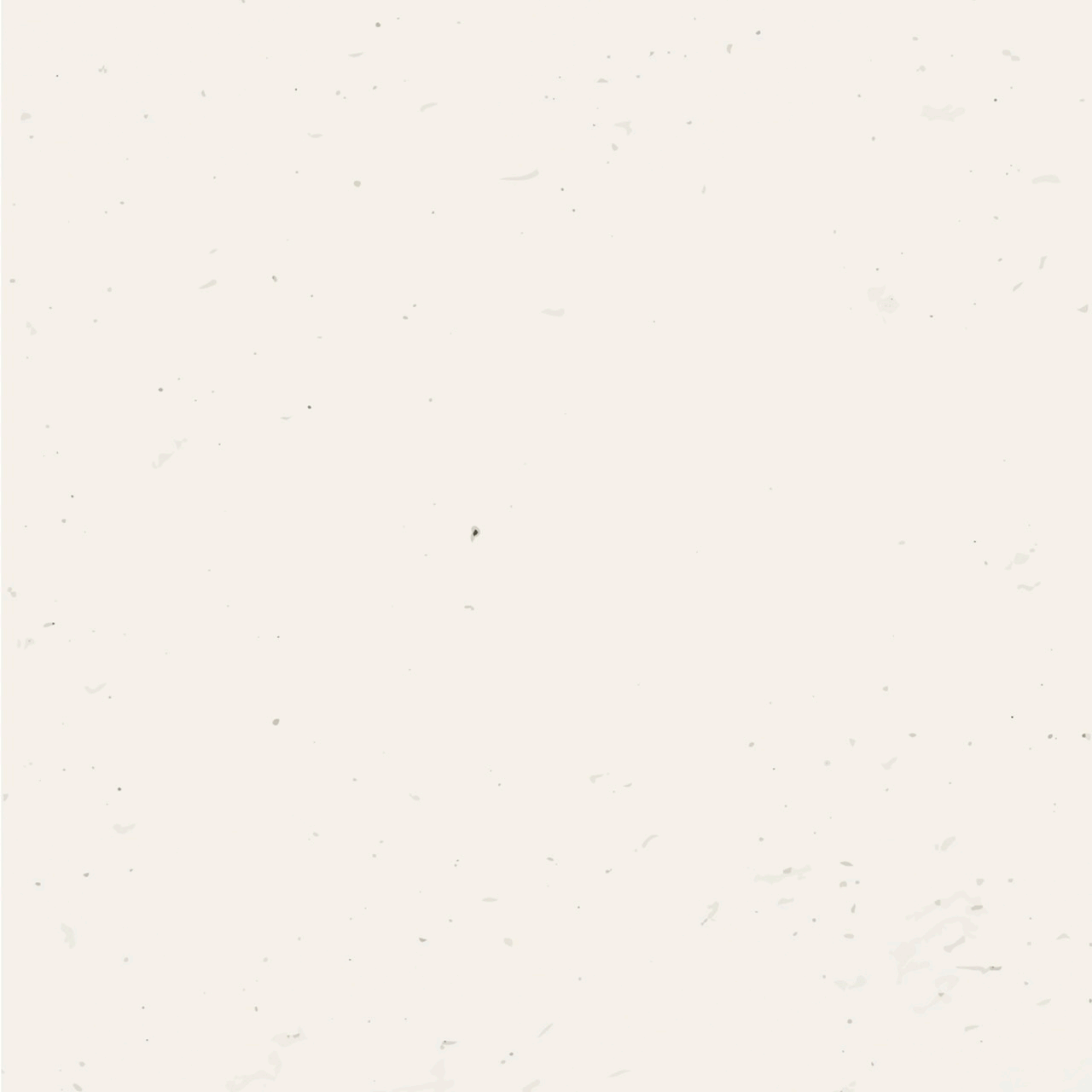
SERVIZIO
Service cost

€2,5

Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati con possibili tracce di allergeni: chiedere sempre al personale.*

Non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

For reasons of unavailability, some products could be frozen with possible traces of allergens: always ask the staff. A cross-contamination cannot be excluded especially in the presence of free service or buffet.





@dalina1905

DAI UN'OCCHIATA AL NOSTRO PROFILO INSTAGRAM

MENU

Ristorante

