

TINELLO

Il menu evolve seguendo la natura e il suo ritmo, non è diviso in portate, ma ideato con un susseguirsi di piatti in sintonia con la disponibilità delle materie prime e lo spirito della cucina. Sono pensati per essere condivisi e celebrare la convivialità a tavola. La pasta viene realizzata da noi con la trafila in bronzo.

Pulpo a feira	14
<i>Carpaccio octopus with potatoes and pimento -3,14</i>	
Focaccia, capocollo di Cinta Senese e rucola selvatica	14
<i>Homemade focaccia, Cinta Senese capocollo and wild rocket -1,10</i>	
Crudo di manzo e asparagi	15
<i>Beef tartara and asparagus -1,3,10</i>	
Samosa con pollo alla cacciatora	12
<i>Samosa with chicken Cacciatora -1,3</i>	
Olive all'ascolana e salsa aioli	9
<i>Fried olives stuffed with meat and aioli sauce -1,3</i>	
Dumpling di maiale con pepe Sichuan	16
<i>Pork dumpling with Sichuan pepper -1,3,6,9,11</i>	
Fettucelle ai pesci di roccia	17
<i>Fettucelle with rock fish -1,3,4</i>	
Pici con fave e pecorino	18
<i>Pici with broad bins and pecorino cheese -1,3,7</i>	
Porro brasato e zabaione salato	8
<i>Braised leek and salted zabaglione -3,7,9</i>	
Cardoncelli fritti e maionese al rosmarino	12
<i>Fried cardoncelli and rosemary mayonnaise -1,3</i>	



Misticanza selvatica e dressing all'acciuga <i>Wild mixed salad and anchovis dressign - 4,10</i>	8
Hot dog di pesce <i>Homemade fish hot dog -1,3,4,6,10,14</i>	14
Pescato alla brace con verdure di stagione <i>Grilled fish with seasonal vegetables -4,7,8</i>	22
Crema al mascarpone, fragole, basilico e nocciole <i>Mascarpone cream, strawberries, basil and hazelnuts -3,7,8</i>	8
Gelato al rosmarino, sale ed olio Evo <i>Rosemary ice cream, salt and extra virgin olive oil -3,7</i>	6
Torta al cioccolato e kumquat <i>Chocolate cake and kumquats -3,7</i>	8
Crostata ricotta e visciole <i>Tart with ricotta and sour cherry -1,3,7</i>	7
Selezione di formaggi 5 tipologie, pane al cacao e mostarda di frutta <i>Cheese selection 5 types, cocoa bread and fruit mustard -1,3,7</i>	16

Acqua *Water* – 2

Pane e servizio *Bread and service* – 3 p.p. 

 Prodotto dal ristorante Sintesi

TINELLO A MORSI – *fino alle 19.30*

La nostra formula aperitivo pensata per accompagnare calici e drink preferiti. Basterà scegliere il numero di MORSI - da 1 a 4 - ed il drink.

TINELLO

