

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.

Selezione di formaggi 5 tipologie, pan brioche e mostarda di frutta	18
<i>Cheese selection 5 types, pan brioche and fruit mustard -1,3,7,8</i>	
Baccalà mantecato, olive taggiasche e limone	15
<i>Creamed cod, Taggiasca olives and lemon - 4</i>	
Crudo di manzo, finocchietto di mare, puntarelle e capperi	15
<i>Beef tartara, sea fennel, wild chicory and capers -1,3,10</i>	
Midollo gratinato e rafano	14
<i>Grated marrow and horseradish - 1 (15 min)</i>	
Crocchette di cicoria con patate, mozzarella e salsa aioli	14
<i>Chicory croquettes with potatoes ,mozzarella and aioli sauce -1,3,7</i>	
Tortelli al pomodoro arrosto e ragù di Cinisara	16
<i>Tortelli stuffed with roasted tomatos with Cinisara ragout sauce -1,3,9</i>	
Fettucelle ai funghi	16
<i>Fettucelle with mushrooms -1,3,7</i>	



Cipolla gratinata e fonduta di pecorino <i>Gratinated onion and pecorino fondue -1,7</i>	8
Cardoncelli al burro e limone <i>Cardoncelli mushrooms with butter and lemon -7</i>	10
Carciofini in conserva 🌐 <i>Preserved artchokes</i>	8
Bao Ban di anatra sfilacciata e salsa agrodolce <i>Bao Ban of pulled duck and sweet and sour sauce -1,3,6,7,11</i>	16
Pannicolo alla brace, patata e senape <i>Beef diaphragm, potato and mustard -7,10</i>	20
Crema alle castagne, melagrana e cialda alle nocciole 🌐 <i>Chestnut cream, pomegranate and hazelnut wafer -1,3,7,8</i>	9
Cremoso al cioccolato 70%, nocciole e clementine 🌐 <i>Chocolate mousse, peanuts and clementines -1,3,5,7,8</i>	9
Torta basca e salsa alle susine 🌐 <i>Basque cake and plum sauce -1,3,7</i>	8

Acqua Water – 2

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

🌐 Prodotto dal ristorante Sintesi

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi

TINELLO

