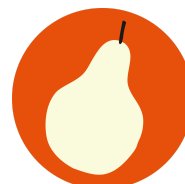


# TINELLO

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.

---

Focaccia, stracciatella, zucchine e alici del Cantabrico <i>Homemade focaccia, stracciatella, courgettes and Cantabrian anchovis -1,4,7,10</i>	14
Crudo di manzo con misticanza e Parmigiano <i>Beef tartara with wild mixed salad and Parmigiano -3,7,10</i>	15
Pulpo a feira <i>Octopus with potatoes and pimento -3,14</i>	14
Samosa di verdure e curry con salsa di yogurt e menta <i>Vegetable and curry samosa with yogurt and mint sauce -1,3,7</i>	12
Carpaccio di pescato <i>Fish of the day carpaccio -4</i>	12
Dumpling di pollo e gamberi con dashi al lime <i>Chicken and prawn dumpling with lime dashi -1,2,5,6,9,11</i>	16
Fettucelle burro affumicato, limone e bottarga di spigola <i>Fettucelle with smoked butter, lemon and sea bass bottarga -1,3,4,7</i>	16
Pici alla parmigiana di melanzane <i>Pici with aubergine parmigiana -1,3,7</i>	15
Carota e mandorle <i>Carrot and almonds -1,7,8</i>	8
Cardoncelli fritti e maionese al rosmarino <i>Fried cardoncelli and rosemary mayonnaise -1,3</i>	12



Misticanza selvatica e dressing all'acciuga 8  
*Wild mixed salad and anchovy dressing - 4,10*

Hot dog di pesce 14  
*Homemade fish hot dog -1,3,4,6,10,14*

Pescato in guazzetto con patate alla diavola 22  
*Stewed fish with potatoes and chili -4,7*



Crema allo yogurt, pesche sciroppate e crumble al pepe 8  
*Yogurt cream, peaches in syrup and pepper crumble -1,7*

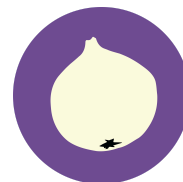
Gelato al rosmarino, sale ed olio Evo 6  
*Rosemary ice cream, salt and extra virgin olive oil -3,7*

Torta basca al cioccolato e albicocche 8  
*Basque chocolate cake and apricot -3,7*

Crostata ricotta, fichi e caramello alle arachidi 8  
*Tart with ricotta, figs and peanut caramel -1,3,5,7,8*

Selezione di formaggi 5 tipologie, pane al cacao e mostarda di frutta 16  
*Cheese selection 5 types, cocoa bread and fruit mustard -1,3,7,8*

Acqua Water – 2  
Pane e servizio Bread and service – 3 p.p.



Prodotto dal ristorante Sintesi

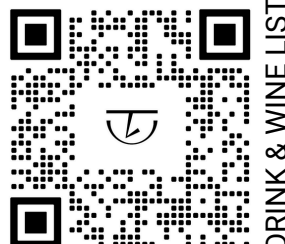
**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

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

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

**TINELLO**

WiFi: tinello2023



DRINK & WINE LIST