

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.

Pate di fegatini e finocchiella <i>Liver pate and fennel -1,7</i>	10
Hummus speziato, mazzancolle e pimento <i>Spicy hummus, prawns and pimento -2,11</i>	15
Focaccia e mortadella artigianale <i>Focaccia and artisanal mortadella -1,8</i>	14
Crudo di manzo, puntarelle e capperi <i>Beef tartara, wild chicory and capers -1,3,10</i>	15
Samosa con ragù e besciamella <i>Samosa with ragout and bechamel sauce -1,3,7</i>	12
Olive all'ascolana e salsa aioli <i>Fried olives stuffed with meat and aioli sauce -1,3</i>	9
Dumpling di maiale con pepe Sichuan <i>Pork dumpling with Sichuan pepper -1,3,4,6,9,11</i>	16
Fettucelle ai funghi <i>Fettucelle with mushrooms -1,3,7</i>	16
Pici al ragù di pecora <i>Pici with sheep ragout -1,3,7,9</i>	18
Cipolla gratinata e fonduta di pecorino <i>Gratinated onion and pecorino fondue -1,7</i>	8
Cardoncelli fritti e maionese al rosmarino <i>Fried cardoncelli and rosemary mayonnaise -1,3,7</i>	12



Misticanza selvatica e dressing all'acciuga <i>Wild mixed salad and anchovis dressign -4,10</i>	8
Bun con anatra all'asiatica e salsa agropiccante <i>Bun with asian duck and sour-spicy sauce -1,3,6,7,11</i>	16
Pannicolo alla brace, patate e senape <i>Grilled diaphragm, potatoes and mustard -7,9,10</i>	18
Crema alle castagne, melagrana e cialda alle nocciole <i>Chestnut cream, pomegranate and hazelnut wafer -1,3,7,8</i>	9
Cremoso al cioccolato e salsa al lampone <i>Chocolate mousse and raspberry sauce -1,3,7</i>	9
Torta di rosa alle mele e crema inglese <i>Apple rose cake and english cream -1,3,7</i>	10
Selezione di formaggi 5 tipologie, pan brioche e mostarda di frutta <i>Cheese selection 5 types, pan brioche and fruit mustard -1,3,7,8</i>	16

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

