Tinello
MENTUCCIA
CUCINA ROMANESCA

I PIÙ AMATI DAI NOSTRI CLIENTI

ANTIPASTI MENTUCCIA

- PANZANELLA ROMANA - _4_
  CROSTINI DI PANE, POMODORO, BASILICO, AGLIO E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO DOP
- PAN DORATO RICOTTA & SALAME - _5_
  PANE INZUPPATO NEL LATTE E UOVA POI FRITTO, SERVITO CON RICOTTINA DI PECORA KM0 E CORALLINA ROMANA
- UOVO IN TRIPPA - _4_
  UOVA BIO KM0 "GALLINE FELICI", GRANA PADANO D.O.P., POMODORO
- CORATELLA - _5_
  CORATELLA DI AGNELLO CON CIPOLLA E POMODORINI PERINO LAZIALI
- INSALATA DI LEGUMI ALLA ROMANA - _5_
  INSALATA DI FAGIOLI & CECI KM0 CON SEDANO CAROTA CIPOLLA SERVITI SU CREMA DI CECI
- TRIPPA DI BACCALÀ AL SUGO - _7_
- VERDURE DI STAGIONE PASTELLATE FRITTE - _4_

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

- *Amatriciana* • 9 •
  POMODORO, GUANCIALE AMATRICIANO, PECORINO ROMANO 12 MESI D.O.P. E PEPE TOSTATO
- *Carbonara* • 9 •
  GUANCIALE AMATRICIANO, UOVA BIO KM0 "GALLINE FELICI", PECORINO ROMANO 12 MESI D.O.P. E PEPE TOSTATO
- *Cacio e pepe* • 9 •
  PECORINO ROMANO D.O.P. 12 MESI PEPE NERO TOSTATO
- *Ravioli Antica Roma* • 10 •
  RAVIOLI FATTI IN CASA CON FARINA KM0, RIPIENI DI RICOTTA SABINA KM0 E SPINACI. SERVITI BURRO E SALVIA
- *Fettuccina der Tinello* • 10 •
  FETTUCCINE VERDI (CICORIA) FATTE IN CASA CON FARINA KM0, CICORIA RIPASSATA, SALSICCIA E SCAGLIE DI PECORINO

Usiamo Farine KM0 del Mulino Umberto di Pietro

DALLE 18:30 ALLE 20:30
Tutti i giorni Aperitivo al Saccaccio

SECONDI & CONTORNI TRADIZIONALI

- POLPETTE AL SUGO .. 9.5 ..
- POLPETTE FRITTE .. 9.5 ..
  SERVITE CON SALSA AL CACIO, PEPE, MENTA E LIMONE
- GALLETTO AR MATTONE .. 15 ..
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA .. 13 ..
- SCAMORZA CON PROSCIUTTO CRUDO E/O ALICI .. 9 ..
- BRACIOLA MENTUCCIA - 400 GR .. 15 ..
  BRACIOLA DI MAIALE MARINATA 24H IN BIRRA, MIELE E SALAMOIA
- QUAGLIA RIPIENA .. 14 ..
  RIPIENA CON BATTUTO DI GUANCIALE, ERBETTE ED AGLIO
- BACCALÀ ALLA TRASTEVERINA .. 15 ..
  POMODORI, CIPOLLA ROSSA, UVETTA E PINOLI
- PARMIGIANA DI MELANZANE .. 9 ..
  MELANZANE FRITTE, POMODORO, MOZZARELLA, GRANA PADANO D.O.P., BASILICO

Le nostre uova Bio sono a Km0 provenienti dall'Az. Ag. Galline Felici

CICORIA STRASCINATA	PATATE AL FORNO	INSALATA DEL CONTADINO
4	4	4

DOLCI DELLA TRADIZIONE FATTI IN CASA

- GELATO DI RICOTTA FATTO IN CASA • 5 •
  SERVITO CON GRANITA DI CAFFÈ E GOCCE DI CIOCCOLATO
- PANNA COTTA • 4 •
  NUTELLA - FRUTTI DI BOSCO - CARAMELLO FATTO IN CASA - PASSATA DOLCE AL KIWI I.G.P. LAZIALE
- CROSTATINA CON CREMA E FRUTTA FRESCA • 4 •
  CON FARINE KM0 & UOVA BIO KM0
- CIAMBELLE AL VINO & VIN COTTO AROMATIZZATO • 5 •
  CIAMBELLINE CON FARINE KM0
- TIRAMISÙ • 4 •
  SAVOIARDO FATTO IN CASA CON FARINE KM0

Tutti i dolci sono fatti in casa

DA BERE

	BIC.	1/4	1/2
VINO ROSSO DELLA CASA	2	3	5
VINO BIANCO DELLA CASA	2	3	5
BIRRA 40CL	4.5		
COCA COLA IN VETRO 33CL	2.5		
ACQUA MICROFILTRATA	1		
CAFFÈ	1.5		

PER I **VINI IN BOTTIGLIA** CONSULTA LA LAVAGNA OPPURE CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE

GESTIONE DEGLI ALLERGENI

NEL RISPETTO DEL reg. CE 1169-2011 e del D.Lgs 231-2017
Si avvisa la gentile clientela
che negli alimenti e nelle bevande preparati
e somministrati in questo esercizio,
possono essere contenuti ingredienti o
coadiuvanti considerati allergeni.

SE SEI UN SOGGETTO ALLERGICO
CHIEDI AL PERSONALE PRIMA
DI EFFETTUARE L'ORDINE

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

LATTOSIO
GLUTINE
UOVA
SEDANO
FRUTTA A GUSCIO
SOIA
ARACHIDI
ANIDRIDE SOLFOROSA (SO2)
LUPINI
SESAMO
SENAPE
MOLLUSCHI
CROSTACEI
PESCE