

M = I NOSTRI PIATTI PIÙ AMATI

ANTIPASTI MENTUCCIA

- PANZANELLA ROMANA - 5**
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 KMO E CORALLINA ROMANA
- UOVO IN TRIPPA - 5**
UOVA BIO KMO "GALLINE FELICI", GRANA PADANO D.O.P., POMODORO
- CORATELLA - 6**
CORATELLA DI AGNELLO CON CIPOLLA
- INSALATA DI LEGUMI - 5**
BIO KMO
- TRIPPA AL SUGO - 6**
- VERDURE DI STAGIONE PASTELLATE FRITTE - 5**

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

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

- NOVITÀ Gricia, Fiori di Zucca e Zucchine • 11**
GUANCIALE AMATRICIANO, PECORINO ROMANO 12 MESI D.O.P. E PEPE TOSTATO
- Fettuccina der Tinella • 10**
FETTUCINE VERDI (CICORIA) FATTE IN CASA CON FARINA KMO, CICORIA RIPASSATA, SALSICCIA E SCAGLIE DI PECORINO
- Ravioli all'Ortica • 10**
RAVIOLI FATTI IN CASA CON FARINA KMO, RIPIENI DI RICOTTA SABINA KMO E ORTICA. SERVITI BURRO E SALVIA
- Amatriciana • 9,5**
POMODORO, GUANCIALE AMATRICIANO, PECORINO ROMANO 12 MESI D.O.P. E PEPE TOSTATO
- Carbonara • 9,5**
GUANCIALE AMATRICIANO, UOVA BIO KMO "GALLINE FELICI", PECORINO ROMANO 12 MESI D.O.P. E PEPE TOSTATO
- Cacio e pepe • 9,5**
PECORINO ROMANO D.O.P. 12 MESI PEPE NERO TOSTATO

*Usiamo Farine Km0
macinate a pietra*

APERITIVO DEL Tinello tutti i giorni dalle 18:30 alle 20:00 8€

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

Tinello
MENTUCCIA
CUCINA ROMANESCA

SECONDI DELLA TRADIZIONE

- NOVITÀ POLLO CON I PEPERONI .. 14 ..**
- NOVITÀ PARMIGIANA DI MELANZANE .. 10 ..**
MELANZANE FRITTE, POMODORO, MOZZARELLA, GRANA PADANO D.O.P. BASILICO
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA .. 14.5 ..**
- COSTOLETTE D'ABBACCHIO FRITTE .. 15 ..**
- BRACIOLA MENTUCCIA - 400 GR .. 15 ..**
BRACIOLA DI MAIALE MARINATA 24H IN BIRRA, MIELE E SALAMOIA
- BACCALÀ ALLA TRASTEVERINA .. 16 ..**
POMODORI, CIPOLLA ROSSA, UVETTA E PINOLI
- GALLETTO AR MATTONE .. 15 ..**
- POLPETTE AL SUGO .. 9.5 ..**
- POLPETTE FRITTE .. 9.5 ..**
SERVITE CON SALSIA AL CACIO, PEPE, MENTA E LIMONE

CONTORNI

- CONCIA DI ZUCCHINE 4.5**
- CICORIA STRASCINATA 4.5**
- PATATE AL FORNO 4.5**
- INSALATA DEL CONTADINO 4.5**

DOLCI DELLA TRADIZIONE

- M GELATO DI RICOTTA FATTO IN CASA • 5 •**
SERVITO CON GRANITA DI CAFFÈ E GOCCE DI CIOCCOLATO
- PANNA COTTA • 4 •**
KIWI I.G.P. LAZIALE / NUTELLA / FRUTTI DI BOSCO / CAMELLO FATTO IN CASA
- CROSTATINA ALLA CREMA E FRUTTA DI STAGIONE • 4 •**
FARINE KMO & UOVA BIO KMO
- MBRIACHELLE & VIN COTTO AROMATIZZATO • 5 •**
CIAMBELLINE AL VINO CON FARINE KMO
- TIRAMISÙ • 4 •**
SAVOIARDO FATTO IN CASA CON FARINE KMO
- SORBETTO DEL TINELLO • 4 •**

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 33CL.....	5		
COCA COLA IN VETRO 33CL.....	2.5		
GASSOSETTA 20CL.....	2		
ACQUA MICROFILTRATA.....	1.5		
CAFFÈ.....	1.5		

PER I
VINI IN BOTTIGLIA
CHIEDI
AL NOSTRO PERSONALE