

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
- **FAGIOLI E COTICHE** _5_
FAGIOLI BIO DEL MULINO DI CAPENA
- **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

- **Fettuccine ai Funghi Porcini** • 12
FATTE IN CASA, TRAFILATE AL BRONZO CON PORCINI FRESCHI DEL LAZIO
- **Mezze maniche con la Pajata** • 11
- **Fettuccina der Tinello** • 10
FETTUCINE VERDI (CICORIA) FATTE IN CASA CON FARINA KMO, CICORIA RIPASSATA, SALSICCIA E SCAGLIE DI PECORINO
- **Ravioli con la Borrachine** • 10
RAVIOLI FATTI IN CASA CON FARINA KMO, RIPIENI DI RICOTTA SABINA KMO E BORRACHINE. 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 LUPINI
GLUTINE SESAMO
UOVA SENAPE
SEDANO MOLLUSCHI
FRUTTA A GUSCIO CROSTACEI
SOIA PESCE
ARACHIDI
ANIDRIDE SOLFOROSA (SO2)

Tinello
MENTUCCIA
CUCINA ROMANESCA

SECONDI DELLA TRADIZIONE

- **NOVITÀ** ● **OSSOBUCO CON PATATE** .. 14
- **PARMIGIANA DI MELANZANE** .. 10
MELANZANE FRITTE, POMODORO, MOZZARELLA, GRANA PADANO D.O.P. BASILICO
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** .. 15
- **COSTOLETTE D'ABBACCHIO FRITTE** .. 17
- **NOVITÀ** ● **FILETTO DI MAIALE LARDELLATO** .. 16
AVVOLTO NEL GUALNCIALE SERVITO CON PURÈ
- **BRACIOLA MENTUCCIA - 400 GR** .. 15
BRACIOLA DI MAIALE MARINATA 24H IN BIRRA, MIELE E SALAMOIA
- **GALLETTO AR MATTONE** .. 15
- **BACCALÀ ALLA TRASTEVERINA** .. 16
POMODORI, CIPOLLA ROSSA, UVETTA E PINOLI
- **POLPETTE AL SUGO** .. 9.5
- **POLPETTE FRITTE** .. 9.5
SERVITE CON SALSIA AL CACIO, PEPE, MENTA E LIMONE

CONTORNI

- **INSALATA DI LEGUMI BIO** 5
- **CICORIA STRASCINATA** 4.5
- **PATATE AL FORNO** 4.5
- **INSALATA DEL CONTADINO** 4.5

DOLCI DELLA TRADIZIONE

- **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