

## ANTIPASTI MENTUCCIA

- **PANZANELLA ROMANA** -  \_5\_  
CROSTINI DI PANE, POMODORO, BASILICO, AGLIO E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO DOP
- **PAN DORATO RICOTTA & SALAME** -  \_6\_  
PANE INZUPPATO NEL LATTE E UOVA POI FRITTO, SERVITO CON RICOTTINA DI PECORA KMO E CORALLINA ROMANA
- **UOVO IN TRIPPA** -  \_5\_  
UOVA KMO "GALLINE FELICI", GRANA PADANO D.O.P., POMODORO
- **CORATELLA** -  \_6\_  
CORATELLA DI AGNELLO CON CIPOLLA E POMODORINI
- **FAGIOLI E COTICHE**  \_5\_  
FAGIOLI BIO DEL MULINO DI CAPENA
- **TRIPPA AL SUGO** -  \_6\_  
TRIPPA AL SUGO
- **VERDURE DI STAGIONE PASTELLATE FRITTE** -  \_5\_

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

## PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

- NOVITÀ** ● **Fettuccine ai Funghi Porcini freschi**  • 13  
FETTUCINE FATTE IN CASA CON FARINA KMO MACINATA A PIETRA CON FUNGHI PORCINI PRIMA SCELTA
- NOVITÀ** ● **Fettuccine fatte in casa condite Uva e Salsiccia**  • 11
- NOVITÀ** ● **Ravioli alla Picchiapà**  • 11  
RAVIOLI FATTI IN CASA, RIPIENI DI RICOTTA E CACIO ROMANO CONDITI CON SUGO DI LESSO ALLA PICCHIAPÒ
- **Fettuccina der Tinello**  • 10  
FETTUCINE VERDI (CICORIA) FATTE IN CASA CON FARINA KMO, CICORIA RIPASSATA, SALSICCIA E SCAGLIE DI PECORINO
- **Cacio e pepe**  • 10  
PECORINO ROMANO D.O.P. PEPE NERO TOSTATO
- **Amatriciana**  • 10  
POMODORO, GUANCIALE, PECORINO ROMANO D.O.P. E PEPE TOSTATO
- **Carbonara**  • 10  
GUANCIALE, UOVA KMO "GALLINE FELICI", PECORINO ROMANO D.O.P. E PEPE TOSTATO

*Usiamo Farine Km0  
macinate a pietra*

### DA BERE

	BIC.	1/4	1/2
VINO ROSSO DELLA CASA.....	2.5	3.5	5.5
VINO BIANCO DELLA CASA.....	2.5	3.5	5.5
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

## SECONDI DELLA TRADIZIONE

- **BACCALÀ ALLA TRASTEVERINA**  .. 16  
POMODORI, CIPOLLA ROSSA, UVETTA E PINOLI
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**  .. 15
- **OSSOBUCO CON PATATE**  .. 15
- **PARMIGIANA DI MELANZANE**  .. 10  
MELANZANE FRITTE, POMODORO, MOZZARELLA, GRANA PADANO D.O.P. BASILICO
- **GALLETTO AR MATTONE** .. 15
- NOVITÀ** ● **CONIGLIO ALLA CACCIATORA**  .. 14
- **BRACIOLA MENTUCCIA - 400 GR**  .. 15  
BRACIOLA DI MAIALE MARINATA 24H IN BIRRA, MIELE E SALAMOIA
- NOVITÀ** ● **FETTINE ALLA PIZZAIOLA**  .. 14
- **POLPETTE AL SUGO**  .. 10
- **POLPETTE FRITTE**  .. 10  
SERVITE CON SALSIA AL CACIO, PEPE, MENTA E LIMONE

## CONTORNI

4.5  
**CICORIA  
 STRASCINATA**

4.5  
**PATATE  
 AL FORNO**

4.5  
**INSALATA  
 DEL  
 CONTADINO**

**NOVITÀ** 4.5  
**INSALTA  
 DI LEGUMI KMO**

## DOLCI DELLA TRADIZIONE

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

*Tutti i dolci sono fatti in casa*

 **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 