

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
FETTUCCHINE 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 Picchiapò**  • 11
RAVIOLI FATTI IN CASA, RIPIENI DI RICOTTA E CACIO ROMANO CONDITI CON SUGO DI LESSO ALLA PICCHIAPÒ
- **Fettuccina der Tinello**  • 10
FETTUCCHINE 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 