



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** - 7.
CORATELLA DI AGNELLO CON CIPOLLAE POMODORINI
- **FAGIOLI E COTICHE** - 5.
FAGIOLI DEL MULINO DI CAPENA
- **TRIPPA AL SUGO** - 6.
- **VERDURE PASTELLATE FRITTE** - 6.

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

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

- **RAVIOLI ricotta castagne e miele, conditi con burro, guanciale e pecorina** • 12,5
RAVIOLI FATTI IN CASA IMPASTATI CON VINO COTTO ROSSO E FARINE KMO
- **Merze maniche alla Pajata** • 11
- **Fettuccine** con sugo di coda alla vaccinara** • 12
FETTUCCINE FATTE IN CASA CON FARINE KMO MACINATE A PIETRA
- **Fettuccina** der Tinello** • 10,5
FETTUCCINE VERDI (CICORIA) FATTE IN CASA CON FARINA KMO, CICORIA RIPASSATA, SALSICCIA E SCAGLIE DI PECORINO
- **Casarecce fatte in casa con crema di broccoli e salsiccia** • 11
CON PECORINO ROMANO D.O.P.
- **Amatriciana** • 10,5
POMODORO, GUANCIALE, PECORINO ROMANO D.O.P. E PEPE TOSTATO
- **Carbonara** • 10,5
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

CONTORNI

- **BACCALÀ ALLA TRASTEVERINA** .. 16
POMODORI, CIPOLLA ROSSA, UVETTA E PINOLI
- **CODA ALLA VACCINARA** .. 18
POMODORO, SEDANO, CAROTE E CIPOLLE
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** .. 17,5
VITELLO, PROSCIUTTO CRUDO, BURRO E SALVIA
- **STRACCHETTI DI MANZO CON FUNGHI MISTI** .. 16
- **PARMIGIANA DI MELANZANE** .. 12
MELANZANE FRITTE, POMODORO, MOZZARELLA, GRANA PADANO D.O.P. BASILICO
- **GALLETTO AR MATTONE** .. 15
- **ABBACCHIO ALLA CACCIATORA** .. 19
- **BRACIOLA MENTUCCIA** .. 15
BRACIOLA DI MAIALE MARINATA 24H CON BIRRA, MIELE E SALAMOIA
- **POLPETTE AL SUGO** .. 10,5
- **POLPETTE FRITTE** .. 10,5
SERVITE CON SALSA AL CACIO, PEPE, MENTA E LIMONE

NOVITÀ

- **BROCCOLI ROMANI RIPASSATI**
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

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 / CARAMELLO 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 •
SAVOIARDI FATTO IN CASA CON FARINE KMO
- **SORBETTO DEL TINELLO** • 5 •

Tutti i dolci sono fatti in casa

** = Prodotti freschi abbatutti termicamente da noi
Per tutto le pietanze è possibile consultare il libro dei ingredienti

GESTIONE DEGLI ALLERGENI

NEL RISPECTO 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)	

APERITIVO DEL **Tinello**
tutti i giorni dalle 19:00 alle 20:00 8€