




























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 CIPOLLA E 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'Az. Ag. Galline Felici*

PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

- **NOVITÀ** **Ravioli ricotta castagne e miele, conditi con burro, guanciale e pecorino** • 12,5
RAVOLI FATTI IN CASA IMPASTATI CON VINO COTTO ROSSO E FARINE KM 0    
- **Merze maniche alla Pajata**     • 11
- **NOVITÀ** **Fettuccine** ** con sugo di coda alla vaccinara       • 12
FETTUCCINE FATTE IN CASA CON FARINE KM 0 MACINATE A PIETRA
- **Fettuccina** ** der Tinello    • 10,5
FETTUCCINE VERDI (CICORIA) FATTE IN CASA CON FARINA KMO, CICORIA RIPASSATA, SALSICCIA E SCAGLIE DI PECORINO
- **NOVITÀ** **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

- **BACCALÀ ALLA TRASTEVERINA** **    .. 16
POMODORI, CIPOLLA ROSSA, UVETTA E PINOLI
- **NOVITÀ** **CODA ALLA VACCINARA** **    .. 18
POMODORO, SEDANO, CAROTE E CIPOLLE
- **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** **   .. 17,5
VITELLO, PROSCIUTTO CRUDO, BURRO E SALVIA
- **NOVITÀ** **STRACCETTI DI MANZO CON FUNGHI MISTI**  .. 16
- **PARMIGIANA DI MELANZANE** **   .. 12
MELANZANE FRITTE, POMODORO, MOZZARELLA, GRANA PADANO D.O.P. BASILICO
- **GALLETTO AR MATTONE** ** .. 15
- **NOVITÀ** **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 SALSIA AL CACIO, PEPE, MENTA E LIMONE

CONTORNI

CICORIA STRASCINATA **
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO **5,0**

PATATE AL FORNO **4,5**

INSALATA DEL CONTADINO **4,5**

NOVITÀ **BROCCOLI ROMANI RIPASSATI** **5,0**
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 •
SAVOIARDO 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 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) 	

 **APERITIVO DEL** **Tinello**

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