



il tinello

If you have any concerns regarding food allergies and intolerances,
please ask a member of our staff for further assistance

Σε περίπτωση τροφικής αλλεργίας ή δυσανεξίας
παρακαλούμε απευθυνθείτε στο προσωπικό μας

[G] Gluten | Γλουτένν [L] Lupin | Λούπινο [C] Celery | Σέλινο [Cr] Crustaceans | Οστρακοειδή
[M] Milk | Γάλα [E] Egg | Αυγά [Su] Sulphur dioxide | Διοξείδιο Του Θείου [Se] Sesame | Σουσάμι
[Mo] Molluscs | Μαλάκια [Mu] Mustard | Μουστάρδα [N] Tree Nuts | Ξηροί Καρποί Με Κέλυφος
[F] Fish | Ψάρι [S] Soybeans | Σόγια [P] Peanuts | Αραχίδες (Φυστίκια)

INSALATE ΣΑΛΑΤΕΣ

SPINACH & MUSHROOM [G,SU,N,MU]	17.00
Baby spinach, sliced mushrooms, roasted peppers, cherry tomatoes, sundried tomatoes, almond flakes, white balsamic vinaigrette	
ΣΠΑΝΑΚΙ & ΜΑΝΙΤΑΡΙ	
Νεαρό σπανάκι, φέτες μανιταριού, ψητές πιπεριές, ντοματίνια, λιαστές ντομάτες, νιφάδες αμυγδάλου, βινεγκρέτ από άσπρο βαλσάμικο	
BEETROOT [G,M,SU,MU,N]	18.00
Beetroot, herbs, berries, walnuts, goat cheese, pollen	
ΠΑΝΤΖΑΡΙ	
Παντζάρι, αρωματικά βότανα, μούρα, καρύδια, κατσικίσιο τυρί, γύρη	
ARUGULA [M,N,SU,MU]	18.50
Arugula, parmesan, prosciutto, almond, pomegranate, prunes vinaigrette	
ΡΟΚΑ	
Ρόκα, παρμεζάνα, προσούτο, αμύγδαλο, ρόδι, ντρέσινγκ δαμάσκνο	
BURRATA [G,M,SU,MU,N,MO]	19.00
Burrata cheese, tomatoes, pine nuts, olives, basil	
ΜΠΟΥΡΑΤΑ	
Burrata τυρί, ντομάτα, κουκουνάρι, ελιά, βασιλικός	

ANTIPASTI ΑΝΤΙΠΑΣΤΙ

MUSHROOM RISOTTO [C,M,SU]	16.00
Wild mushrooms, truffle oil, parmesan	
ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ	
Άγρια μανιτάρια, λαδι τρούφας, παρμεζάνα	
PINSA CON BRESAOLA [G,M,SU,E]	15.00
Bresaola, tomato confit, mozzarella, parmesan, arugula, truffle emulsion	
ΠΙΝΣΑ ΜΕ ΜΠΡΕΖΑΟΛΑ	
Μπρεζάολα, κονφί ντομάτα, μοτσαρέλα, παρμεζάνα, ρόκα, γαλάκτωμά τρούφας	
MELANZANE ALLA PARMEGIANA [G,E,M,SU]	15.00
Crispy aubergine, parmesan, mozzarella, tomato sauce, basil emulsion, parmesan cream	
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΠΑΡΜΙΤΖΑΝΑ	
Τραγανή μελιτζάνα, παρμεζάνα, μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, γαλάκτωμα βασιλικού, κρέμα παρμεζάνας	
TUNA TARTAR [G,C,SU,N,F,MO]	17.50
Tuna, tomato, capers, onion, lemon, olives, basil, olive oil	
ΤΑΡΤΑΡ ΤΟΝΟΥ	
Τόνος, ντομάτα, κουτρούβι, κρεμμύδι, λεμόνι, ελιά, βασιλικό, ελαιόλαδο	
ZUPPA DI FRUTTI DI MARE [G,SU,F,Cr,Mo]	22.00
Prawns, clams, mussels, calamari, tomato sauce, basil	
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΣ	
Γαρίδες, αχιβάδες, μύδια, καλαμάρι, σάλτσα ντομάτας, βασιλικός	

Above prices are in euro (€) and inclusive of V.A.T and all applicable taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

PASTA ΖΥΜΑΡΙΚΑ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO [G,C,M,E,SU,N] Spaghetti, olive oil, garlic, chili, parmesan, parsley ΣΠΑΓΓΕΤΙ AGLIO E OLIO Σπαγγέτι, ελαιόλαδο, σκόρδο, τσίλι, παρμεζάνα, μαϊντανό	16.00
CASARECCE AL POMODORO E BASILICO [G,C,M,E,SU] Casarecce pasta, tomato, basil, garlic, parmesan CASARECCE ME NTOMATA - ΒΑΣΙΛΙΚΟ Κασαρέτσε, ντομάτα, βασιλικό, σκόρδο, παρμεζάνα	16.00
RAVIOLI CON SPINACI E RICOTTA [G,C,M,E,SU,MU,N] Spinach & ricotta ravioli, garlic, spinach leaves, cherry tomatoes, sage, parmesan ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ ΚΑΙ ΡΙΚΟΤΑ Ραβιόλια με σπανάκι & ρικότα, σκόρδο, σπανάκι, ντοματίνια, φασκόμηλο, παρμεζάνα	18.00
PACCHERI AI FUNGI [G,C,M,E,SU,N,MU] Forest mushrooms, rosemary, black garlic, parmesan ΠΑΤΣΕΡΙ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ Μανιτάρια του δάσους, δεντρολίβανο, μαύρος σκόρδος, παρμεζάνα	18.00
PAPPARDELLE AL RAGU DI MANZO SFILACCIATO [G,E,M,Su,C,F] Braised beef, tomato sauce, red wine, parmesan cream ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΡΑΓΟΥ Σιγώ-μαγειρεμένο μοσχάρι, σάλτσα ντομάτας, κόκκινο κρασί, κρέμα παρμεζάνας	20.00

PRIMI ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

POLLO [G,M,Su,C,F] Pan fried spring chicken, artichoke, peas, red wine sauce ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ Σωταρισμένο τρυφερό κοτόπουλο, αγκινάρες, μπιζέλι, σάλτσα από κόκκινο κρασί	26.00
SALMONE [G,C,M,E,SU,MU,F] Salmon fillet, spinach, tomato, young potatoes, carrot, broccoli ΣΟΛΩΜΟΣ Φιλέτο σολομού, σπανάκι, ντομάτα, μικρές πατάτες, καρότο, μπρόκολο	28.00
BRANZINO [G,E,M,F,CR,C,MO,Su] Seabass, seafood fregola, parsnip espuma, saffron ΛΑΒΡΑΚΙ Λαβράκι, φρέγκολα θαλασσινών, αφρός παστινάκι, σαφράν	29.00
AGNELLO [G,C,M,E,SU,F] Lamb chops, crispy polenta, goat cheese, zucchini, Barolo wine sauce ΑΡΝΙ Αρνίσια παϊδάκια, τραγανή πολέντα, κατσικίσιο τυρί, κολοκυθάκι, σάλτσα από κρασί Barolo	35.00
VEAL MILANESE [G,E,M,MU,SU] Crispy veal loin, fries, Pecorino Romano, truffle emulsion ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΚΟΤΟΛΕΤΑ ΜΙΛΑΝΕΖ Τραγανό Μοσχαρίσιο φιλέτο, πατάτες τηγανητές, Πεκορίνο Ρομάνο, γαλάκτωμα τρούφας	40.00
TOMAHAWK DI MANZO [M] (for 2 people 1200gr) <i>requires 40 minutes</i> Grilled beef tomahawk, glazed vegetables and young potatoes Sauce of your choice: Barolo [G,C,Su,F] Mushroom [G,C,Su,F,M] Pepper [G,C,Su,M,F] Béarnaise [Su,M,E] ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΤΟΜΑΧΟΚ (για 2 άτομα 1200γρ.) <i>χρόνος προετοιμασίας 40 λεπτά</i> Μοσχαρίσιο Τομαχωκ, γλασαρισμένα λαχανικά και μικρές πατάτες Επιλογή σάλτσας: Μπαρόλο Σάλτσα μανιταριών Σάλτσα πιπεριού Μπερνέζ	90.00

Above prices are in euro (€) and inclusive of V.A.T and all applicable taxes

Οι τιμές είναι σε ευρώ (€) και περιλαμβάνουν Φ.Π.Α και όλους τους φόρους

DOLCE ΓΛΥΚΑ

TIRAMISU [G,E,M,N,Su,S] Mascarpone, espresso, ladyfinger biscuits, cocoa ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ Μασκαρπόνε, εσπρέσο, σαβαγιάρ, κακάο	12.00
DELIZIA AL LIMONE [G,E,M,N,Su,S] Sponge cake, lemon cream, lemon layer ΝΤΕΛΙΤΣΙΑ ΑΛ ΛΙΜΟΝΕ Παντεσπάνι, κρέμα λεμονιού, στρώση λεμονιού	12.00
PANNA COTTA ALL'ALBICOCCA [G,E,M,N,Su,S] Vanilla, apricot layer, amber chocolate mousse ΠΑΝΑ ΚΟΤΑ ΜΕ ΒΕΡΙΚΟΚΟ Βανίλια, στρώση βερίκοκου, μους σοκολάτας amber	12.00
TARTELLETTA AL GIANDUJA E PERE Gianduja chocolate, pear notes, almond Chantilly ΤΑΡΤΑ ΜΕ GIANDUJA ΚΑΙ ΑΧΛΑΔΙ Σοκολάτα Gianduja, υφές από αχλάδι, σαντιγί αμυγδάλου	12.00



*Il cibo è il
linguaggio dell'amore.*

MEDITERRANEAN