



## IL TINELLO

With a culture of gastronomy dating back to antiquity, every meal in Italy is respected as being an occasion, with the art of cooking symbolising history and heritage: the coming together of a family to share in the fresh fruits of their labours.

Nowhere is this custom more bountifully expressed than in the humble dining room: the heart of every Italian home, where community and culture converge.

And so it is that Il Tinello (meaning, precisely, 'small dining room') anticipates welcoming its guests this coming season to taste the fruits of its team of chefs' endeavours, defined by an unfailing dedication to traditional recipes, and the creation of authentic flavours.

Paying homage to Tuscany's peaceful and pastoral setting, the menu draws on this celebrated region's culinary nuances, where simplicity and innovation intertwine and the freshest of ingredients form the foundation of gastronomic endeavours.



В культурой гастрономии, относящейся к древности, каждый приём пищи в Италии уважается как традиция, где искусство кулинарии символизирует историю и наследие, когда семьи собираются вместе для того, чтобы поделиться свежим урожаем между собой.

Нигде в мире этот обычай не выражен так щедро, как в скромной трапезной: сердце каждого итальянского дома, где переплетаются общественность и культура. Равно как и наш ресторан Il Tinello (то есть «небольшая трапезная») приглашает своих гостей в этом сезоне попробовать плоды нашей команды шеф-повара, которые приготовлены по старинным рецептам с использованием изысканных ароматов.

Опираясь на мирную и пастырскую особенность Тасканы, меню составлено так, чтобы подчеркнуть кулинарные тонкости этого знаменитого региона, где переплетаются простота и инновация, а самые свежие ингредиенты составляют основу гастрономических начинаний.

# COLD APPETIZER

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**bruschetta with buffalo mozzarella** € 9,00

Served with crispy coppa and marinated tomato salad

**Брускетта с моцареллой буффало**

Подается с хрустящей колбасой коппа и салатом из маринованных помидоров



**marinated grilled octopus** € 12,00

With green leaves and baby aubergines,  
white vinegar dressing

**Маринованный жареный осьминог**

С зелеными листьями, молодыми баклажанами  
и заправкой из белого уксуса



**Antipasti** € 14,00

Selection of Italian cold cuts and homemade crostinis

**Закуски «антипасти»**

Итальянское мясное ассорти и кростини домашнего приготовления



**beef carpaccio** € 15,00

Thinly sliced fillet of prime beef carpaccio served  
with mushroom salad, rucola, pumpkin seed pesto  
and pecorino truffle

**Карпаччо из говядины**

Карпаччо из тонко нарезанного филе говядины высшего сорта, подается с грибным салатом, рукколой, песто с тыквенными семечками и сыром пекорино с трюфелем



**red fin tuna tartar** € 16,00

With avocado and lime purée, citrus jelly  
and basil crostini

**Тартар из красноперевого тунца**

С пюре из авокадо и лайма, цитрусовым желе  
и кростини с базиликом



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ENHOI KAPPOI · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Цены приведены в евро (€) с учетом сборов за обслуживание и всех налогов

# HOT APPETIZER

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



### Aubergines

With tomatoes and mozzarella 'parmigiana style'

€ 10,50

### Баклажаны

С помидорами и моцареллой, в стиле пармиджана

### oven baked baby chicken fillet

With grilled mini eggplants, tomatoes and artichokes, lime and mustard sauce

€ 14,00

### Филе цыпленка, запеченное в духовке

С обжаренными мини-баклажанами, помидорами и артишоками, с лаймово-горчичным соусом



### grilled calamari

Marinated with chili, garlic and black pepper

€ 15,00

### Жареные кальмары

Маринованные с чили, чесноком и черным перцем



### Mediterranean seafood

Pan-seared king scallops and prawns, with caramelized onions and green salad

€ 17,00

### Средиземноморские морепродукты

Подрумяненные королевские гребешки и креветки с карамелизированным луком и зеленым салатом



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ENHOI KAPPOI · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Цены приведены в евро (€) с учетом сборов за обслуживание и всех налогов

# SOUP

## СУПЫ



### green pea soup

Garnished with Prosciutto 'di San Daniele',  
mint and sour cream

€ 7,00

### Суп из зеленого горошка

Украшенный прошутто «ди Сан Даниэле»,  
мятой и сметаной



### chickpea scallop

Atlantic scallop in chickpea soup  
with lemon-infused olive oil

€ 8,50

### Нутовый суп с морским гребешком

Атлантический морской гребешок в нутовом  
супе с оливковым маслом, смешанным  
с лимонным соком



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ENROI KAPPOI · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

# SALAD

## САЛАТЫ



### mozzarella 'burrata'

€ 10,50

Served on baby rucola and fresh herbs, cherry tomatoes, dried fruit and fresh basil pesto dressing

#### Моцарелла буррата

Подается на молодых листьях рукколы со свежей зеленью, помидорами черри, сухофруктами и соусом песто со свежим базиликом



### goat's cheese salad

€ 13,50

Assorted green leaves served with goat's cheese, pomegranate, mango and dry figs, honey glazed balsamic

#### Салат с козьим сыром

Ассорти из зеленых листьев салата, подается с козьим сыром, гранатом, манго и сушеным инжиром, в глазури из меда и бальзамического уксуса



### mediterranean salad

€ 28,50

Prawns, scallops and lobster tail with green salad and cherry tomatoes, served with garlic, basil and mayonnaise dressing

#### Салат по-средиземноморски

Креветки, морские гребешки и хвост омара с зеленым салатом и помидорами черри, подается с заправкой из чеснока, базилика и майонеза



### lobster caesar salad

€ 36.50

Caesar salad with poached lobster, iceberg lettuce, bacon, egg and parmesan flakes

#### Салат «Цезарь»

Классический салат «Цезарь» с салатом ромен, хлопьями сыра пармезан, крутонами и чесночной заправкой



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ENHOI KAPPOI · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

# PASTA AND RISOTTO

## ПАСТА И РИЗОТТО



**fresh garganelli**  
With cherry tomatoes, artichokes,  
porcini mushrooms and basil sauce

€ 13,50

### Свежие гарганелли

С помидорами черри, артишоками, грибами порчини и базиликовым соусом



**Lasagna**  
Oven baked layers of green and white lasagna,  
ground beef with fresh baby tomatoes sauce, topped  
with vintage parmesan cheese

€ 14,00

### Лазанья

Запеченные в духовке зеленые и белые слои лазаньи, говяжий фарш с соусом из свежих молодых помидоров, с топингом из выдержанного сыра пармезан



**wild mushroom risotto**  
With parmesan and truffle oil

€ 15,00

### Ризотто с лесными грибами

С пармезаном и трюфельным маслом



**home-made tagliatelle**  
With slow-cooked wild boar ragout

€ 16,00

### Тальятелле по-домашнему

С приготовленным на медленном огне рагу из мяса дикого кабана



**seafood risotto**  
With saffron and lemon

€ 16,50

### Ризотто с морепродуктами

С шафраном и лимоном



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ENHOI KAPPOI · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА







SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Цены приведены в евро (€) с учетом сборов за обслуживание и всех налогов

    **ravioli** € 17,50  
Stuffed with crab and mascarpone cheese,  
served with spicy tomato marmalade  
and lemon sauce



**Равиоли с начинкой из крабового  
мяса и сыра маскарпоне**

Подаются с острым джемом из помидоров  
и лимонным соусом

    **seafood spaghetti** € 18,00  
Cooked with cream and white wine,  
olive oil, garlic and chili

**Спагетти с морепродуктами**

Со сливками и белым вином, оливковым маслом,  
чесноком и перцем чили

  **lobster tail** € 45,00  
Served with homemade tagliolini,  
cherry tomato and basil sauce

**Хвост омара**

Подается с тальолини домашнего приготовления  
и помидорами черри с базиликовым соусом

 VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ  WHEAT · ПШЕНИЦА  SESAME · КУНЖУТ

 DAIRY · МОЛОЧНОЕ  EGG · ЯЙЦО  ENHOI KAPPOI · ОРЕХИ  SPICY · ОСТРОЕ  FISH · РЫБА  SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости  
определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Цены приведены в евро (€) с учетом сборов за обслуживание и всех налогов

# FISH AND SEAFOOD

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



**pan-seared fresh fillet of salmon** € 22,00  
With capers, black olives, artichokes, cherry tomatoes, gourgettes and oven roasted potatoes with parsley creamy sauce

**Подрумяненное свежее филе лосося**  
С каперсами, маслинами, артишоками, помидорами черри, цукини, картофелем, запеченным в духовке, и сливочным соусом с петрушкой



**oven baked sea bass** € 24,00  
With seasonal vegetables, potato purée served with fresh lemon and extra virgin olive oil

**Морской окунь, запеченный в духовке**  
С сезонными овощами, картофельным пюре, подается со свежим лимоном и оливковым маслом первого холодного отжима



**Atlantic grilled prawns** € 25,50  
Drizzled with basil olive oil, oven roasted potatoes and boiled vegetables

**Жареные атлантические креветки**  
Политые оливковым маслом с базиликом, подаются с картофелем, поджаренным в духовке, и вареными овощами



**grilled peppered red tuna** € 26,00  
With fig marmalade, grilled vegetables, and roasted baby potatoes

**Жареный красный тунец, приправленный перцем**  
С инжирным вареньем, жареными овощами и жареной молодой картошечкой

VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ WHEAT · ПШЕНИЦА SESAME · КУНЖУТ

DAIRY · МОЛОЧНОЕ EGG · ЯЙЦО ΕΗΡΟΙ ΚΑΡΡΟΙ · ОРЕХИ SPICY · ОСТРОЕ FISH · РЫБА SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

Prices are in euro (€) and include service charge and all taxes | Цены приведены в евро (€) с учетом сборов за обслуживание и всех налогов





## pan-seared black cod fillet

€ 33,00

With vegetables and potatoes served with aioli and lemon zest

## Подрумяненное филе угольной рыбы

С овощами и картофелем, подается с соусом айоли и цедрой лимона



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

# MEAT AND POULTRY

## МЯСО И ПТИЦА



**pork tenderloin rolled with pancetta** € 17,00

Served with vegetables and potatoes, red wine jus

### Ролл из свиной вырезки в панчетте

Подается с овощами и картофелем, с подливкой с красным вином



**roasted stuffed breast of chicken** € 19,00

With mozzarella and sundried tomatoes, served with mashed potatoes, spinach purée, mini ratatouille and morel mushroom sauce

### Жареная фаршированная куриная грудка

С моцареллой и вялеными помидорами, подается с картофельным пюре, шпинатным пюре, мини-рататюем и грибным соусом из сморчков



**veal milanese**

€ 25,00

Pane veal escalope stuffed with provolone cheese, served with potato purée, seasonal vegetables and red wine sauce

### Телятина миланезе

Эскалоп из телятины в панировке, фаршированный сыром проволоне, подается с картофельным пюре, сезонными овощами и соусом из красного вина



**oven-baked rack of lamb**

€ 25,00

With pine nuts and mint, grilled vegetables, baby roasted potatoes served with red wine sauce

### Бараний бок, запеченный в духовке

С кедровыми орешками и мятой, жареными овощами, жареной молодой картошечкой, подается с соусом из красного вина



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ENHOI KAPPOI · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.



### veal saltimbocca alla romana

€ 26,00

Pan-seared veal escalope with prosciutto and fresh sage - the classic way, served with potato purée, green beans and wild mushroom sauce

#### Телятина сальтимбокка алла романа

Подрумяненный эскалоп из телятины с прошутто и свежим шалфеем - в классическом стиле, подается с картофельным пюре, стручковой фасолью и соусом из лесных грибов



### grilled marinated wild boar chops € 29,00

Served with roasted potatoes, arugula salad and truffle oil

#### Жареный ломтик маринованного мяса дикого кабана

Подается с жареным картофелем, салатом аругула и трюфельным маслом



### black angus beef fillet

€ 33,00

On sweet potato purée with mushroom and rocket salad, herbed crispy ' Taleggio ' cheese with Chianti wine sauce

#### Филе из говядины «черный ангус»

Подается с пюре из батата и салатом с грибами и рукколой, пряным хрустящим сыром таледжо и соусом из вина кьянти



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ENHOI KAPPOI · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

# DESSERT

## ДЕСЕРТЫ



### pannacotta

With strawberry coulis

€ 6,50

**Панна котта** с клубничным кули



### limoncello cake

With blueberries and amarena cherry

€ 6,50

### Торт «Лимончелло»

с черникой и вишней амарена



### baked ricotta cheese cake

€ 6,50

**Запеченный чизкейк из рикотты**



### dark chocolate cake

With apricot compote and caramel anise sauce

€ 6,50

### Торт из темного шоколада

с абрикосовым компотом  
и карамельно-анисовым соусом



### tiramisu / Тирамису

€ 6,50



### variety of homemade ice creams (3 scoops)

€ 6,50

**Мороженое домашнего приготовления  
в ассортименте**



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.



## white chocolate soup

With chilled berries

€ 8,50

### Суп с белым шоколадом

с замороженными ягодами

## fruit platter to share

Fresh seasonal fruits

€ 12,00

### Фруктовая тарелка на компанию

Свежие сезонные фрукты



## fine selection of italian cheeses

Served with toasted bread and dry fruits

€ 13,00

### Ассорти из итальянских сыров

подается с поджаренным тостовым хлебом  
и сухофруктами



VEGETARIAN · ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



WHEAT · ПШЕНИЦА



SESAME · КУНЖУТ



DAIRY · МОЛОЧНОЕ



EGG · ЯЙЦО



ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ · ОРЕХИ



SPICY · ОСТРОЕ



FISH · РЫБА



SHELLFISH · МОЛЛЮСКИ

Please ask a member of our staff for further assistance or if you have any concerns regarding food allergies and intolerances.

Если вы хотите получить дополнительную информацию или сообщить о пищевой аллергии или непереносимости определенных продуктов, пожалуйста, обращайтесь к нашим сотрудникам.

