

IL tinello



IL tInello

## SALADS ΣΑΛΑΤΕΣ

### BEETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE [G, M, N, MU, SU] 15.50

Roasted beetroot tartar with refreshing herbs and berries vinaigrette, pickled golden beetroot, caramelized walnuts and Cannoli stuffed with goat cheese mousse and pollen

#### ΣΑΛΑΤΑ ΠΑΝΤΖΑΡΙ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ

Ταρτάρ από ψητά παντζάρια με αναζωογονητική βινεγκρέτ βοτάνων και μούρων, χρυσά παντζάρια τουρσί, καραμελωμένα καρύδια και Cannoli γεμιστά με μους κατσικίσιου τυριού και γύρη

### BABY LEAVES SALAD [G,C,SU,MU,N] 13.50

Mixed young leaves, shaved radish and fennel, home-made granola and citrus vinaigrette

#### ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ

Ανάμεικτα νεαρά φύλλα, φλοίδες ραπανάκι & φινόκιο, σπιτική γκρανόλα και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών

### BURRATA [G,M,SU,MU,N,MO] 17.50

Burrata cheese with tomatoes textures, pine nuts, rocket, olive dust and basil oil

#### ΜΠΟΥΡΑΤΑ

Burrata με ντομάτες, κουκουνάρι, ρόκα, πούδρα ελιάς και λάδι βασιλικού

### CAESAR SALAD [G,C,M,CR,E,SU,MU,N] 16.50

Hand-break iceberg leaves and romaine lettuce, crispy pancetta, parmesan slivers, garlic croutons, cherry tomatoes and Caesar dressing

With Chicken

With Prawns

#### ΣΑΛΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΙΣΑΡΑ

Φύλλα iceberg και μαρούλι romaine, τραγανή πανσέτα, φέτες παρμεζάνας, κρουτόν σκόρδου, ντοματίνια και σάλτσα Caesar.

Με Κοτόπουλο

Με Γαρίδες

## CREATIVE DISHES TO SHARE ΟΡΕΚΤΙΚΑ

**VITELLO TONNATO** [G,C,M,E,SU,MU,N,F] 17.00

Marinated veal fillet Carpaccio, tuna sauce, wild young rocket, pickle aubergine, parmesan slivers, pickle capers, confit cherry tomatoes and crispy sour dough crouton

Μαριναρισμένο φιλέτο μοσχαριού Carpaccio, σάλτσα τόνου, άγρια ρόκα, μελιτζάνα τουρσί, φλοιίδες παρμεζάνας, κάπαρη τουρσί, ντοματίνια confit και τραγανό κρουτόν από ψωμί με προζύμι

**TUNA TARTAR** [G,C,SU,N,F,MO] 16.00

With Sicilian marinated, tomato emulsion, smoked olive oil, olive powder and focaccia

### TARTAR ΤΟΝΟΥ

Με Σικελιανή μαρινάδα, γαλάκτωμα ντομάτας, καπνιστό ελαιόλαδο, πούδρα ελιάς και focaccia

**ITALIAN COPPA** [G,M,E,SU,N,S] 13.00

Thin sliced of coppa with semidried tomatoes, young rocket leaves, marinated artichoke hearts and truffle olive tapenade with freshly baked garlic focaccia

### ΙΤΑΛΙΚΗ COPPA

Λεπτές φέτες coppa με ημίξηρες ντομάτες, νεαρά φύλλα ρόκας, μαριναρισμένες καρδιές αγκινάρας και πάστα ελιάς αρωματισμένη με τρούφα και φρεσκοψημένη focaccia με σκόρδο

**MOZZARELLA ARANCINI** [G,C,M,E,SU,N] 16.00

Crispy stuffed rice ball with mozzarella cheese and Calabrian tomato chili sauce

### ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΛΑ

Τραγανή γεμιστή μπάλα ρυζιού με τυρί μοτσαρέλα και σάλτσα με τσίλι Καλαβρίας και ντομάτα

**AUBERGINE CANNELLONI** [G,C,M,E,SU,N] 15.00

With rich Napolitano sauce, pesto Genovese and parmesan espuma

### ΚΑΝΕΛΟΝΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Με πλούσια σάλτσα Napolitano, πέστο Genovese και αφρό παρμεζάνας

**MUSHROOM RISOTTO** [C,M,SU] 16.00

With wild mushrooms, truffle, parmesan air and chive oil

### ΡΙΖΟΤΟ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Με άγρια μανιτάρια, τρούφα, παρμεζάνα και λάδι από σχοινόπρασο

**SARDINIAN PRAWN FREGOLA** [G,C,M,E,SU,MU,CR,F] 14.00

Sardinian fregola with prawn sauce, spicy salami and fennel

### ΦΡΕΓΚΟΛΑ ΣΑΡΔΙΝΙΑΣ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ

Fregola Σαρδηνίας με σάλτσα από τις γαρίδες, πικάντικο σαλάμι και φινόκιο

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

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

## PASTA DISHES ΖΥΜΑΡΙΚΑ

- SPAGHETTI AGLIO E OLIO** [G,C,M,E,SU,N] 14.00  
Fresh spaghetti with olive oil, garlic, chili, parmesan and chopped parsley  
**ΣΠΑΓΓΕΤΙ AGLIO E OLIO**  
Φρέσκα спаγγέτι με ελαιόλαδο, σκόρδο, τσίλι, παρμεζάνα και ψιλοκομμένο μαϊντανό
- LINGUINE AL NERO DI SEPIA** [G,C,M,E,SU,MO,F] 19.00  
Fresh linguine with cuttlefish ink sauce, sweet pepper cream and sauté young calamari  
**ΛΙΓΚΟΥΙΝΙ ΜΕ ΚΑΛΑΜΑΡΙ**  
Φρέσκα Λιγκουίνι με σάλτσα από μελάνι σουπιάς, κρέμα γλυκιάς πιπεριάς & νεαρά καλαμαράκια σωτέ
- GARGANELLI AL POMODORO E BASILICO** [G,C,M,E,SU] 16.00  
With rich roasted tomato sauce, cherry tomatoes, basil and garlic  
**ΓΚΑΡΓΚΑΝΕΛΙ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΑ & ΒΑΣΙΛΙΚΟ**  
Με πλούσια σάλτσα ψητής ντομάτας, ντοματίνια, βασιλικό και σκόρδο
- TAGLIATELLE ALLA NERANO** [G,C,SU,M,E,N] 14.50  
Fresh spinach tagliatelle pasta with zucchini, pesto Genovese, semidried cherry tomatoes, lemon condiment and goat cheese snow  
**ΤΑΛΙΑΤΕΛΕΣ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΙΑ**  
Ταλιατέλες απο φρέσκο σπανάκι με κολοκυθάκια, πέστο Genovese, ημίξηρα ντοματίνια, άρτυμα λεμονιού και χιόνι απο κατσικίσιο τυρί
- RIGATONI AL RAGOUT DI MANZO** [G,C,M,E,SU,N] 17.00  
Slow cooked beef ragout with Italian spices, parmesan espuma and basil  
**ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ ΜΕ ΒΟΔΙΝΟ ΡΑΓΟΥ**  
Σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο ραγού με ιταλικά μπαχαρικά, αφρό παρμεζάνας και βασιλικό
- PAPPARDELLE AI FUNGI** [G,C,M,E,SU,N,MU] 18.00  
With sauté forest mushrooms and rosemary- black garlic creamy sauce  
**ΠΑΠΑΡΔΕΛΕΣ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ**  
Με σοταρισμένα μανιτάρια του δάσους και κρεμώδη σάλτσα δεντρολίβανου-μαύρου σκόρδου
- RAVIOLI CON SPINACI E RICOTTA** [G,C,M,E,SU,MU,N] 17.00  
Spinach & ricotta ravioli with Young spinach leaves, cherry tomatoes and sage creamy sauce  
**ΡΑΒΙΟΛΙ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ & ΤΥΡΙ ΡΙΚΟΤΑ**  
Ραβιόλια με σπανάκι & ρικότα με νεαρά φύλλα σπανακιού, ντοματίνια και κρεμώδη σάλτσα φασκόμηλου
- RAVIOLI CACIO E PEPE** [G,C,M,E,SU] 15.00  
Cheese ravioli with parmesan sauce and freshly ground black pepper  
**ΡΑΒΙΟΛΙ ΤΥΡΙΩΝ**  
Ραβιόλια γεμιστά με διάφορα τυριά, σάλτσα παρμεζάνας και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι

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

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

## MAIN DISHES ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

### CONTROFILETTO DI MANZO [G,C,M,E,SU,MU] 39.50

Grilled beef sirloin with glazed asparagus, grilled broccoli, sauté young potatoes and Barolo red wine sauce or mushroom sauce or pepper sauce or béarnaise

#### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΟΝΤΡΑΦΙΛΕΤΟ

Μοσχαρίσιο κόντραφιλέτο σχάρας με γκλασαρισμένα σπαράγγια, μπρόκολο σχάρας, νεαρές πατάτες σωταρισμένες και σάλτσα κόκκινου κρασιού Barolo ή σάλτσα μανιταριών ή σάλτσα πιπεριού ή béarnaise

### POLLO AI FUNGI [G,C,M,SU,MU] 23.00

Glazed chicken thighs with truffle, parsnip, wild mushrooms, asparagus and mushroom sauce

#### ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

Γλασαρισμένα μπούτια κοτόπουλου με τρούφα, παστινάκι, άγρια μανιτάρια, σπαράγγια και σάλτσα μανιταριών

### TAGLIATA D'ANGELO [G,C,M,E,SU,MU] 29.50

Lamb saddle tagliata with crispy lamb croquet, sauté young potatoes, zucchini textures and Barolo red wine sauce

#### ΑΡΝΙΣΙΑ ΣΕΛΛΑ ΤΑΛΙΑΤΑ

Αρνίσια σέλλα ταλιάτα, τραγανή κροκέτα με αρνί, νεαρές πατάτες σωτέ, κολοκυθάκια και σάλτσα από κόκκινο κρασί Barolo

### COTOLETTA ALLA MILANESE [G,M,E,SU,MU,N] 39.50

Breaded veal chop with aioli sauce, potato gnocchi, pumpkin, grilled broccoli, hazelnut, gorgonzola and sage

#### ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΑΛΑ ΜΙΛΑΝΕΖ

Τραγανή παναρισμένη μοσχαρίσια μπριζόλα με σάλτσα aioli, νιόκι πατάτας, γλυκιά κολοκύθα, μπρόκολο σχάρας, φουντούκια, γκοργκοντζόλα και φασκόμυλο

### BRANZINO CON CARCIOFO [G,C,M,SU,MU,F] 27.00

Pan-fried seabass with barley risotto, artichokes textures and saffron sauce

#### ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ

Λαβράκι στο τηγάνι με ριζότο κριθαριού, υφές αγκινάρας και σάλτσα σαφράν

### SALMONE TOSCANA [G,C,M,E,SU,MU,F] 28.00

Creamy Tuscan salmon steak with baby spinach and sundried tomatoes, sauté young potatoes, carrot and confit tomatoes

#### ΣΟΛΩΜΟΣ ΤΟΣΚΑΝΗΣ

Κρεμώδες φιλέτο σολομού Τοσκάνης με baby σπανάκι, λιαστές ντομάτες, νεαρές πατάτες σωτέ, καρότο και ντομάτες confit

## SWEET TEMPTENTIONS ΓΛΥΚΟΙ ΠΕΙΡΑΣΜΟΙ

**LYCHEE AND ROSEWATER** [G,M,E,SU,N,P] 12.00

Lychée and rosewater mousse, lychée jelly, raspberry & lychée ganache, vanilla sponge cake

Μους από λυχέε και ροδόνερο, ζελέ λυχέε, ganache από βατόμουρο & λυχέε, παντεσπάνι βανίλιας

**TIRAMISU OPERA** [G,M,E,SU,N,P] 10.00

Coffee dulcèy crèmeux, coffee Viennese biscuit, mascarpone whipped crèmeux, chocolate coating

Γλυκιά κρέμα καφέ, βιεννέζικο μπισκότο καφέ, κρέμα μασκαρπόνε, επικάλυψη σοκολάτας

**BABA NAPOLEON** [G,M,E,SU,N,P] 10.00

Rum Baba, pineapple - passion fruit syrup, pineapple marmalade, Rum whip ganache

Rum Baba, σιρόπι από ανανά & φρούτα του πάθους, μαρμελάδα ανανά, Rum whip ganache

**APPLE TART TATIN** [G,M,E,SU,N,P] 12.00

Millfeue with whipped Opalys and mascarpone ganache, Puff pastry, caramelized apple, vanilla semifreddo

Millfeue με αφράτη ganache opalys και μασκαρπόνε, σφολιάτα, καραμελωμένα μήλα, semifreddo βανίλιας

**CHOCOLATE BANANA ROYAL** [G,M,E,SU,N,P] 11.00

Caramelia chocolate mousse, banana lime compote, banana sponge, dark chocolate glaze

Μους σοκολάτας Caramelia, κομποτέ μπανάνα και λάιμ, παντεσπάνι μπανάνας, γλάσο μαύρης σοκολάτας



[G] Gluten | Γλουτένι [L] Lupin | Άγγιρος [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)

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

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

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





MEDITERRANEAN