



Quarantacinquesimo *Menu*



“
Un luogo dove fermarsi
per ritrovare il valore del
tempo che passa.

”

Daniele Usai

Antipasti | *Apetizer*

Pane burro e alici
Bread with butter and anchovies
18

Frittata morbida ai cardi, con frutti di mare e misticanza aromatica
Cardoon frittata cooked fluffy, with seafood and aromatic mixed greens
18

Baccalà e rape
Salted codfish and turnips
18

"Surf and turf": manzo, ostrica, lime e cipollina
"Surf and Turf": beef, oyster, lime, and chives.
20

"Il Grande Rosso" ed alghe marine
Mazara red prawn and seaweed
22

Pane per persona | 3 *Bread per person | 3*

Primi | *First Courses*

Spaghetti alle cime di rapa e salsiccia di tonno
Spaghetti with turnip greens and tuna "sausage"

20

Risotto con carciofi alla "Matticella", vongole e mani di Budda
Risotto with grilled artichokes, clams and fingered citron

20

Capellini alle castagne, uva rossa e cozze
Chestnut capellini pasta with red grapes and mussels

20

Cappelletti al parmigiano 72 mesi in brodo di pollo speziato
Cappelletti pasta with a 72-month aged parmesan filling in a spiced chicken broth

20

Tortellini con la panna "di Rosso di Mazara"
Tortellini with cream of Mazara red prawn

23



Secondi | *Second Courses*

Satay di pescespada, riso e foglie

Swordfish satay, rice and leaves

25

Sgombro, erborinato al porto e mandorle

Mackerel, erborinato cheese infused with Port wine and almonds

25

Ombrina alla cacciatora con insalata di puntarelle ed alici

Shi drum fish prepared cacciatore-style, with a salad of chicory shoots and anchovies

25

Triglia, ostrica, cavolfiore e liquirizia

Red mullet fish, oyster, cauliflower, and licorice

25

“Anima e pancia”: animelle di vitello, ventresca di tonno e carciofo di Gerusalemme

“Soul and Belly”: veal sweetbreads, tuna belly and Jerusalem artichoke

25



Dolci | *Desserts*

Ganache al cioccolato bianco, olive taggiasche e mandorle

White chocolate ganache, Taggiasca olives and almonds

12

Loto, ricotta e limone

Lotus, ricotta and lemon

12

Cannoli al cioccolato e caramello “Inside Out”

“Inside Out” chocolate and caramel cannoli

12

Soufflé al cappuccino

Cappuccino soufflé

12

Crema bruciata al foie gras, latte di kefir, liquirizia e cetriolo

Foie gras crème brûlée, kefir milk, licorice and cucumber

15



“Agostino Straulino”

Aperitivo di benvenuto

“Welcome” aperitif

Pane burro e alici

Bread with butter and anchovies

Baccalà e rape

Salted codfish and turnips

Capellini alle castagne, uva rossa e cozze

Chestnut capellini pasta with red grapes and mussels

Risotto con carciofi alla “Matticella”, vongole e mani di Budda

Risotto with grilled artichokes, clams and fingered citron

Satay di pescespada, riso e foglie

Swordfish satay, rice and leaves

Il dolce epilogo, a vostra scelta

A sweet ending, dessert of your choice

“Oldies and Rarities”, i nostri piatti storici.

Aperitivo di benvenuto

“Welcome” aperitif

Ricciola affumicata, cipolla rossa ed amaranto

Smoked amberjack, red onion and amaranth

Testa e cuore: rosso di Mazara, coppa di maiale e salsa verde

Head and heart: Mazara red prawn, pork coppa, and salsa verde

Gnocchi al mandarino con trippe di baccala e spinaci

Tangerine gnocchi with salted codfish offal and spinach

Risotto all’astice affumicato in casa

Risotto with house-smoked lobster

Kebab di tonno con panna acida al lime

Tuna kebab with lime sour cream

Il dolce epilogo, a vostra scelta

A sweet ending, dessert of your choice

MENU DEGUSTAZIONE | *TASTING MENU*

“A Mano Libera 6”

Per questo menù degustazione il tavolo può scegliere sei portate dal menù a la carte
For this tasting menu, the table can choose six courses from our a la carte menu

80

MENU DEGUSTAZIONE | *TASTING MENU*

“A Mano Libera 10”

Per questo menù degustazione il tavolo può scegliere dieci portate dal menù a la carte
For this tasting menu, the table can choose ten courses from our a la carte menu

100

Il menù degustazione viene servito esclusivamente a tutto il tavolo. | *The tasting menu must be served to the entire party.*



Degustazione Vini | *Wine tastings*

È possibile scegliere anche un percorso di vini da abbinare ai menù degustazione

4 calici | 40

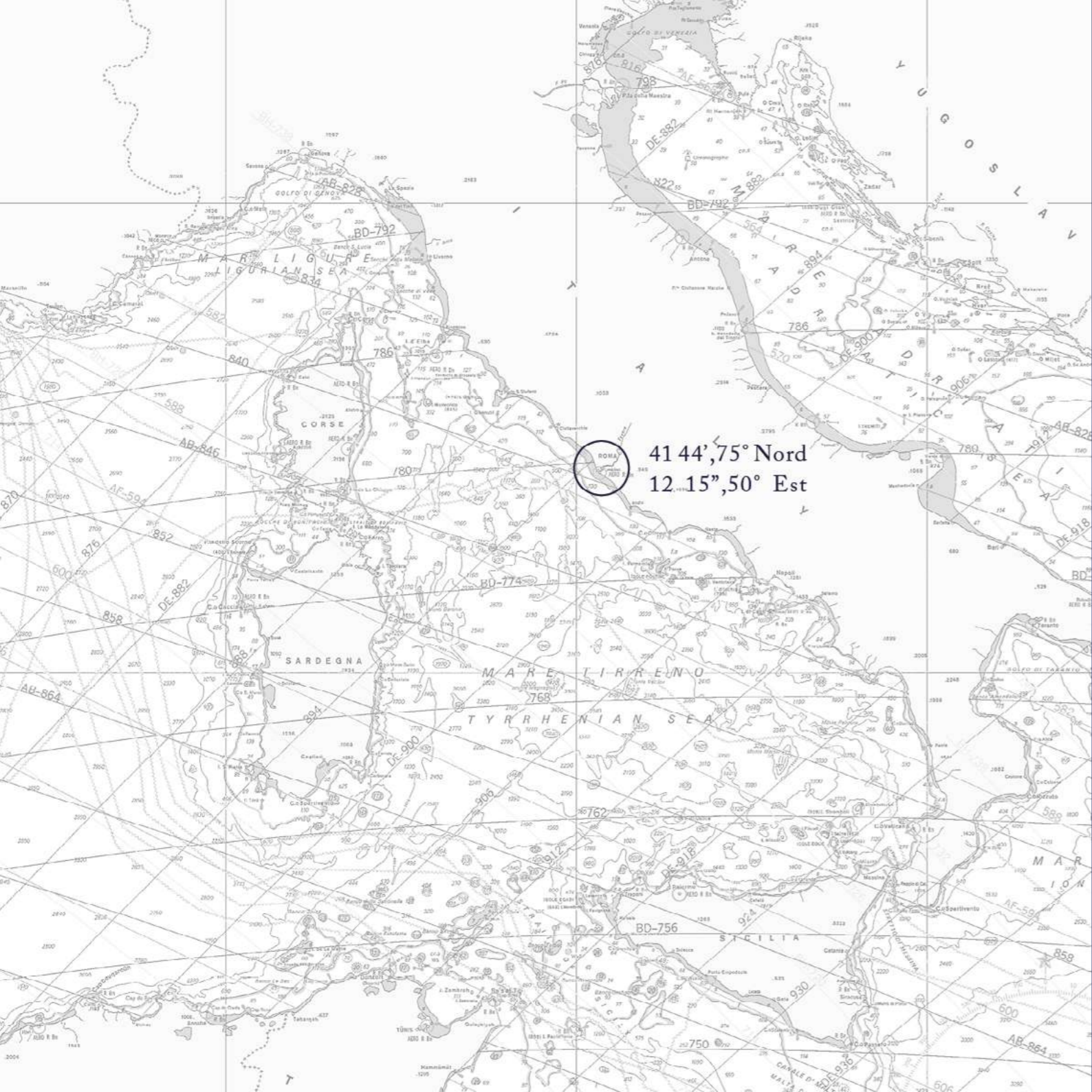
6 calici | 50

If desired, guests may choose wine courses to pair with their tasting menu

4 glasses | 40

6 glasses | 50





41°44',75" Nord
12°15',50" Est

45° menu dal 2006,
data di apertura de "Il Tino"

45° menu since 2006,
"Tino's" opening year

www.ristoranteiltino.com