

I L T I N O



DANIELE USAI

## FINGERFOOD

Aperitivo bollicine & finger food  
*Aperitif of sparkling wine & finger food*  
10

## ANTIPASTI | APPETIZERS

Scarola, mozzarella di bufala e totano  
*Escarole, bufala mozzarella and squid*  
18

Spada e anguria  
*Swordfish and watermelon*  
18

Seppie, funghi e fegati  
*Cuttlefish, mushrooms and livers*  
18

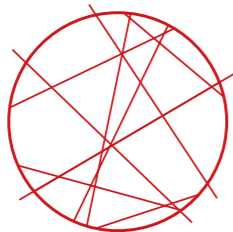
Panunta, coratella, scampi e cipolla caramellata  
*Panunta bread, offal of lamb, prawns and caramelized onion*  
18

Speck di ventresca di tonno e pomodori  
*Tuna belly cured speck-style and tomatoes*  
20

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

Idee nate a Ostia nel 2006 e trasportate nel 2016 a Fiumicino. Un viaggio dalla meta chiara in un porto itinerante, una navigazione a vele spiegate sull'onda della creatività in cui si fondano elementi di ieri con proposte di domani.

*Ideas born first in Ostia in 2006 and then transported to Fiumicino in 2016. An expedition departing from a floating port but with a clear and fixed destination, a navigation in full sail on the wave of creativity, where elements of yesterday blend with ideas of tomorrow.*



## PRIMI | FIRST COURSES

Spaghetti di grano turanico, telline e semi di finocchio selvatico  
*Turanicum grain spaghetti, clams and wild fennel seeds*  
20 euro

Risotto ortica e gamberi  
*Risotto with nettles and shrimp*  
20 euro

Linguine alla cedrina con cannolicchi e cuori di pollo  
*Linguine with lemon balm, sea snails and chicken hearts*  
20 euro

Dim Sum alla melanzana bianca, scampi arrosto ed estratto di finocchio e melissa  
*Dim Sum with white aubergine, roasted prawns and fennel and lemon balm extract*  
22 euro

Omaggio ad Antonio Carluccio: bottoncini ai gobbetti e zafferano  
*An Homage to Antonio Carluccio: Bottoncini pasta with gobbetti shrimp and saffron*  
22 euro

Influenze di stampo internazionale in piatti di mare dove è possibile viaggiare in un mondo cosmopolita, moderno e contemporaneo, senza regole ma con idee chiare.

*Seafood dishes imbued with international influences, where diners can travel to a cosmopolitan, modern, and contemporary world that proposes clear ideas without rules.*

## SECONDI | SECOND COURSES

Triglia, guanciale, ciliegia e sedano rapa  
*Red mullet fish, guanciale pork, cherry and celeriac*  
25

Gamberi rossi dell'asta di Fiumicino, zucchine, fiori e talli di aglio  
*Red shrimp from Fiumicino's fish auction, zucchini, flowers and garlic shoots*  
30

"Pulled cod": baccalà, lattuga, ketchup e maionese  
*"Pulled cod": salt cod, lettuce, ketchup and mayonnaise*  
25

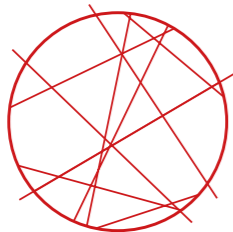
Il chilometro di "Castelfusano": ricciola e cinghiale  
*The "Castelfusano" kilometer: amberjack and wild boar*  
25

Rombo fritto dorato, limone, olive e capperi  
*Golden fried turbot, lemon, olives and capers*  
25

La tradizione, la famiglia, il viaggio.  
La voglia di esprimersi e di far vivere  
una serata unica.

L'amore per la propria terra,  
la passione per il mare.

*Tradition, family, the journey.  
The desire to express all of these things  
and to bring to life an unforgettable evening.  
Love for one's homeland; passion for the sea.*



## DOLCI | DESSERTS

Cocco, banana e lime  
*Coconut, banana and lime*  
12

Tartelletta alle mandorle, fichi e mou  
*Almond tartlet, figs and caramel*  
12

Profitterol alle ciliegie  
*Cherry profiteroles*  
12

Fiordipanna erborinato, pesche saturnine e sorbetto ai fiori di sambuco  
*Blue cheese fiordipanna, white peaches and elderflower sorbet*  
12

Terrina al cacao, cremoso al caffè e croccante al demerara  
*Chocolate terrine, coffee cream and brown sugar brittle*  
12



## BOLINASTRETTA

Aperitivo di benvenuto  
Finger food  
Quattro portate a scelta del cliente

*Chef's welcome aperitif*  
*Finger food*  
*Four courses as chosen by the diner*

65

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



## TRAVERSO

Aperitivo di benvenuto  
Finger food  
Sei portate a scelta del cliente

*Chef's welcome aperitif*  
*Finger food*  
*Six courses as chosen by the diner*

80

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



## GRANLASCO

Aperitivo di benvenuto  
Finger food  
Dieci portate a scelta del cliente

*Chef's welcome aperitif*  
*Finger food*  
*Ten courses as chosen by the diner*

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



Tutto il pesce che serviamo viene sottoposto ad una procedura di abbattimento secondo le norme vigenti, per la sicurezza alimentare ed una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche.

*All of the fish that we serve undergoes a process of blast chilling as according to regulation, ensuring food safety and a better conservation of the product.*

Si invitano i gentili clienti a prendere visione della lista allergeni qualora fosse necessario.

*We kindly ask our guests to read our allergens list if necessary.*

47° menu dal 2006,  
data di apertura de "Il Tino"

-

*47° menu since 2006,  
"Tino's" opening year*



