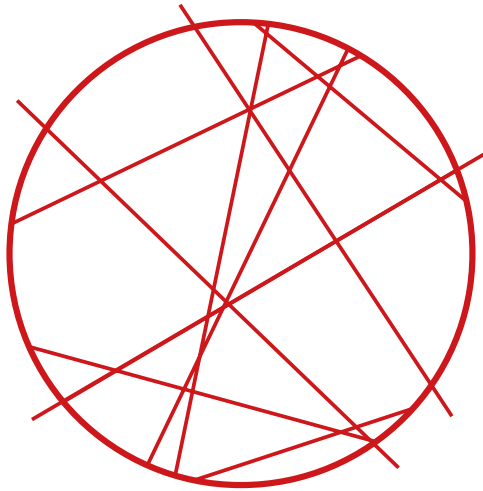


Quarantaseiesimo *Menu*



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

JRE
JOURNAL RESTAURANTEUR



FINGERFOOD

Aperitivo bollicine & finger food
Aperitivo of sparkling wine & finger food

10

ANTIPASTI | APPETIZERS

Speck di ventresca di tonno, cipolla rossa e “viceversa”
Tuna belly cured speck-style, red onion and “viceversa”

18

Carote e polpo
Carrots and octopus

18

Seppia che vuole essere un carciofo
Squid that wants to be an artichoke

18

Wafer al baccalà, lime e wasabi
Baccalà wafer, lime and wasabi

18

La “mela stregata”: foie gras e mela Annurca
The “enchanted apple”: foie gras and Annurca apple

22

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

PRIMI | FIRST COURSES

Gnocchi di carota e ricotta, con mollame di mare e misticanza primaverile

Carrot and ricotta gnocchi, with seafood and spring greens

20

Risotto con assoluto di “Rosso di Mazara”

Risotto with “Rosso di Mazara” prawns

20

Cappelletti agli scampi, brodo di limone ed erbe robuste

Cappelletti pasta with scampi, lemon broth and robust herbs

20

Omaggio ad Antonio Carluccio: Bottoncini ai gobetti e zafferano

An Homage to Antonio Carluccio: Bottoncini pasta with gobbetti shrimp and saffron

22

Spaghettone Ostriche, patanegra e more fermentate

Spaghettone, oysters, patanegra ham and fermented blackberries

20

SECONDI | SECOND COURSES

Ricciola al barbecue, asparagi ed erbe bruciate
Barbecued amberjack, asparagus and burnt herbs
25

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

Ramen iodato
Iodized ramen
25

Triglia, carciofo e pistacchio
Mullet fish, artichoke and pistachio
25

Astice, midollo, pastinaca e cedrina
Lobster, bone marrow, parsnip and lemon balm
30

DOLCI | DESSERTS

Kefir, rosa e barbabietola rossa

Kefir, rose and red beet

12

Millefoglie

Millefoglie

12

Insalata di fragole, limone ed erbe dolci

Salad of strawberries, lemon and sweet herbs

12

Robiola di Roccaverano e rabarbaro

Robiola from Roccaverano and rhubarb

12

Ganache al cioccolato al latte, mango ed arachidi

Milk chocolate ganache, mango and peanuts

12

MENU DEGUSTAZIONE | *TASTING MENU*

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.*

MENU DEGUSTAZIONE | *TASTING MENU*

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.*

MENU DEGUSTAZIONE | *TASTING MENU*

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

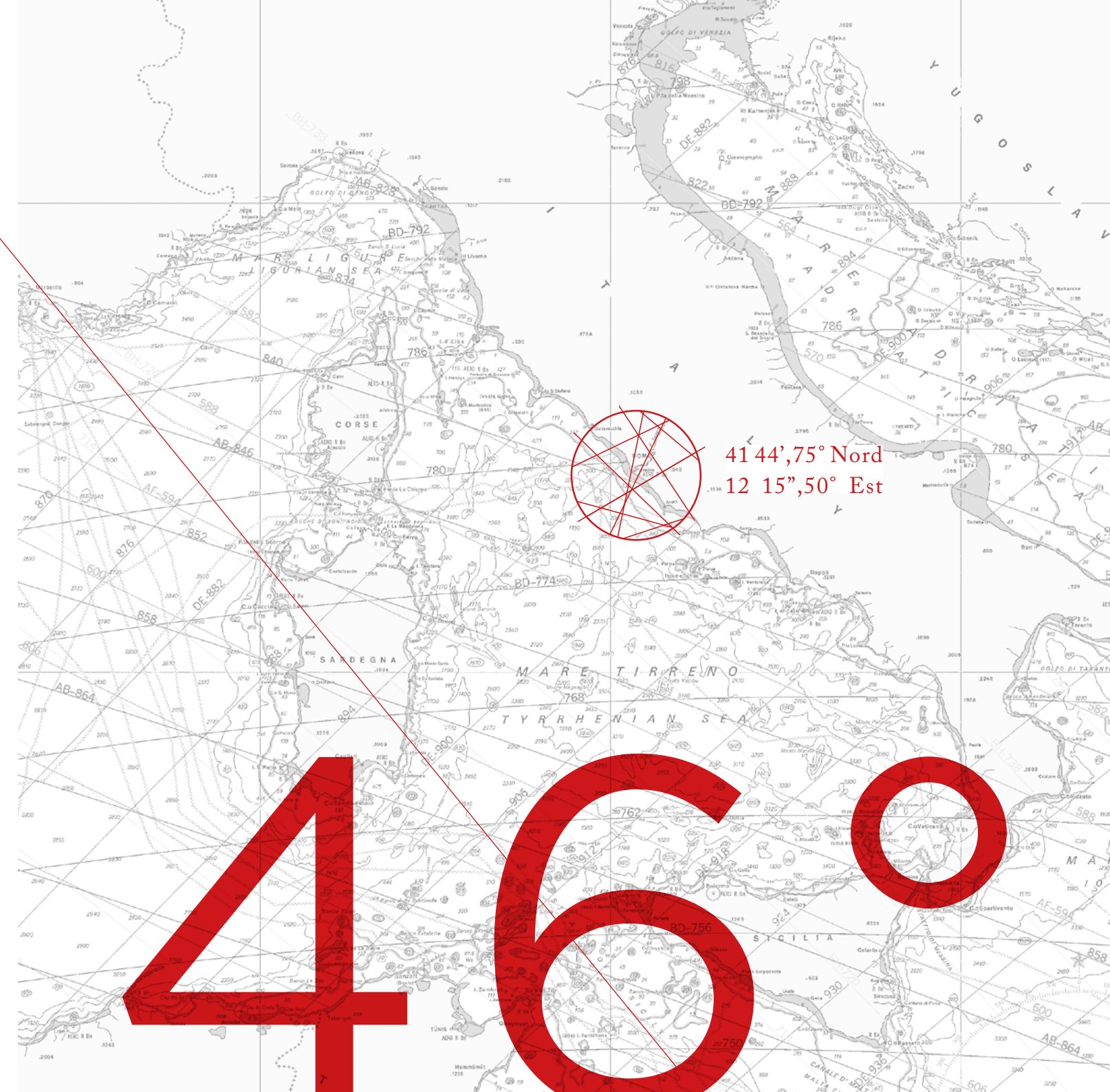
4 calici | 40
6 calici | 50

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.



41 44',75" Nord
12 15",50" Est

460



46° menu dal 2006,
data di apertura de “Il Tino”

-

*46° menu since 2006,
“Tino’s” opening year*