

Ristorante Tino & C.

Benvenuti

Le opere d'arte esposte nelle sale sono state create dallo scultore di fama internazionale Maurizio Perron, per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala o andare sul sito www.skultura.com

Nel rispetto degli altri ospiti chiediamo di mantenere un tono di conversazione pacato e di abbassare la suoneria del telefono.

Informative

*- I prodotti per uso da crudo o di difficile reperibilità potrebbero essere trattati e poi abbattuti a - 36° (al cuore - 20°).
Conservati a - 18° per garantirne qualità freschezza. In tal caso, prima dell'ordinazione verrete informati dal personale di sala.
Reg. (CE) n. 853/2004.*

- I piatti proposti nei menù possono contenere i seguenti allergeni:

1 GLUTINE, 2 CROSTACEI, 3 UOVA, 4 PESCE, 5 ARACHIDI, 6 SOIA, 7 LATTICINI, 8 FRUTTA A GUSCIO, 9 SEDANO, 10 SENAPE, 11 SEMI DI SESAMO, 12 SOLFITI, 13 LUPINI, 14 MOLLUSCHI.

Se avete allergie e/o intolleranze alimentari, chiedete informazioni al personale di sala. Siamo preparati per consigliarvi nel migliore dei modi.



Gluten free

Questo simbolo viene riportato sui titoli dei piatti senza glutine.

L'ANFIBIO

Benvenuto del RistoranTino&C.

Gambero blu della Caledonia 2019

Animella tandoori, verbena e barbabietola 2019

Fagotti di anatra, caviale di chiocciola, Shitake 2019

Diaframma al bbq. 2019

Pinguino 2019

Pesca e amaretto 2019

Coccole dolci

Euro 85.00

*Al menù "L'ANFIBIO" è possibile abbinare la degustazione
vini dedicata:*

3 calici € 35.00

5 calici € 50.00

Menù per l'intero tavolo.

“EVOLUZIONE”

Percorso a sorpresa...

Un viaggio gastronomico all’insegna della creatività.

Euro 120.00

Al menù “EVOLUZIONE” è possibile abbinare la degustazione vini dedicata:

3 calici € 35.00

5 calici € 50.00

Menù per l’intero tavolo.

La Carta...

Antipasti



Gambero blu della Caledonia 2019

€ 28.00



Lingua, salsa Caesar e Aperol 2014/2019

€ 22.00



Capesante e polpo secco 2019

€ 28.00



Animelle tandoori, verbena, barbabietola 2019

€ 22.00

Primi



*Tagliolini di soia cotti nel granchio, cozze,
emulsione di ostriche e lattuga di mare 2019*

€ 25.00

Fagotti di anatra, caviale di chiocciola, Shitake 2019

€ 25.00




Risotto alla seppia, nero e oro 2019

€ 25.00


Spaghetti ai ricci di mare e latte cagliato 2018

€ 25.00


Secondi

 *Diaframma di manzo 2019*

€ 30.00

 *Agnello al latte 2019*

€ 30.00

 *Baccalà in olio cottura 2019*

€ 30.00

Testacoda di astice 2019
Variante senza glutine su richiesta.

€ 35.00

Dolci

Pesca e amaretto 2019
Variante senza glutine su richiesta

€ 16.00

Foie gras, mandorla e ciliegia 2019

€ 16.00

Tarte tatin e gelato alla salvia 2019

**Per 2 persone*

**Cottura espressa, attesa 15 min*

€ 14.00 *Per persona*

100% Nocciola 2017

Variante senza glutine su richiesta

€ 16.00