

Antipasti

ANTIPASTO CALDO IL TINELLO	24.95	VONGOLE OREGANATE O CASINO . . .	17.95
<i>Assorted Hot Antipasto</i>		<i>Clams, Baked or Casino</i>	
INSALATA FRUTA DI MARE	24.95	SCAMPI ALLA LUIGI.	18.75
CALAMARI FRITTI.	18.75	<i>Scampi with White Wine, Garlic and Fresh Herbs</i>	
POLPO TINELLO.	24.95	MOZZARELLA DI BUFALA	
PEPERONI ALLA BRACE CON ALICI. . .	15.75	CON PEPERONI.	17.50
<i>Roasted Red and Yellow Peppers with Anchovies</i>		CARPACCIO DI MANZO CON	
ANTIPASTO FREDDO	18.95	PARMIGIANO, RUCOLA E PALMITO. .	18.75
<i>Cold Antipasto</i>		SEAFOOD WITH MUSHROOMS	
BRESAOLA	18.50	ALLA MARGHERITA	24.25
<i>Fine Sliced Air Dried Special Beef</i>		<i>Scallops, Shrimp and Mushrooms</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE. . .	18.95	SPIEDINI ALLA ROMANO.	17.95
<i>Italian Ham with Melon</i>			

Minestre

STRACCIATELLA FIORENTINA.	14.50	ZUPPA IL TINELLO	15.50
<i>Egg Drops with Spinach</i>		<i>White Beans and Tubetti</i>	
MINISTRONE TOSCANA	14.25	ZUPPA DI SPINACI.	13.95
PASTINA IN BRODO	13.50	<i>Spinach in Broth</i>	
<i>Pastina in Broth</i>		CAPPELLONI IN BRODO	14.50

Farinacci

FARFALLE IL TINELLO	24.75	INTEGRALI ALLA FUNGI.	28.95
<i>Fresh Tomatoes, Clams and Broccoli</i>		<i>Mixed Mushrooms, Mozzarella Strips, Garlic, Truffle Oil</i>	
SPAGHETTI AL POMODORO		RIGATONI SCHIAVONE.	24.95
E BASILICO.	22.95	<i>Fresh Tomatoes, Gaeta Olives & Diced Mozzarella</i>	
PENNE ALLA SALMONE	29.95	PAGLIA E FIENO	25.95
<i>Norwegian Salmon, Cherry Tomatoes, Broccoli, Oil and Garlic</i>		<i>White and Green Noodles in Cream Sauce with Ham</i>	
CANNELLONI	27.50	MANICOTTI DI RICOTTA	24.75
<i>Stuffed with Meat</i>		ORECCHIETTE, BROCCOLI DI RABE	
SPAGHETTI CARBONARA.	24.75	and SALSICCIA	25.50
<i>Spaghetti with Onions & Pancetta</i>		RAVIOLI	24.50
CAPELLI D'ANGELO PRIMAVERA	26.50	SPAGHETTI BOLOGNESE	24.75
TAGLIERINI IL TINELLO	29.95	LINGUINE SALSA VONGOLE.	29.95
GNOCCHI AL QUATTRO FORMAGGI . .	26.95	<i>Manila Clams</i>	
LINGUINE ALL' AMATRICIANA	24.50	TRENETTE AL PESTO	25.50
<i>Flat Spaghetti with Tomato, Pancetta & Onions</i>		<i>Thin Egg Noodles with Basil and Garlic</i>	
RIGATONI AL TRE FUNGHI	27.50	SPAGHETTI ALLA CHECCA	24.50
AGNOLOTTI ALLA "REGIS"	25.50	<i>Fresh Tomatoes, Basil and Diced Mozzarella</i>	
<i>Mascarpone, Asparagus with a Touch of Fresh Tomatoes & Almonds</i>		PENNONI ALLA LUISA	26.95
RISOTTO A PIACERE.		<i>Porcini, Sun Dried Tomatoes, with a Touch of Fresh Tomatoes</i>	
SPAGHETTI ALLA RADICCHIO.	27.95	LINGUINI PESCATORE.	37.95
<i>Scallions, Shrimp, Radicchio & Fresh Tomatoes</i>		LINGUINI PUTTANESCA BIANCA	24.50
PASTA ALLA "ICAHN"	24.50	<i>Olive Oil, Capers, Garlic and Anchovies, Black Olives</i>	

Il Tinello
Ristorante Italiano
 Honest Italian Cuisine

Pesci

DORADO TRE STAGIONI	39.95	SCAMPI IL TINELLO	36.95
<i>Rucola, Endivia, Radicchio, Garlic with a Touch of Tomato</i>		<i>White Wine with a Touch of Pesto</i>	
SWORDFISH LIVORNESE	42.95	SALMONE COPA SANTA	36.50
SCAMPI FRA DIAVOLO CON SPAGHETTI	36.95	<i>White Wine, Asparagus & Dijon Mustard</i>	
ZUPPA DI PESCE	44.95	RED SNAPPER AL TRENTINO	38.95
<i>Fish Stew</i>		<i>Mushrooms, Garlic, White Wine & Almonds</i>	
		DOVER SOLE FRESCA	
		SCALLOPS TOSCANO	45.95
		<i>Jumbo Scallops in Saffron Sauce</i>	

Carni

SUPREMA DI POLLO BOLOGNESE	26.95	SCALOPPINE MONTE BIANCO	31.95
<i>Chicken with Prosciutto and Cheese</i>		<i>Veal with White Wine, Shallots, Spinach and Mozzarella</i>	
POLLO AL CHAMPAGNE	29.95	VITELLO PARMIGIANA	29.95
<i>Breast of Chicken, Portobello, Grapes, Champagne</i>		SALTIMBOCCA FIORENTINA	30.95
POLLO PICATA	26.50	<i>Scaloppine, Prosciutto, White Wine and Spinach</i>	
<i>Breast of Chicken in White Wine, Lemon and Capers</i>		VEAL CHOP	49.95
POLLO SCARPARELLO	26.50	VITELLO MISTERO	33.50
<i>Boneless Chicken in Garlic</i>		<i>Peppers, Capers with a Touch of White Wine</i>	
SUPREMA DI POLLO MODO MIO	27.50	MEDAGLIONI DI BUE	49.95
<i>Asparagus, Mushrooms, Shallots and a Touch of White Wine</i>		<i>Mignonette of Beef</i>	
INTERCOSTA DI MANZO	48.95	FILET MIGNON	49.95
<i>Broiled Sirloin Steak</i>		VITELLO IL TINELLO	33.95
POLLO IL TINELLO	29.50	<i>Zucchini, Tomatoes, Parmigiano Cheese and White Wine</i>	
<i>Red, Wine, Onions, Porcini with a Touch of Tomato</i>		FEGATO DI VITELLO ALLA VENEZIANA	37.95
POLLO CAPRESE	28.50	<i>Served with Polenta</i>	
<i>Fresh Tomatoes, Onions, Mozzarella & Basil</i>		COSTOLETTA IL TINELLO	49.95
POLLO ROMANA	26.75	<i>White Wine, Artichokes with Thin Mozzarella</i>	
<i>Artichokes, Sun-Dried Tomatoes, and a Touch of White Wine</i>			
VALDOSTANA	49.95		
VEAL ALLA "GRANO"	49.95		

Legumi

SPINACI SALTATI	12.50	FUNGHETTI MISTI	19.95
<i>Spinach Saute</i>		<i>Portobello & Shiitake</i>	
MELANZANE PARMIGIANA	24.75	BROCCOLI SAUTE	12.50
<i>Eggplant</i>		CIME DI RABE SALTATE	14.50
CARCIOFI SALTATI	14.50	<i>Broccoli Rabe</i>	
<i>Artichokes Saute</i>			
ASPARAGI GRATINATI	15.95		
<i>Asparagus</i>			

Insalate

RUCOLA CON PARMAGIANA	17.95	INSALATA TRE COLORI	13.95
MISTA VERDE CON FORMAGGIO	17.95	<i>Endiva, Rucola & Radicchio</i>	
<i>Mixed Green Salad, Tomatoes, Goat Cheese, and Walnuts</i>		INSALATA DI POMODORO	14.50
INSALATA DI SPINACI	14.50	<i>Sliced Tomato, Onion and Capers</i>	
<i>Fresh Spinach Salad</i>		INSALATA DI AVOCADO	18.50
INSALATA SICILIANA	14.50	<i>Avocado, Onion, Tomatoes, and Chopped Shrimp</i>	
<i>Mesclun Salad, with Tomatoes, Onions and Cucumbers</i>		CAESAR SALAD	17.50