

Ristorante Il Tino

Via dei Lucilii, 17 / 19 - Lido di Ostia, Roma

Tel 065622778

E-mail info@ristoranteiltino.com

www.ristoranteiltino.com



La gestione de “il Tino” è guidata da due ragazzi cresciuti umanamente e professionalmente insieme, i quali dopo molti anni di lavoro nel settore della ristorazione, sono riusciti a coronare il desiderio di dare avvio ad una iniziativa propria, ove poter mettere a frutto le esperienze maturate. Ed è proprio la coesione tra Daniele Usai e Claudio Bronzi il primo punto di forza di questo team che ha come unico obiettivo quello di soddisfare gli ospiti grazie all’amore, alla passione e all’impegno con cui viene curato ogni piccolo dettaglio. La cucina di Daniele Usai si basa sulla qualità della materia prima che viene accuratamente selezionata, sulla stagionalità dei prodotti - prova ne sia l’integrale cambio del menù ogni 3 mesi - e, sulle abilità artigianali dello chef che crea il “fatto in casa”: 6 tipi di pane, la pasta, tutta la pasticceria, sono esempi di come il concetto di “homemade” sia molto presente all’interno di questo ristorante. Con questi presupposti si crea il menù, proponendo piatti di cucina contemporanea, esaltati da curate tecniche di esecuzione, pur mantenendo uno stile essenziale e di facile approccio. Si ha così modo di poter degustare piatti che spaziano da sapori tipici del territorio fino a connubi più particolari, con l’impiego di una più vasta gamma di materie prime provenienti da tutto il mondo. L’esperienza gastronomica viene resa poi ancora più completa dalla possibilità di abbinare alle ricette presentate, vini anche al calice, selezionati dalla curata cantina che consta di circa 150 etichette. Per quanto riguarda l’aspetto enologico, il nostro Sommelier seleziona quanto di meglio venga proposto nel panorama regionale e nazionale. L’impegno nella gestione della cantina da parte di Claudio Bronzi permette di garantire un elevato rapporto qualità prezzo, con particolare attenzione ai vitigni autoctoni delle diverse regioni italiane, oltre alla possibilità di trovare 20 nuove etichette ogni cambio del menù. L’ambiente caldo e accogliente bene si presta per questa tipologia di ristorazione basata sulla qualità; le 28 sedute si sviluppano su tre sale disposte su due livelli, rendendo così il tutto ancora più intimo e confortevole e molto adatto anche a cene formali. Alle pareti i quadri ispirati a Botero, alle sue tipiche forme opulente, ben predispongono all’esperienza che viene arricchita da cortesia e sorriso. Oggi “Il Tino” è orgoglioso di poter vantare un ampio bacino di appassionati, che frequenta costantemente il ristorante, con i quali il confronto è sempre più importante, e l’obiettivo quello di poter raggiungere la loro soddisfazione

e traguardi sempre più prestigiosi. La presenza sulle principali guide gastronomiche nazionali fin dall'apertura, l'assegnazione di due forchette dalla prestigiosa guida Michelin 2010 e la partecipazione alla "Festa a Vico Equense 2009" nella sezione giovani emergenti, incentivano l'entusiasmo a fare sempre il meglio per gli ospiti, facendo leva sul vero motore dell'attività: la passione.