

TIROVINO OSTERIA

CHEF NICOLA DEGLI AGOSTINI IN CUCINA

antipasti

SFORMATO CALDO AL RADICCHIO DI TREVISO CON
CREMA AI FORMAGGI 7,50

GNOCCHO FRITTO ALLA EMILIANA CON CULATELLO DI
ZIBELLO 10,00

primi piatti:

BIGOLI AL TORCHIO AL RAGU' DI UNA VOLTA 8,00

RISOTTO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE CON
RADICCHIO DI TREVISO, SALSICCIA, NOCI E ROSMARINO 12,00

TORTELLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI BACCALA' CON
SALSA DI GAMBERI E POMODORINI PACHINO 12,00

CALAMARATA CON CREMA DI ZUCCHINE E CAPPESANTE 10,00

secondi piatti:

MEDAGLIONI DI SEITAN DI VERDURE CON TACCOLE IN PADELLA 13,00

HAMBURGER DI CHIANINA CON PATATE FRITTE E SALSA
BARBECUE 15,00

TAGLIATA DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA -250 GR. 16,50

COSTATA DI ANGUS IRLANDESE 4,00/HG

FIorentINA DI ANGUS IRLANDESE 5,20/HG

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO ALLA GRIGLIA
(CONTROFILETTO DI ANGUS, SALAMELLA FRESCA, LONZA DI
MAIALINO AFFUMICATA) E LE PATATE FRITTE 17,90

contorni 4,00

-PATATE FRITTE

-MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI

-RADICCHIO DI TREVISO AI FERRI

-SPINACI AL TEGAME

-CARCIOFI E PATATE IN PADELLA-INSALATA MISTA