

# 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