

TIROVINO OSTERIA

CHEF NICOLA DEGLI AGOSTINI IN CUCINA

antipasti:

GNOCCHO FRITTO ALLA EMILIANA CON
CULATELLO DI ZIBELLO 10,00

NODINO DI ASPARAGI BIANCHI AVVOLTI IN
BACON DI CHIANINA CON UOVA A MIMOSA
GRATINATI AL FORNO 9,50

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO AL
FAGGIO CON EMULSIONE ALL'ARANCIA E
FORMAGGIO SFOGLIATO AL VINO ROSSO 9,00

primi piatti:

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

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON CACIO, PEPE
E GUANCIALE 9,00

RISOTTO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE
CON ASPARAGI BIANCHI E MOUSSE ALLO
ZAFFERANO 12,00

CALAMARATA CON FIORI DI ZUCCA,
POMODORINI PACHINO E RICOTTA FRESCA
DI BUFALA 9,00

secondi piatti:

TAGLIATA DI POLLO CON INSALATINA DI
FINOCCHIETTO, MELA E NOCI **13,00**

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

HAMBURGER DI CHIANINA CON PATATE FRITTE
E SALSA BARBEQUE **15,00**

TAGLIATA DI BLACK ANGUS ALLA GRIGLIA **16,50**

ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO AL
TEGAME SERVITI CON UOVA ALL'OCCHIO DI
BUE E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO **13,00**

contorni **4,00**

-PATATE FRITTE

-MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI

-PISELLI AL TEGAME

-SPINACI AL TEGAME