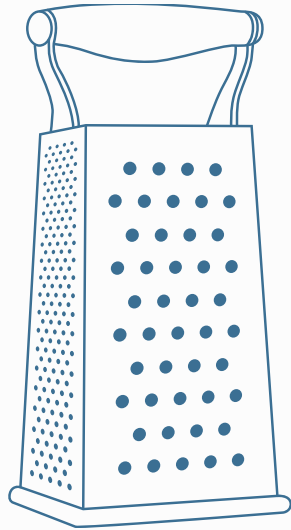


TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA



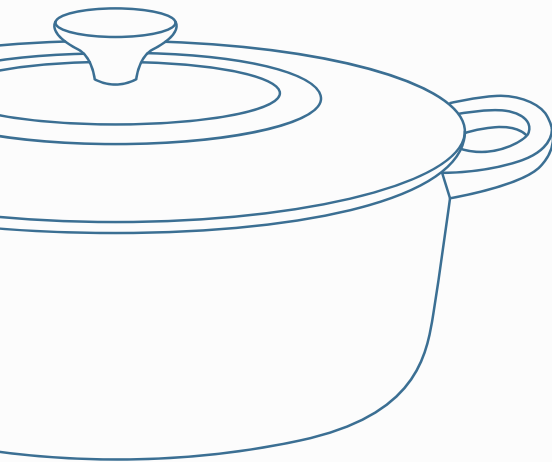
ANTIPASTI

GNOCO FRITTO CON SOPRESSA ALFINOCCHIO (1) 11,00

FLAN TIEPIDO AI PISELLI CON FONDUTA CALDA DI ASIAGO E PESTO DI POMODORI SECCHI (1,3,7,8) 11,00

INVOLTINO DI ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO AVVOLTO IN GUANCIALE SERVITO SU NUVOLA DI PATATE VIOLA E CROCCANTE AL PARMIGIANO (7) 12.00

CARPACCIO DI CARNE SALADA CON PINZIMONIO DI CARCIOFI FRESCHI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO (7) 12.00



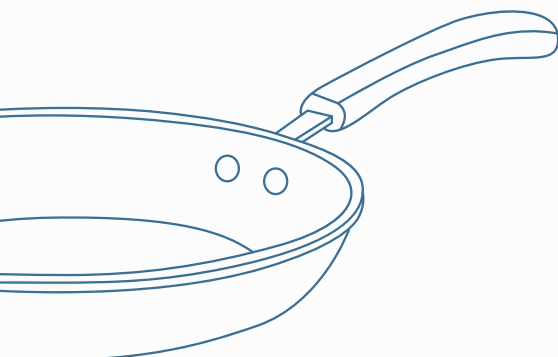
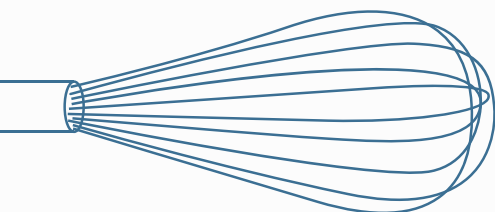
PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DI MANZO COME UNA VOLTA (1.3,10) 10.00

MALTAGLIATI AL SUGO DI ANITRA CON ARANCIA A VIVO MARINATA IN ZENZERO E GRAND MARNIER (1.3.12) 12.00

PACCHERI AL FORNO RIPIENI CON RICOTTA ED AGRETTI CON BESCIAPELLA AL POMODORO E POMODORINI DATTERINO AL BASILICO GRATINATI(1.3.7) 12,00

RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI E CARLETTI PRIMAVERILI CON GRANULATA DI UOVO SODO(3,7) (MIN. 2 PORZIONI) 14,00



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

TARTARA DI MANZO CLASSICA (220 GR) CON CUORE DI SALSA
GUACAMOLE CON PANE CALDO E RICCIOLI DI BURRO (10) 25,00

HAMBURGER DIFASSONA (250 GR.) CON PANE BUN , FARCITO
CON CHEDDAR, GUANCIALE CROCCANTE E LATTUGA E SALSA
BERNESE (1.3.7.11) 15,50

TAGLIATA DI POLLO IN CROSTA DI PAN GRATTATO AGLI AROMI
MEDITERRANEI SU CREMA DI MELANZANE ALLA MENTA E MANDORLE
TOSTATE A SCAGLIE (1.8) 14,00

ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO E UOVA CON CROSTONE DI PANE E
SALSA TERIYAKI (1.3.6) 15,00

COSTOLETTE DI AGNELLO GLASSATE IN DOPPIA COTTURA CON
PRUGNE MARINATE AL PORTO (12) 16,00

LA NOSTRA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E
CERTIFICATE
250 GR.

TAGLIATA DI ROASTBEEF – IRLANDA- 18,00

TAGLIATA DI MANZO CHAROLAISE 17,50

TAGLIATA DI LOMBATELLO DI SCOTTONA SERVITA CON SALSA VERDE
-ITALIA- 16,50

FIorentina DI SASHI –FINLANDIA- 8,00€/HG

COSTATA DI SASHI- FINLANDIA- 7,00 €/HG



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (CONTROFILETTO DI ANGUS, BRACIOLA AFFUMICATA , SALAMELLA FINE, SALSICCIA DI MANZO DI NOSTRA PRODUZIONE, SOVRACOSCIA DI POLLO) E LE PATATE FRITTECROCCANTI (IPRIMI A PADOVA) 17,90

IL TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO(CONTROFILETTO DI MANZO, BRACIOLA AFFUMICATA, SALAMELLA FINE DI MAIALE, SOVRACOSCIA DI POLLO) E LE PATATE FRITTE CROCCANTI

DA 4 PERSONE 75,00

DA 5 PERSONE 85,00

DA 6 PERSONE 95,00

VERDURE E CONTORNI COTTI E CRUDI DI STAGIONE 4,00

PATATE FRITTE A SPICCHI CON BUCCIA

PATATE AL FORNO

VERDURE AI FERRI (MELANZANE E ZUCCHINE)

TEGOLINE SPADELLATE CON POMODORINI DATTERINO

INSALATA MISTA

