

# TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

## ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO CON CRUDO DI PARMA 24 MESI (1)  
11,00

BURRATINA FRESCA SU LETTO DI RUCOLA AL BALSAMICO,  
POMODORINI D'ATERINO ROSSI E GIALLI CON PESTO DI BRONTE  
DOP E CIUFFO DI CREMA ALLE CAROTE E ZENZERO(7,8,9)  
10,00

CARPACCIO DI PIOVRA AL VAPORE AROMATIZZATO AL LIME E TIMO  
SU MISTICANZA DI VERDURE FRESCHE E BRUNOISE DI  
VERDURE COTTE E PATATE (7)  
13.00

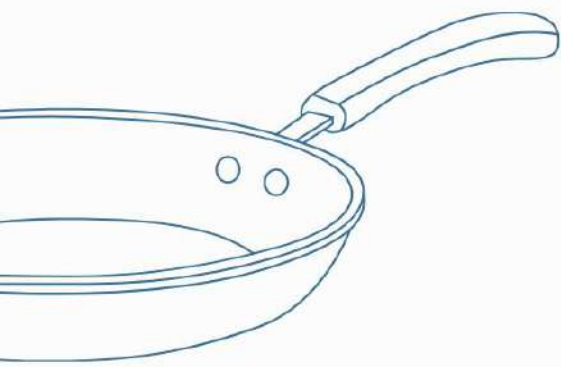
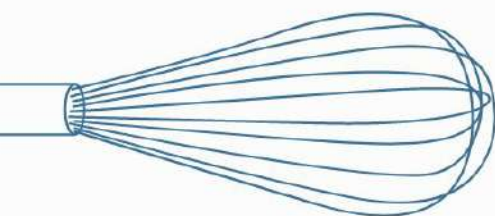
## PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DI MANZO COME UNA VOLTA (1,3,9)  
10.00

FUSILLONI DI GRAGNANO SU CREMA DI BARBABIETOLA ROSSA,  
SPADELLATI CON FIORI DI ZUCCA FRESCHI E PRIMO SALE E SCAGLIE  
DI  
SPECK CROCCANTE (1,7)  
12.00

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON TONNO FRESCO, POMODORI SECCHI,  
OLIVE TAGGIASCHE, EMULSIONE AL CAPPERO ED ESSENZA AGLI  
AGRUMI (1) 13,00

RISOTTO AI PORCINI ED ASIAGO AL PROFUMO DI TARTUFO  
( MIN. 2 PORZIONI) (7)  
14,00



# TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

## SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI TONNO FRESCO SU LETTO DI CIPOLLA CARAMELLATA  
ALL'ARANCIA CON GOCCE DI PESTO ALLA MENTA E FILI DI  
PEPERONCINO (7.8) 18.00

HAMBURGER SCOMPOSTO CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP,  
POMODORI ALL'ORIGANO E INSALATINA, SERVITO CON PANE BUN  
E SALSIA BERNESE (1.3.7.9.10) 15.50

TARTARA DI MANZO SERVITA CON CROSTINI AL BURRO CONDITA  
CON OLIO, SALE, PEPE, LIMONE, OLIVE TAGGIASCHE, SENAPE E  
BASILICO, CON CUORE DI MOSTARDA AI FICHI E PINOLI TOSTATI  
(1.8.10) 25.00

SUPREMA DI POLLO IN CROSTA DI SESAMO, RIPIENA CON RICOTTA  
FRESCA E SPINACI, SU CREMA DI ZUCCHINE E SCAGLIE  
DI MANDORLE TOSTATE (7.8.11) 14.00

POKE' DI RISO MULTI CEREALI CON POMODORINI DATTERINO ROSSI  
E GIALLI, AVOCADO, RAVANELLI, PIOVRA AL VAPORE, CECI E  
BASILICO FRESCO (NO VARIAZIONI) 14.00

CRUDO DI PARMA 24 MESI, MELONE E BURRATA  
PUGLIESE (7) 16.50

TAGLIATA DI VALDOSTANA - ITALIA- 18,00

TAGLIATA DI MANZO CHAROLAISE 17,50

TAGLIATA DI LOMBATELLO DI SCOTTONA SERVITA  
CON SALSIA 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

