

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

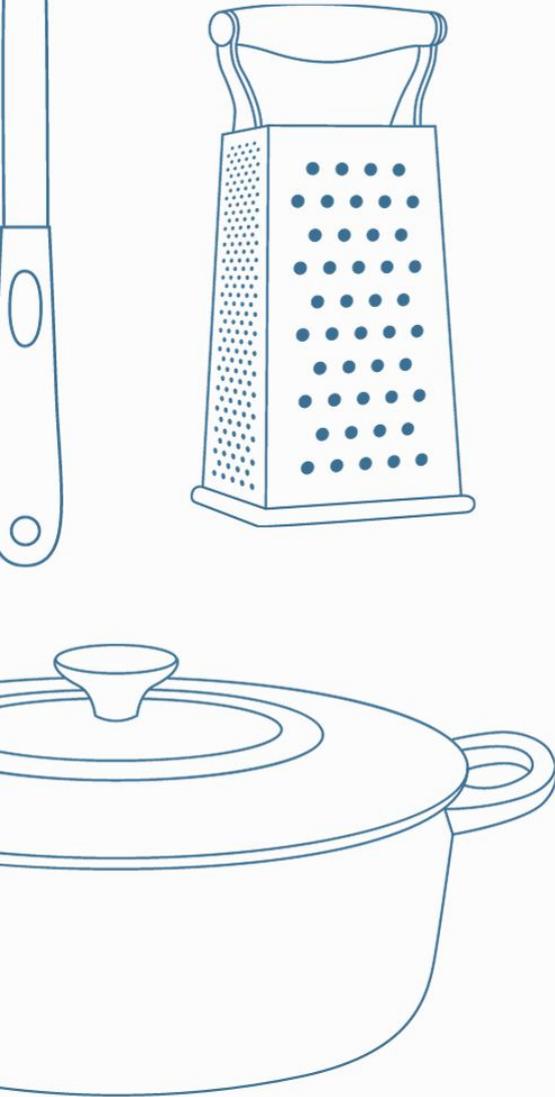
ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO CON CRUDO DI PARMA 24 MESI (1)
12,00

PENTOLINO CON POLENTA DI STORO, GORGONZOLA E FUNGHI DI BOSCO AL PROFUMO DI ANETO (7)
11,00

POLPETTINE DI CARNI SCELTE IN UMIDO, GRATINATE AL FORNO CON PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE E POLENTA FRITTA (1.7)
12.00

SFORMATINO ALLE MELANZANE E MOZZARELLA FIOR DI LATTE IMPANATO SERVITO SU INSALATINA E PEPERONCINI DOLCI LACRIMELLA (1.7)
11.00



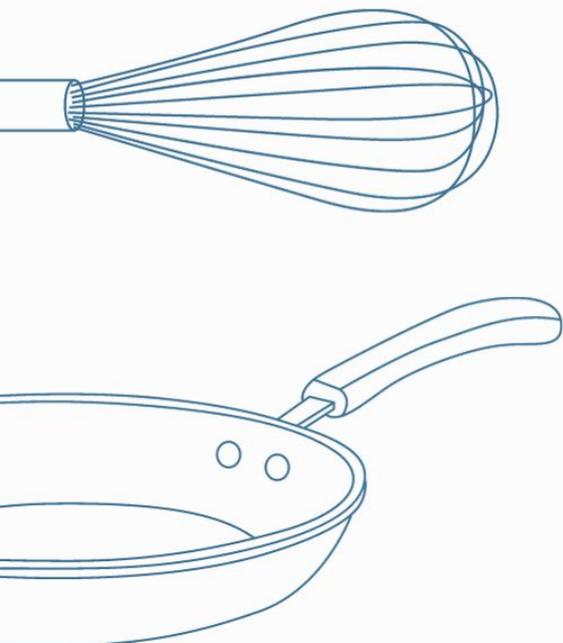
PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DI MANZO COME UNA VOLTA (1.3,9)
10.00

MEZZELUNE CON RIPIENO DI RICOTTA AFFUMICATA E CRUDO DI PARMA, SERVITE CON COULISSE AL PARMIGIANO E PROSECCO SU LETTO DI INDIVIA BELGA (1.7)
13.00

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON PESTO AL LIMONE, STRACCIATELLA DI BUFALA E FILI DI PEPERONCINO(1.7.8)
12,00

RISOTTO AI MIRTILLI E GORGONZOLA CON PETTO D'OCA AFFUMICATO (MIN. 2 PORZIONI) (7)
14,00



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

COSTINE DI MAIALE IN DOPPIA COTTURA GLASSATE ALL'AMARONE
CON COMPOSTA AL RADICCHIO DI TREVISO (7.8)
15.00

HAMBURGER CON PANE BUN, BACON CROCCANTE, ZUCCHINE ALLA
GRIGLIA, PROVOLA AFFUMICATA, PESTO DI POMODORI SECCHI
(1.3.7.8.9,10)
15,50

TARTARA DI MANZO CLASSICA AFFUMICATA AL FAGGIO, GUARNITA
CON LARDO DI COLONNATA E TUORLO IMPEPATO AL PARMIGIANO
CON CROSTINI E RICCIOLI DI BURRO (1.7)
25.00

ARROSTO DI TACCHINO CON FARCITURA ALLE CASTAGNE SERVITO
CON LA SUA SALSIA, CREMA DI PATATE ED INDIVIA BELGA SCOTTATA
15.50

MEDAGLIONI DI PASTA BRISÈ FARCITI CON CREMA DI CECI E
DADOLATA DI VERDURE AROMATIZZATE AL TIMO SU CREMA DI
CARCIOFI E CUORE DI POMODORINI CONFIT
15,00

LA NOSTRA CARTA DELLECARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E
CERTIFICATE
250 GR.

TAGLIATA DI VALDOSTANA – ITALIA- 18,00

TAGLIATA DI MANZOCHAROLAISE 17,50

STRAECCA DI PULEDRO 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)

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO

INSALATA MISTA

