

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO CON CRUDO DI PARMA 24 MESI (1)
13,00

CARPACCIO DI GIRELLO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA E
POMODORINI , SERVITO CON BURRATINA E RISTRETTO AL
BALSAMICO (7)
14,00

CHEESECAKE SALATA AGLI ASPARAGI VERDI SU UOVO A MIMOSA E
GUANCIALE CROCCANTE (1,3)
13.00

POLPETTINE AI CARCIOFI SU LETTO DI CULISSE AL POMODORO
GUARNITO CON GRANULATA DI FORMAGGIO FETA GRECO (1.7)
12.00

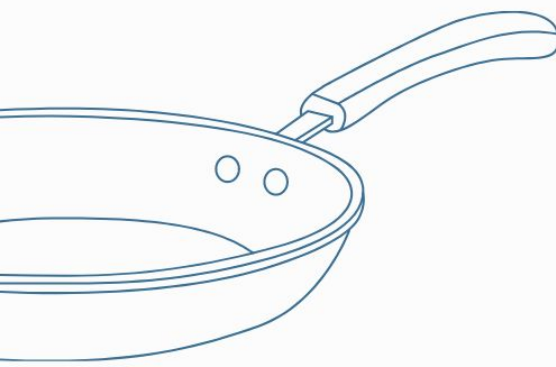
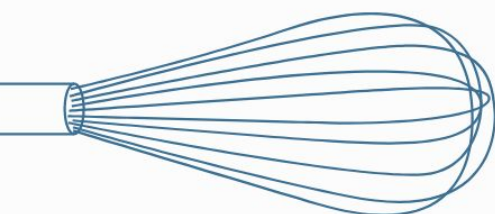
PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGÙ DI CINGHIALE (1.3,9)
13.00

RAVIOLI CON FARCIA AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E PRIMO
SALE AFFUMICATO, PADELLATO CON BURRO ED ACETOSILLA SU
CREMA
DI MELANZANE VIOLA (1.7,3)
14.00

SPAGHETTI ROSSI ALLA CHITARRA IN CREMA DI PISTACCHIO DI
BRONTE D.O.P. SERVITI CON MOZZARELLA DI BUFALA E GRANULATA
DI PISTACCHIO(1.7) 13,00

RISOTTO AI BRUSCANDOLI E CARLETTI CON ASPARAGI BIANCHI
(MIN. 2 PORZIONI) (3)
15,00



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

MEDAGLIONI DI POLLO PORCHETTATI CON FARCIA AI CARCIOFI SU
INSALATINA E COULISSE AL MELOGRANO

17.00

HAMBURGER CON PANE BUN, CHEDDAR, CARCIOFO FRESCO
MARINATO E GUANCIALE CROCCANTE CON PATATE DOLCI FRITTE
CON SALSA BBQ ALLA MENTA (1.3.7)

16.00

TARTARA DI MANZO CLASSICA SERVITA CON TUORLO DI UOVO
FRITTO PROFUMATA AL DRAGONCELLO CON BURRO E CROSTINI
(1.3.10)

25.00

FILETTO DI MAIALINO DA LATTE IN CROSTA DI PANE SU LETTO DI
CARLETTI E RISTRETTO ALL'AGLIO NERO (1.10)

20.00

PENTOLINO CON UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON ASPARAGI VERDI
GRATINATI E CROSTINI PROFUMATI AL BALSAMICO E AL TARTUFO
(1,3)

16,00

LA NOSTRA CARTA DELLECARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E
CERTIFICATE

250 GR.

TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE- IRLANDA-

18,00

TAGLIATA DI MANZOCHAROLAISE

17,50

FILETTO DI MANZO IRLANDESE 220 GR.

25.00

FIorentina DI SASHI -FINLANDIA-

9,00€/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 5,00

PATATE FRITTE A SPICCHI CON BUCCIA

PATATE AL FORNO

VERDURE AI FERRI (MELANZANE E ZUCCHINE)

FAGIOLINI AL VAPORE CON POMODORINI DATTERINO

INSALATA MISTA

