

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

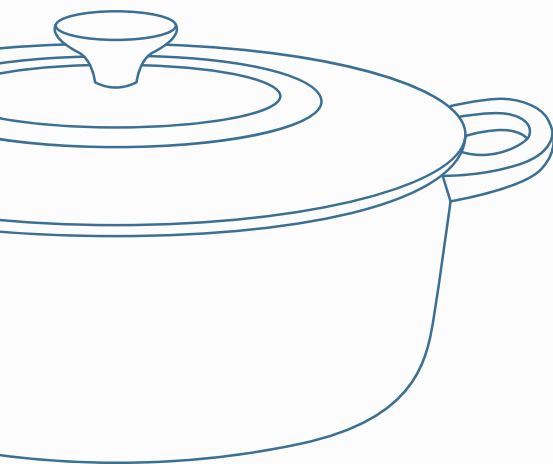
ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO CON CULATELLO DI ZIBELLO (1)
13,00

POLPETTINE DI VERDURE SU COULISSE DI SPINACI
E MANDORLE TOSTATE (5)
12,00

TARTARE DI TONNOFRESCO CON MAIONESE AL WASABI (4.15)
15.00

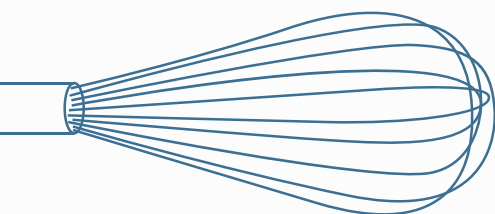
CARNE SALADA DEL TIROVINO CON RUCOLA E CARPACCIO
DI CHAMPIGNONS (12.17)
14.00



PRIMI PIATTI

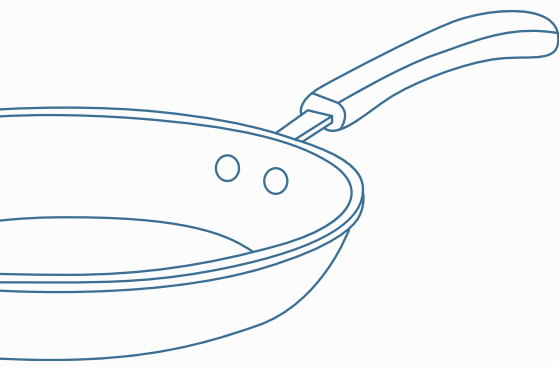
BIGOLI AL TORCHIO AL RAGÙ DI FILETTO DI MANZO (1.3.9)
12.00

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON BATTUTA DI POLPO E
BRUNOISEDI OLIVE TAGGIASCHE (1.14.16.9)
16.00



SPAGHETTI ROSSI ALLA CHITARRA CON RAPA E PESTO ALLA
GENOVESE E CRUMBLE DI FETA GRECO (1.3.7.8.9)
13,00

CALAMARATA CON TONNO FRESCO E POMODORINI GIALLI(1.4.18.3)
18.00



RISOTTO IN SALSA ARLECCHINO E GRANELLA DI PISTACCHIO(8)
(MIN. DUE PERSONE)
14.00

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

TARTARE DI MANZO CON SALSA AI POMODORINI CONFIT, CAPPERI, ACCIUGHE E SENAPE, CON CAVIALE DI UOVO ESSICCATO (10.18.3)
25.00

HAMBURGER CON PANE BUN, CHEDDAR, CAPPUCCIO VIOLA E GUANCIALE CROCCANTE (1.3.7)
16.00

ENTECROTE DI SASHI CON BURRO SALATO AROMATIZZATO (300 GR.) (7) 22.00

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO SU CARPACCIO DI MELANZANE E DADOLATA DI FRAGOLE(4.11.19)
22.00

STRACCHETTI DI MANZO ALLA STROGONOFF (7.10.12.17)
18.00

COTOLETTA DI VERDURE CON CAROTE GLASSATE AL PREZZEMOLO E CIPOLLA CARAMELLATA
15.00

SOVRACOSCIA DI POLLO ALLA MEDITERRANEA(18)
17.00



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

LA NOSTRA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE

TAGLIATA DI ROASTBEEF DI ANGUS IRLANDESE
20.00

TAGLIATA DI MANZO PRUSSIANA 18.00

FIorentina DI SASHI -FINLANDIA-9,00€/HG

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

LA NOSTRA STORIA

LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (CONTROFILETTO DI ANGUS, BRACIOLA AFFUMICATA , SALAMELLA FINE, SOVRACOSCIA DI POLLO) E LE PATATE FRITTECROCCANTI (IPRIMI A PADOVA)
18.00

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 80,00

DA 5 PERSONE 90,00

DA 6 PERSONE 100,00

VERDURE E CONTORNI COTTI E CRUDI DI STAGIONE
5,00

PISELLI STUFATI CON CAROTE E CIPOLLA

PATATE ROSSE DOLCI FRITTE

PATATE FRITTE A SPICCHI CON BUCCIA

PATATE AL FORNO

VERDURE AI FERRI (MELANZANE E ZUCCHINE)

INSALATA MISTA

ERBETTE COTTE IN PADELLA