



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

GNOCCHO FRITTO ALLA EMILIANA CON CRUDO DI PARMA (1)
12,00

TORTINO CALDO AGLI ASPARAGI SU VELLUTATA DI
POMODORINI DATTERINO GIALLO (1.7)
12,00

TARTARA DI TONNO FRESCO CON SALSA TZAZIKI E CIPOLLA DOLCE
CARAMELLATA (4.7)
15.00

LA PORCHETTA DI MAIALINO FATTA DA NOI CON GERMOGLI DI
PUNTAR ELLE E PECORINO ROMANO A SCAGLIE(7)
13.00

PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (1.3.9)
12.00

TAGLIOLINI AGLI ASPARAGI CON ERBETTE DI CAMPO PRIMAVERILI E
SCAGLIE DI MANDORLE TOSTATE (1.3.8)
13.00

RISOTTO DI CICORIA CIMATA MANTECATO CON PECORINO ROMANO
E SEMI DI PAPAVERO
(MIN. 2 PORZIONI) (7.12)
14,00

GNOCCHI DI PATATE CON CODE DI MAZZANCOLLE, GUANCIALE
E CIPOLLOTTO (1.3.2.12)
15.00

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA MISTA DI CARNE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON COPPA DI MAIALE, COSTICINE , SOVRACOSCIA DI POLLO, COSTOLETTE DI AGNELLO, SERVITA CON POLENTA ALLA GRIGLIA (NON SI FANNO MODIFICHE) (1)

20,00

GALLETTO ALLA GRIGLIA SU SALSA TARTARA E CROSTONE DI PANE CASERECCIO (1.10.3)

17.00

TATAKI DI TONNO FRESCO SU VERDURE DI STAGIONE E GLASSA DI SALSA PONZU (6.4)

25,00

TEGAMINO CON ASPARAGI E UOVA ALLA BISMARCK GRATINATI AL FORMAGGIO MORLACCO DEL GRAPPA (3.7)

18,00

HAMBURGER DI MANZO CON PANE BUN FARCITO CON BACON, CHEDDAR, POMODORO A FETTE, LATTUGA E PATATE FRITTE (1.3.6.7)

15.50

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SAUTÈ DI ASPARAGI

25,00



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE 250 GR.

TAGLIATA DI BLACK ANGUS 20,00

TAGLIATA DI MANZO " BRUNA ALPINA" 18,00

FILETTO DI MANZO (200 GR.) 22.00

-ALTA SELEZIONE-

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 ANGUS, BRACIOLA AFFUMICATA, SALAMELLA FINE, 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 5,00

INSALATA MISTA
MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI
PATATE AL FORNO
VERDURA COTTA

TEGOLINE IN SALSA
PATATE FRITTE A SPICCHI

