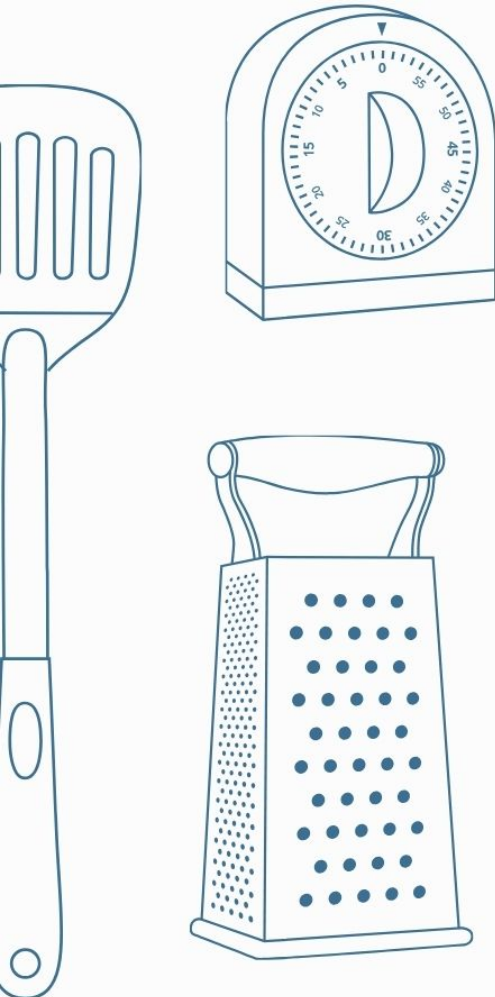




TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

GNOCCHO FRITTO ALLA EMILIANA CON CRUDO AFFUMICATO
DI MONTAGNA (1)

12,00

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA RIPIENI DI RICOTTA E ZUCCHINE CON
CULISSE AL POMODORO E BASILICO (1.7)

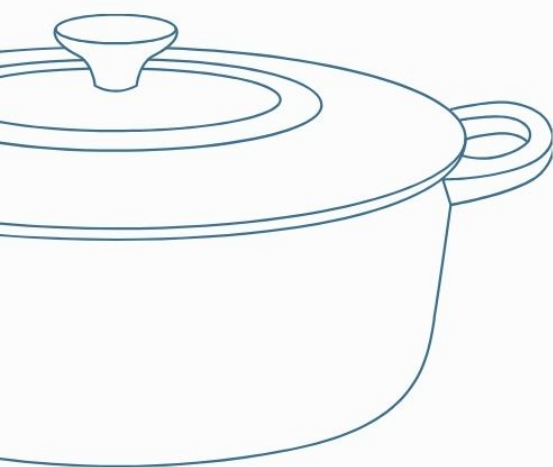
13,00

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

15.00

LA CARNE SALADA FATTA DA NOI CON MELONE E MOZZARELLINE
CILIEGINO (7)

13.00



PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (1.3.9)

12.00

TAGLIOLINI CON PISELLI, POMODORINI IN CONFIT E RICOTTA
AFFUMICATA DEL GRAPPA (1.3.7.8)

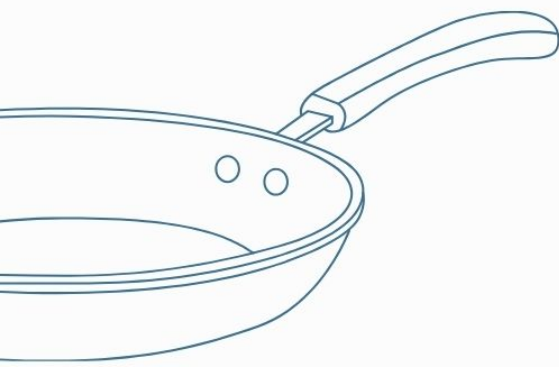
13.00



RISOTTO CON ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA MANTECATO AL
PECORINO ROMANO

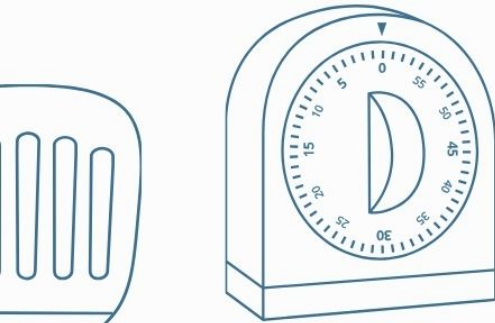
(MIN. 2 PORZIONI) (7.12)

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

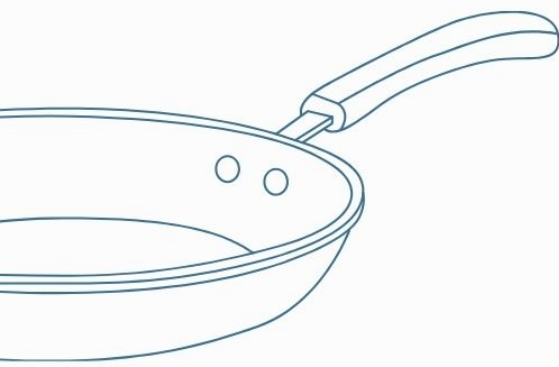
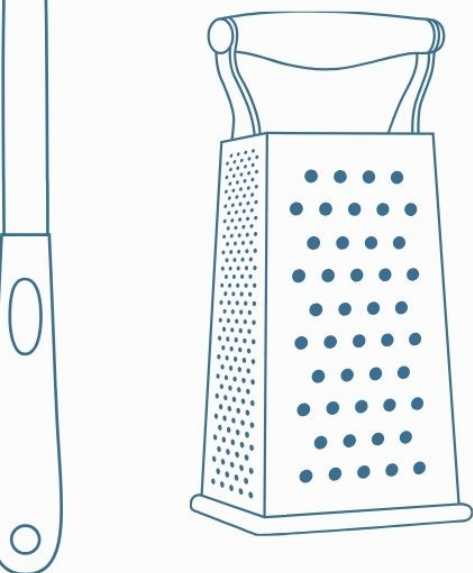
GRIGLIATA MISTA DI CARNE COTTA A BASSA TEMPERATURA CON COPPA DI MAIALE, COSTICINE, SOVRACOSCIA DI POLLO, SALAMELLA FRESCA, SERVITA CON POLENTA ALLA GRIGLIA (NON SI FANNO MODIFICHE) (1)
25,00

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 MELANZANE FRITTE, UOVA ALLA BISMARCK E DADOLATA DI POMODORINI GRATINATI (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



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

TOMAHAWK BLUE SMOKE CIRCA 1 KG 50.00 €
- CONSIGLIATA PER DUE PERSONE -

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
CON BUCCIA
PATATE AL FORNO
VERDURA COTTA

CAPONATA FREDDA
PATATE FRITTE A SPICCHI

