

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

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

12.00

TORTINO DI FUNGHI MISTI DI BOSCO CON FONDUTA
AL FORMAGGIO DI MALGA (1.7.3)

12.50

TENTACOLI DI PIOVRA SU CREMA DI ZUCCA AL
PROFUMO DI LAVANDA(4.7)

13.00

IL NOSTRO ROASTBEEF ALL'INGLESE CON SPUMA DI FORMAGGIO
CAPRINO, POMODORINI IN CONFIT, ACETO BALSAMICO,
SCAGLIE DI STRAVECCHIO DEL GRAPPA E SALSA TARTARA (3.7)

13.00

PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (1.3.9)

12.00

LE NOSTRE TAGLIATELLE INTEGRALI AI FUNGHI DI BOSCO E
CRUMBLE CROCCANTE DI SPECK (1.3.7.8)

13.00

RISOTTO ALL'ANITRA CON CULISSE AI FRUTTI DI BOSCO
(MIN. 2 PORZIONI) (7.12)

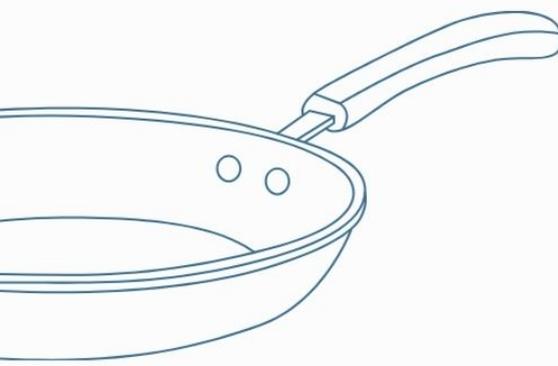
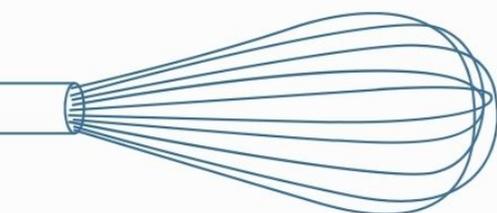
15.00

PANCIOTTI RIPIENI AI FORMAGGI DI MALGA SU CREMA DI ZUCCA E
GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE (1.3.)

13.00

I NOSTRI GNOCCHI DI PATATA ALLA CACIO E PEPE CON BATTUTA DI
GAMBERO ROSA (2,3,4,7,14)

16.00



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 TOSCANA CON SALSA AL PEPERONE CRUSCO (1.10.3) 17,00

STINCO DI MAIALE ARROSTO ALLA BIRRA SCURA CON LE SUE PATATE(1,9,12,13)

16.00

ROSTI DI PATATE E BIETA CON TOMINO ALLA PIASTRA CON FUNGHI AL TEGAME (3,9)

15.00

ASADO DI SCOTTONA PIEMONTESE(300 GR) COTTO A BASSA TEMPERATURA, CON PURÈ ALLE ERBE (3.7,11)

20.00

LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE

250 GR.

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE

20.00

TAGLIATA DI SCOTTONA IRLANDESE

18.00

FILETTO DI MANZO IRLANDESE (200 GR.)

22.00

FILETTO DI MANZO IRLANDESE AL TARTUFO (200 GR.)

26.00

COSTATA DI MANZO

7.00/HG

FIorentina DI MANZO

9.00/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, 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

FAGIOLI IN SALSA

DI ACCIUGHE

MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI

PATATE FRITTE A SPICCHI

CON BUCCIA

PATATE AL FORNO

BROCCOLI SALTATI IN PADELLA

