



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

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

12.50

TORTINO CALDO AI BROCCOLI SU CREMA DI SEDANO RAPA (7)

12.00

BACCALÀ MANTECATO CON CROSTINI DI PANE(4.7)

14.00

INSALATA DI MARE TIEPIDA CON VERDURE CROCCANTI(4.2)

15.00

PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (1.3.9)

12.00

TAGLIOLINI ALL'UOVO CON CARCIOFI, GAMBERI E GRANELLA
DI NOCCIOLE TOSTATE (1.2.8.8)

15.00

RISOTTO CON PUNTARELLE ROMANE, GUANCIALE E PECORINO
(MIN. 2 PORZIONI) (7)

14.00

GNOCCHI DI PATATE CON RADICCHIO DI TREVISO, POMODORINI E
SCAGLIE DI FORMAGGIO CAPRICCIO AL BALSAMICO (1.3.7.)

14.00

PACCHERI RIPIENI CON RAGÙ BIANCO DI CORTE,
GORGONZOLA E BROCCOLI (1.7)

15.00

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA SECONDI PIATTI

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON POLENTA AI FERRI (1.4.7)
25,00

GALLETTO ALLA GRIGLIA SPEZIATO ALLO ZENZERO CON MAYONNAISE
AL CHILLY DOLCE E CIPOLLOTTO BIANCO MARINATO (6.10)
17,00

STINCO DI MAIALE ARROSTO ALLA BIRRA SCURA
CON LE SUE PATATE(9)
16.00

TEGAMINO CALDO CON RADICCHIO DI TREVISO, CARCIOFI AL
FORNO E FORMAGGIO COTTO (7)
16.00

OSSOBUCO IN GREMOLADA BIANCA ALLO ZAFFERANO CON BRUNOISE
DI VERDURE SU PUREA AL ROSMARINO (9.7)
20.00

GUANCETTA DI MANZO BRASATA SU LETTO
DI POLENTA AL CUCCHIAIO (9.12)
20.00

HAMBURGER DI MANZO CON PANE BUN , CIPOLLA ROSSA
CARAMELLATA, CHEDDAR, BACON E PATATE FRITTE A SPICCHI (1.2)
15.50

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE
25.00

LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E
CERTIFICATE 250 GR.

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE 20.00

TAGLIATA DISCOTTONA IRLANDESE 18.00

FILETTO DI MANZO IRLANDESE (200 GR.) 22.00

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

5.50

INSALATA MISTA
MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI
CON BUCCIA
PATATE AL FORNO
VERDURA COTTA IN PADELLA

CARCIOFO STUFATO
PATATE FRITTE A SPICCHI

