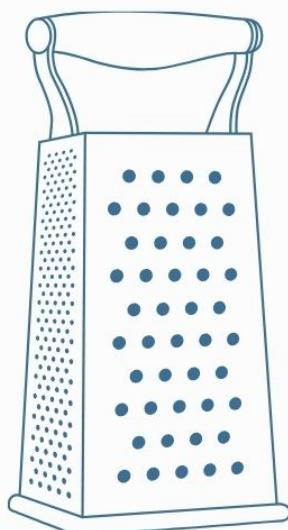


# TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA



## ANTIPASTI

GNOCCO 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

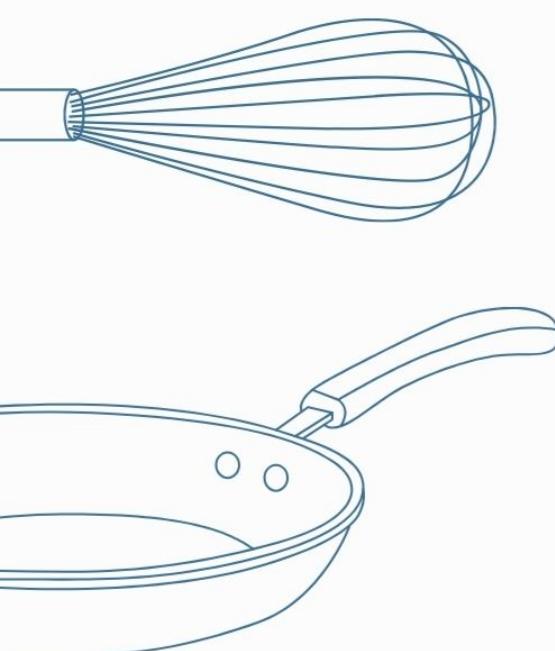
BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (1.3.9)  
12.00

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

GNOCHI 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 CARTA DELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E  
CERTIFICATE 250 GR.

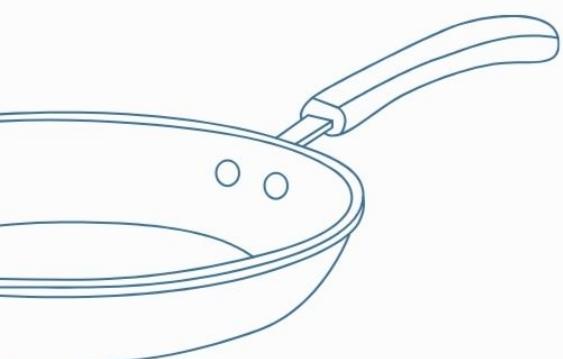
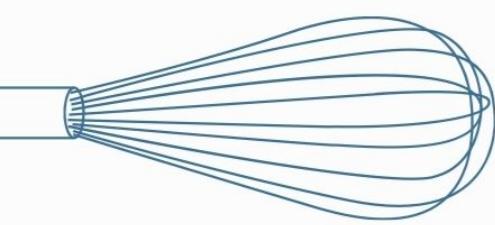
TAGLIATA DI MANZO GARRONESE 20.00

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 TREPOLO 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

