

San Valentino

Antipasti

Rosette di pasta fillo con tonno
fresco e robiola all'aneto

16

Cornetti salati al fiocco tartufato e
provola affumicata su crema di
peperone crusco

16

Bocconcini di carni scelte stufate,
letto di pomodorini del vesuvio e
polenta gialla morbida

16

Piatto noi due (per due persone):
Rosette di pasta fillo con tonno
fresco e robiola all'aneto con
insalata di mare e chips di polenta

30

Primi Piatti

Taqliolini legati rossi al pesto isolano

16

Carezze di patate con quanciale di Norcia
affumicato al Castelmagno e culisse di melograno

16

Risotto con radicchio di Treviso marinato
all'arancia e petto d'oca affumicato mantecato al
bleu d'Aosta

18

Lasagna al forno con mazzancolle, baccalà e Tonno
fresco

20



San Valentino

Secondi piatti

Filetto di Angus avvolto in sfoglia su crema di
porcini
25.00

tagliata di scottona su insalata di radicchio di
Treviso, noci e formaggio capriccio al balsamico
20

Cofanetto di tofu affumicato farcito ai carciofi agri
con salsa al ribes
18

Promessa al tramonto (per due persone):
Capasanta al forno, baccalà alla vicentina, gamberi
in quazzetto, insalata di mare, baccalà mantecato,
carpaccio affumicato di Tonno
60

Costata di Angus 7.00/hq

Fiorentina di Angus 9.00/hq

Contorni 6.00

Broccoli di Bruxelles stufati
Radicchio di Treviso ai ferri
Patate fritte a spicchi
Melanzane e Zucchine ai ferri



INFO E PRENOTAZIONI:

0498845813
www.tirovino.it