



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA ANTIPASTI



GNOCO FRITTO ALLA EMILIANA CON CRUDO AFFUMICATO
DI MONTAGNA(1)
13.00



TIMBALLO DI COUS COUS ALLE VERDURE SU POMODORO MARINATO,
CREMA DI ZUCCHINE E BASILICO CON STRACCIATELLA DI BUFALA
(1.3.7)
12.50

LA CLASSICA PICCOLA TARTARE DI MANZO CON CIPOLLA IN
AGRODOLCE E MAIONESE AL RAFANO SU FOGLIA DI PANE CARASAU
(1.3)
13.00



PIOVRA DI SCOGLIO ALLA PIASTRA SU INSALATINA DI PATATE,
POMODORINI ED OLIVE TAGGIASCHE (4)
13.00

PRIMI PIATTI



BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (1.3.9.12)
12.00

INSALATA DI CEREALI (ORZO, FARRO E QUINOA) ALLE VERDURE E
RICOTTA AFFUMICATA(1.9.7)
13.00



I NOSTRI GNOCCHI DI PATATE CON DADOLATA DI PESCE SPADA,
POMODORI SECCHI ALL'ISOLANA E PROFUMI DI ERBE MEDITERRANEE
(1.4)
14.00

GAZPACHO CON PANZANELLA DI VERDURE MISTE E CROSTINI
DI PANE SPEZIATI (1.9.12)
13.00

SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA CON GUANCIALE AFFUMICATO,
MAZZANCOLLE E PERE CON SESAMO E SEMI DI PAPAVERO
(1.3.12.4.10.11)
15.00

SECONDI PIATTI

BRACIOLA DI VITELLO ALLA GRIGLIA MARINATA ALLE ERBE
15,00

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON MAYONNAISE AL LIME E TIMO (3)
17,00

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA
CON SALSA BARBEQUE(6.10)
15.00

TRANCETTI DI PESCE SPADA CON INSALATA DI CAPPUCCIO VIOLA ,
POMODORINI, MELA VERDE, FRUTTI DEL CAPPERO E CIALDA
DI TAPIOCA ALLA SENAPE (4.12.10)
17.00

LA NOSTRA INSALATA GRECA CON LATTUGA, POMODORINI,
CETRIOLI, FETA GRECO, TOFU ALLA GRIGLIA, PETALI DI CIPOLLA IN
AGRODOLCE, SALSA ALLO YOGURT (7.12)
16.00

PIATTO UNICO CON PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO, BRESAOLA,
BURRATINA PUGLIESE, MELONE E CAPONATA DI VERDURE
(7.9.12.5)
18.00

HAMBURGER DI MANZO CON PANE BUN CHEDDAR, LATTUGA,
POMODORO A FETTE E PATATE ALLA PARIKA (1.3.7)
15.50

TARTARE DI MANZO DA 200 GR CON CROSTINI DI PANE (1.3)
25.00

LA NOSTRA PORCHETTA FREDDA CON POLENTA ALLA GRIGLIA E
PATATE ALLA PAPRIKA (4)
19.00

LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E
CERTIFICATE 250 GR.

TAGLIATA DISCOTTONA IRLANDESE 19.00

FILETTO DI MANZO IRLANDESE (200 GR.) 22.00

COSTATA DICHIANINA 7.00/HG

FIorentina DICHIANINA 9.00/HG



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)
20.00

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 110,00

VERDURE E CONTORNI

5.50

INSALATA MISTA

FAGIOLI IN SALSA DI ACCIUGHE

MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI

PATATE FRITTE A SPICCHI CON BUCCIA

PATATE AL FORNO CAPONATA FREDDA DI VERDURE

