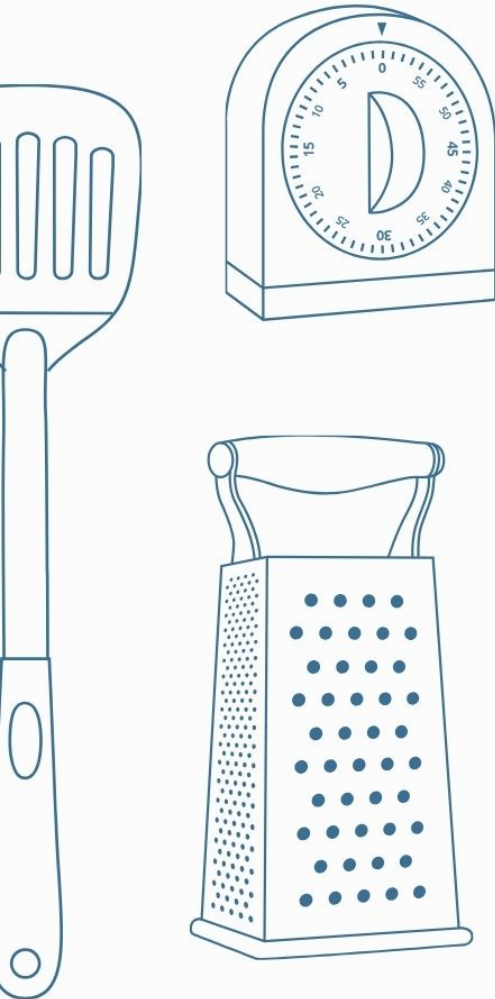




TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA ANTIPASTI

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

TORTINO AI FUNGHI CON FONDUTA DI MALGA CON CRUMBLE DI
PROSCIUTTO CRUDO.7)
13.00

INSALATA DI SEPPIA E PIOVRA CON INSALATA, CAROTE, SEDANO E
SALSA CITRONETTE (5.9)
15.00

CROSTONE DI PANE CASERECCIO CON INSALATA DI GALLINA
PADOVANA IN SAOR E PINOLI TOSTATI (1)
14.00



PRIMI PIATTI

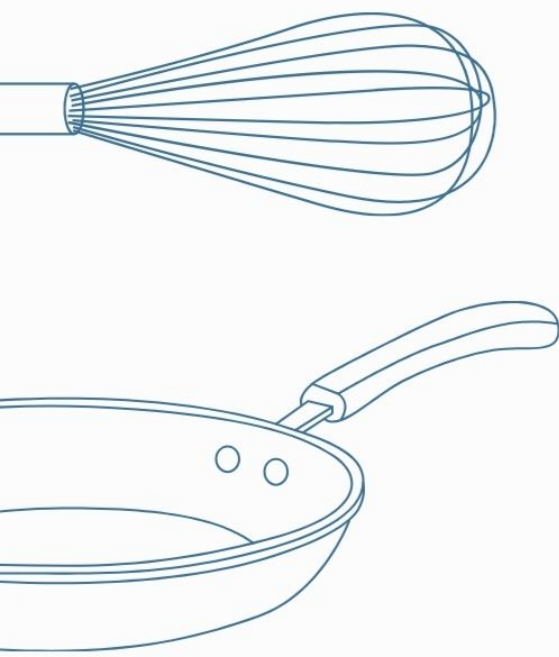
BIGOLI AL TORCIO FATTI DA NOI AL RAGÙ DI
FILETTO DI MANZO (1.3.9.12)
13.00

RISOTTO CON GAMBERI, ZUCCHINE E STRACCIATELLA DI BURRATA
-MIN 2 PORZIONI-(2.7)
14.00

RAVIOLO RIPIENO DI BORRAGINE E PARMIGIANO SU CREMA DI
CAROTE E SALSA ALLE ERBE CON SCAGLIE DI RICOTTA SALATA
(1.3.7) 13.00

GNOCCHO DI PATATA FATTO DA NOI CON FUNGHI, GUANCIALE E
GRANELLA DI NOCCIOLE (1.3.8)
14.00

SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE ED ALICI
MARINATE(1..4.3)
15.00



SECONDI PIATTI

TARTARE DI MANZO CON CROSTINI DI PANE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E SALSA AL RAFANO (1.3)
25,00

GALLETTO ALLA CACCIATORA CON FUNGHI, CIPOLLA E POMODORO E POLENTA AI FERRI (3)
18,00

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA CON SALSA BARBEQUE (6.10)
16.00

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO SU LETTO DI CAPPUCCIO VIOLA CON NOCI, ARANCIA E CETRIOLI (4.8)
20.00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE
25.00

TEGAMINO DELL'ALTOPIANO CON FUNGHI, ASIAGO E POLENTA AI FERRI (7.)
18.00

HAMBURGER DI MANZO CON PANE BUN CHEDDAR, PROVOLA AFFUMICATA, BACON, SALSA BBQ E PATATE FRITTE (1.7.6.10)
16.00

LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE
250 GR.

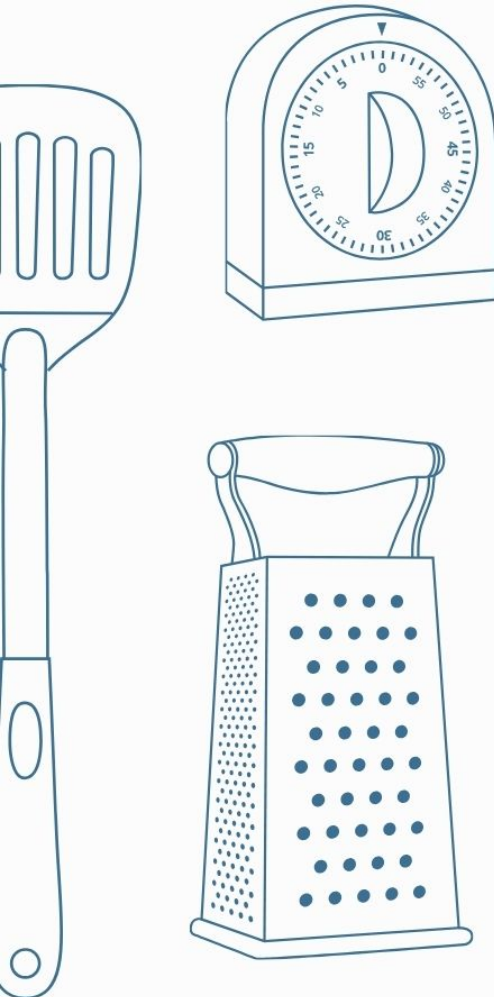
TAGLIATA DISCOTTONA IRLANDESE
19.00

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE
18.00

FILETTO DI MANZO IRLANDESE (200 GR.)
22.00

COSTATA DICHIANINA
7.00/HG

FIorentina DICHIANINA
9.00/HG



SECONDI PIATTI

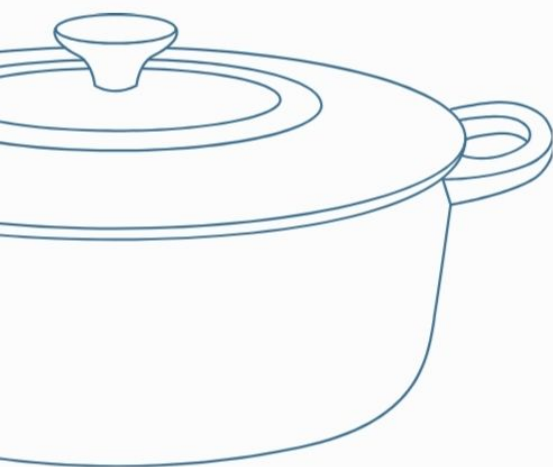
LA SPADA CON LE CARNI DEL TIROVINO (CONTROFILETTO DI ANGUS, BRACIOLA AFFUMICATA , SALAMELLA FINE, SOVRACOSCIA DI POLLO) E LE PATATE FRITTECROCCANTI (IPRIMI A PADOVA) 20.00

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
VERDURA COTTA IN PADELLA
MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI
PATATE FRITTE A SPICCHI CON BUCCIA
PATATE AL FORNO
FAGIOLI ALL'UCCELLETTA

