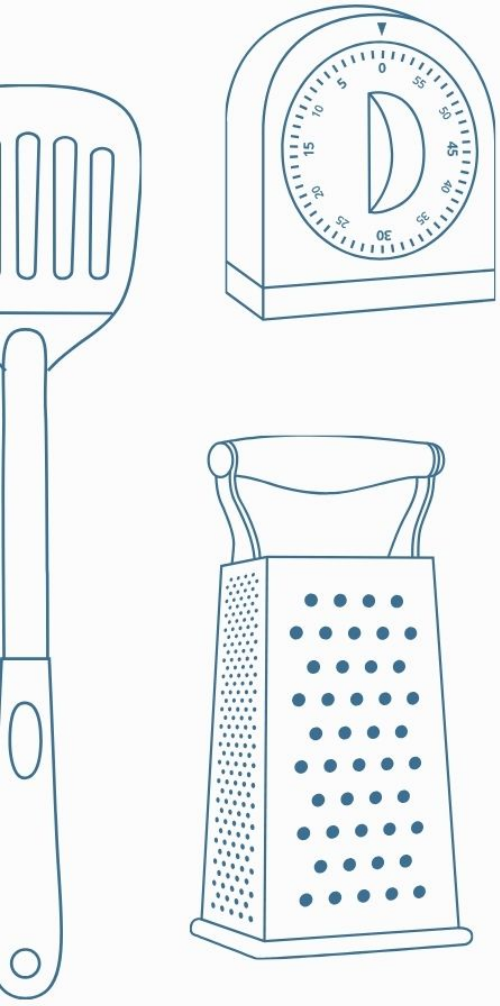


TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

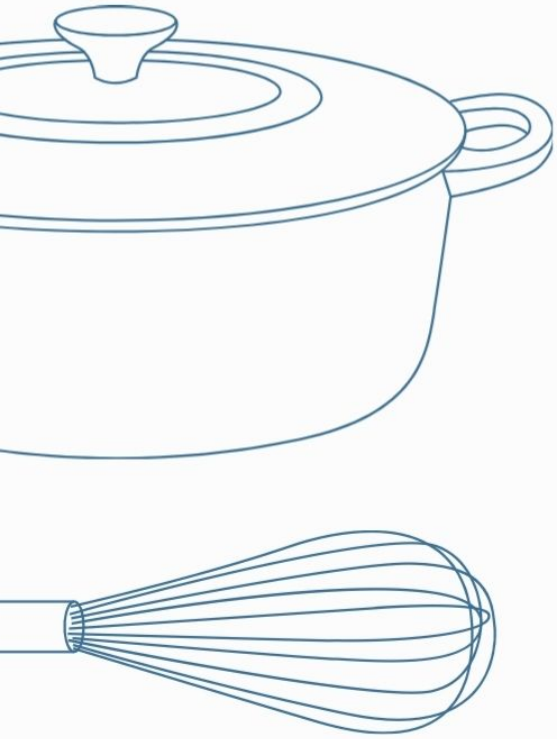
ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO ALLA EMILIANA CON CRUDO AFFUMICATO DI MONTAGNA(1)
14.00

TORTINO CALDO DI RADICCHIO DI TREVISO CON CREMA AL GORGONZOLA E NOCI.(7.8)
13.00

GAMBERI IN SAOR CON CIALDA DI TAPIOCA SOFFIATA, AL NERO DI SEPPIA (2.14)
15.00

SALAME FRESCO ALLA GRIGLIA SU CROSTONE DI POLENTA AI FERRI E RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO (12)
14.00



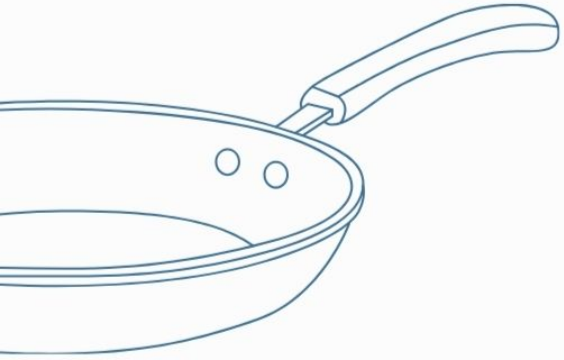
PRIMI PIATTI

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

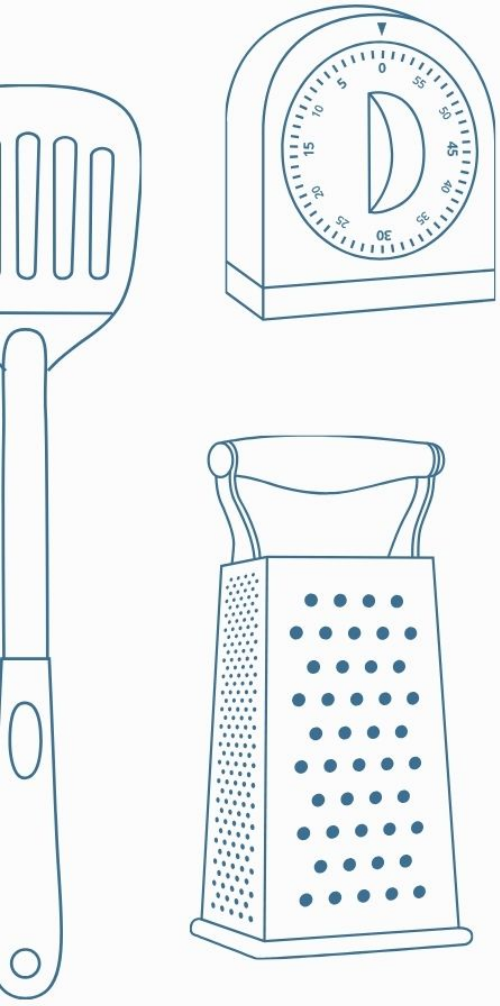
RISOTTO CON RADICCHIO DI TREVISO ED AMARONE DELLA VALPOLICELLA
-MIN 2 PORZIONI-(12)
14.00

PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI E SALSA AL TARTUFO SU CREMA DI CECI ALLE ERBE (1.3.7)
13.00

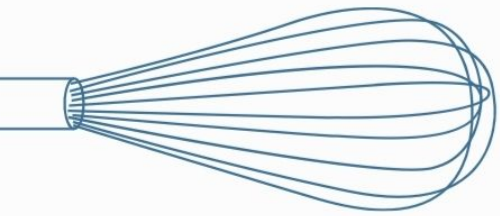
GNOCCO DI PATATA FATTO DA NOI CON GULASH DI MANZO (1.3)
13.00

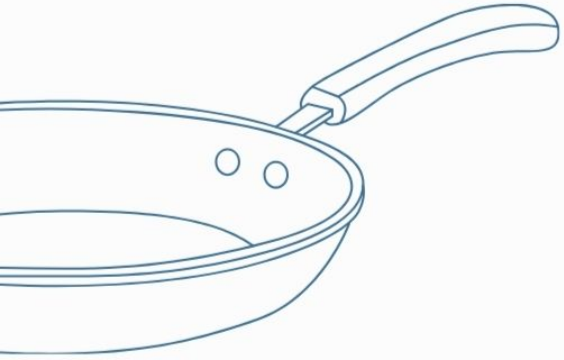


SPAGHETTI FRESCHI ALLA CHITARRA AL RAGÙ D'ANITRA E MELOGRANO(1.3)
14.00









SECONDI PIATTI

GUANCETTA DI MAIALINO STUFATA CON PURÈ DI PATATE (3)
18,00

GALLETTO AL FORNO CON ROSMARINO SU LETTO DI RADICCHIO DI TREVISO SALTATO(3)
18,00

COSCIA D'ANITRA AL FORNO CON SALSA ALL'ARANCIA SU LETTO DI POLENTA MORBIDA(9)
20.00

SEPPIE NERE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA AI FERRI (14)
22.00

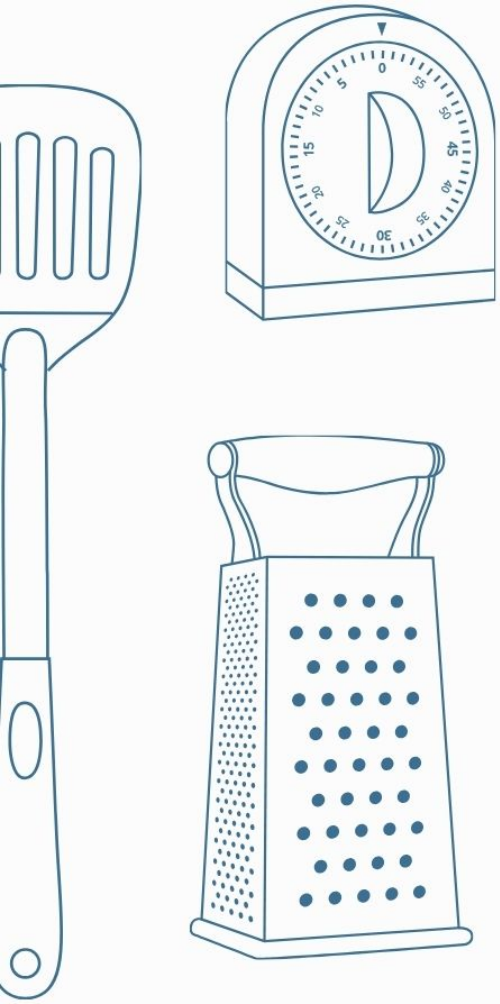
FILETTO DI MANZO CON CREMA AL TARTUFO
25.00

TEGAMINO D'INVERNO CON ZUCCA AL FORNO, RADICCHIO DI TREVISO E TOMINO ALLA PIASTRA (7)
18.00

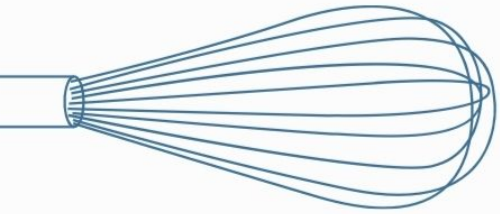
HAMBURGER DI MANZO CON PANE BUN , CHEDDAR, BACON, SALSA BBQ E CIPOLLA CROCCANTE (1.7.3.6)
16.00

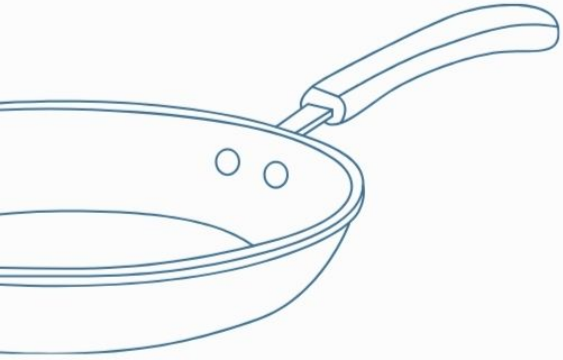
LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE 250 GR.

TAGLIATA DISCOTTONA IRLANDESE	20.00
TAGLIATA DIMANZO 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
CARCIOFI STUFATI