



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

ANTIPASTI

GNOCCHO FRITTO CON CRUDO DI PARMA 24 MESI (1)
13,00

TORTINO CALDO AL RADICCHIO DI TREVISO CON FONDUTA DI
ASIAGO(3.7)
12,00

TENTACOLI DI PIOVRA MEDITERRANEA ALLA PIASTRA SU CREMA DI
BROCCOLI AGLI AGRUMI E CANELLE DI PATATE GREZZE CON OLIVE
TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT (4.18)
15.00

CARPACCIO DI LONZA DI MAIALINO MARINATO CON SALSA AGLI
AGRUMI SU INSALATA DI RADICCHIO BELGA AL FORNO (12)
14.00

PRIMI PIATTI

BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (9.18)
12.00

RAVIOLI FATTI IN CASA FARCITI CON ZUCCA VIOLINO, RICOTTA E
CRUDO DI PARMA, RIPASSATI SU CREMA DI FORMAGGIO DI MALGA
(1.7.3) 14.00

FAGOTTO DI CRUDO DI PARMA CON MACCHERONCINI DI RAGÙ DI
CORTE CON FUNGHI DI BOSCO (17.1.3.9) 13,00

RISOTTO AI FUNGHI DI MALGA E SPINACINO MANTECATO AL PIAVE
MEZZANO
(MIN. 2 PORZIONI) (17.7) 14,00

SPAGHETTONI ALLA CHITARRA FRESCHI CON CACIO E PEPE, NOCI
SALATE E POLVERE DI SPECK (3.1.8)
13.00

TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

TARTARA DI MANZO CLASSICA (200 GR.) CON TRIFOLA DI SBRISE E
CROSTINI DI PANE AL ROSMARINO (17.1)
25,00

HAMBURGER DI MANZO SERVITO SU PANE BUN CON GUANCIALE
CROCCANTE, CHEDDAR, RADICCHIO BELGA E SALSA BBQ (1.18.7)
15,50

BOCCONCINI DI MANZO SCELTO SALTATI IN PADELLA AL TARTUFO E
TOPINAMBUR CON SCAGLIE DI FORMAGGIO FRISIO (17.7)
20,00

SEPIE IN UMIDO CON PISELLI E POLENTA GRIGLIATA (4.18)
20,00

QUADRATO DI PARMIGIANA CON MUFFIN DI FARINATA DI
CECI(18.1.7) 13,00

COSCIA DI POLLO AL CARTOCCIO FARCITA CON FORMAGGIO BRIE E
CREMA DI CASTAGNE AL RIPASSO DELLA VALPOLICELLA (12.7.8)
13,00



TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

SECONDI PIATTI

LA NOSTRA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE

TAGLIATA DI ROASTBEEF DI ANGUS IRLANDESE

20,00

TAGLIATA DI MANZO PRUSSIANA 18,00

FIorentINA DI SASHI -FINLANDIA-9,00€/HG

COSTATA DI SASHI- FINLANDIA- 7,00 €/HG

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 TRESPOLO CON LE CARNI DEL TIROVINO(CONTROFILETTO DI MANZO, BRACIOLA AFFUMICATA, SALAMELLA FINE DI MAIALE, 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 COTTI E CRUDI DI STAGIONE

5,00

INSALATA MISTAZUCCHINE TRIFOLATE

MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI

PATATE FRITTE DI NONNA

CHAMPIGNONS TRIFOLATI ALLA TRENTINA

PATATE AL FORNO

