

# TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

## ANTIPASTI

GNOCCHO FRITTO CON PORCHETTA FATTA DA NOI (1)  
12,00

TORTINO DI CARCIOFI CON VELLUTATA DI FORMAGGIO DI MALGA E  
GRANELLA DI PISTACCHI (7.8)  
11,00

BACCALÀ MANTECATO CON CROSTINI DI PANE E PREZZEMOLO (2.4)  
12.00

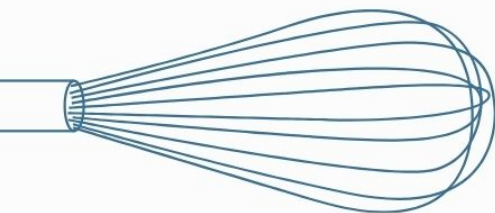
TENTACOLI DI PIOVRA SU CREMA DI PISELLI E MENTA CON  
POMODORINI IN CONFIT (4.14)  
13.00



## PRIMI PIATTI

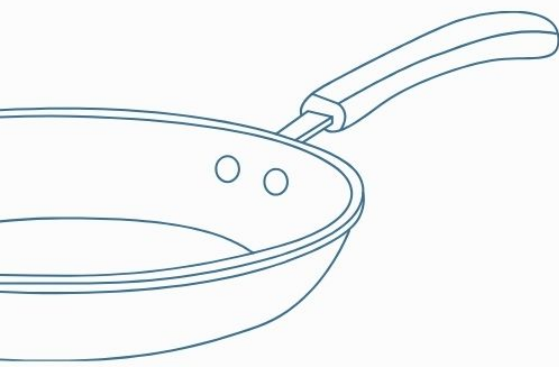
BIGOLI AL TORCIO AL RAGÙ DIFILETTO DI MANZO (9.18)  
12.00

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA IN CREMA DI BACCALÀ  
ALLA VICENTINA (1.4.7.14)  
13.00



RISOTTO AL RADICCHIO DI TREVISO SFUMATO AL REFOSCO  
MANTECATO AL CASTELMAGNO  
(MIN. 2 PORZIONI) (7.12) 14,00

TAGLIATELLE AL SOTTOBOSCO CON RICOTTA AFFUMICATA E  
LAMELLE DI MANDORLE (1.8.3)  
13.00



CREMA DI PATATE CON CROSTONE DI PANE RUSTICO, LAMELLA DI  
TARTUFO E SCAGLIE DI FORMAGGIO STRAVECCHIO (1.7)  
12.00

# TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

## SECONDI PIATTI

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON CROSTONI DI POLENTA  
ALLA GRIGLIA (1.7.4)  
18,00

TRIPPA ALLA PARMIGIANA SU CROSTONI DI PANE RUSTICO (1.7)  
14,00

STINCO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA  
CON LE SUE PATATE (12)  
18,00

ROTOLO DI POLLO FARCITO CON CARCIOFI E PANCETTA SU LETTO DI  
VERDURINE CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO (9)  
15,00

HAMBURGER DI MANZO CON PANE BUN FARCITO CON BACON,  
CHEDDAR, RADICCHIO DI TREVISO E PATATE FRITTE (1.3.6.7)  
15,50

TEGAMINO CON UOVA AL TARTUFO E VELE DI ZUCCA HOKKAIDO  
GRATINATE AL FORNO (3.7)  
15,00



# TIROVINO OSTERIA

LA NOSTRA CUCINA

## SECONDI PIATTI

LA CARTADELLE CARNI ALLA GRIGLIA SELEZIONATE E CERTIFICATE 250 GR.

TAGLIATA DI BLACK ANGUS 20,00

TAGLIATA DI MANZO " BRUNA ALPINA" 18,00

FILETTO DI MANZO (200 GR.) 22.00

-ALTA SELEZIONE-

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 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 100,00

VERDURE E CONTORNI 5,00

INSALATA MISTA

MELANZANE E ZUCCHINE AI FERRI

PATATE AL FORNO

VERDURA COTTA

RADICCHIO DI TREVISO AL FORNO

PATATE FRITTE A SPICCHI

