

San Valentino

Antipasti 14.00

Cappasanta con gambero al gratin
su letto di lattuga con maionese al
corallo

Tortino di rapa rossa con cuore di
robiola su fonduta di grana

Tartare di manzo condita con salsa
di pomodorini, senape e capperi
con tuorlo fritto su letto di
misticanza di verdure fresche

Primi Piatti 15.00

Tagliolino rosso con pesto alla genovese,
stracciatella di burrata e granella di pistacchi

Cuore di raviolo ripieno di salmone e ricotta salata
su salsa di laguna con brunoise di zucchine

Cofanetto di crespella ripiena di ricotta erborinata,
salsiccia e pomodorini al forno su culisse di zucchine
e salsa allo zafferano

Gnocchetti di patata viola con salsa di malqa,
granella di noci e crumble di bacon



San Valentino

Secondi piatti

Filetto di manzo al pepe rosa 25.00

tagliata di Bruna Alpina su letto di radicchio in
agrodolce e maionese alla pera 20.00

Trono di branzino ripieno su vellutata di porro con
glassa agli agrumi 20.00

Scrigno di pasta filo con nido di carciofi, radicchio di
Treviso, pomodorini al forno e scaglie di stravecchio
con corallo rosso 17.00

Costata di Sashi 7.00/hq

Fiorentina di Sashi 9.00/hq

Contorni 5.00

Carote glassate al burro

Patate al forno

Patate fritte a spicchi

Melanzane e Zucchine ai ferri



INFO E PRENOTAZIONI:

0498845813

www.tirovino.it