

Per un aperitivo differente.....

- ↳ Tagliere di salumi assortiti € 8,00
- ↳ Plateau di formaggi assortiti € 8,00
- ↳ Mazzancolla panate alle erbe, marmellata di sangiovese e peperoncino € 3,00
- ↳ Baccalà Mantecato, patate e tapenade di olive taggiasche € 3,00
- ↳ Polenta gratinata con funghi di bosco e salsiccia € 2,50
- ↳ Tartare di Marchigiana, crema di Casciotta d.o.p., cipolla di Tropea, polvere di capperi € 3,00
- ↳ Ostriche fines des cairese Mureau 5 €1,00
- ↳ Ostriche fines des cairese Tathiou 3 €2,50
- ↳ Hamburger di Marchigiana salsa tartara € 2,50
- ↳ Zuppetta del giorno € 2,00
- ↳ Sformato di verdure di stagione, fonduta al pecorino € 2,00
- ↳ Seppia con piselli € 3,00

Tiravino
Different Wine bar & Food

Le nostre proposte per gli antipasti

- ↳ Tagliere di salumi assortiti € 8,00
- ↳ Plateau di formaggi con confetture di stagione € 8,00
- ↳ Baccalà mantecato, patate e tapenade di olive taggiasche € 8,00
- ↳ Uovo fritto, crema di patate, robiola e tartufo nero € 7,00
- ↳ Tartare di "Marchigiana" crema di Casciotta d.o.p., cipolla di Tropea, polvere di capperi €8,50
- ↳ Mazzancolle panate alle erbe, marmellata di sangiovese e peperoncino € 8,00

I primi piatti

- ↳ La zuppa del giorno € 7,00
- ↳ La nostra carbonara € 8,00
- ↳ Tortelloni di ricotta e spinaci, speck e noci € 8,50
- ↳ Gnocchetti di patate, mazzancolle e radicchio € 8,50

I secondi piatti

- ↳ Filetto di tonno del mediterraneo, crema di bufala e capperi fritti € 15,00
- ↳ Filetto di vitello, funghi e crostoni di pane € 15,00
- ↳ Guancetta di manzo brasata al "Luigi Fiorini", purea di patate € 14,00
- ↳ Seppia con piselli € 14,00

Tiravino
Different Wine bar & Food

Dessert

- ☞ *Sorbetti al cucchiaio € 4,00*
- ☞ *Mousse al cioccolato fondente, salsa all'arancia e scorza di arancia
caramellata € 4,00*
- ☞ *Il nostro tiramisù € 4,00*
- ☞ *Coppa di crema chantilly, crumble all'arancia e coulis di frutti di bosco € 4,00*
- ☞ *Degustazione dei tre dessert € 5,00*

Coperto € 1,50

In sala

Del Bianco Enrico, Parroni Laura "Patron"

In cucina:

Marco Veglio "Chef - Patron" Ristorante Il Galeone

Foschi Michele Chef del ristorante

*Tiravino
Different Wine bar & Food*

*Tiravino
Different Wine bar & Food*