

# Antipasti

Sciatt con cuore di casera, bresaola, insalatina 14€

typical local cheese balls with casera cheese, bresaola, salad  
Typische lokale Käsebällchen mit Casera-Käse, Bresaola, salat

Carpaccio di Angus, Rucola, scaglie di grana e porcini sotto'olio 14€

Angus carpaccio, Rocket, parmesan and porcini mushrooms  
Angus-Carpaccio, Rucola, Parmesan und Steinpilze

La Nostra Fritula accompagnata dal fris di salumi 14€

buckwheat and cheese crepes with a trio of cured meats  
Buchweizen-Käse-Crêpes mit drei verschiedenen wurstsorten

Selezione di Pecorino Sardo con confettura 14€

Selection of Sardinian Pecorino Cheese with jam  
Auswahl an sardischem Pecorino-Käse mit Marmelade

Caponata di verdure con formaggio 14€

vegetable caponata with cheese  
Gemüse-Caponata mit Käse

Caprese Tricolore 14€

mozzarella tomato basil caprese  
Mozzarella Tomaten Basilikum Caprese

Insalata di polpo con patate al vapore, fagiolini e olive taggiasche 14€

Octopus salad, steamed potatoes, green beans, and Taggiasca olives

Oktopussalat, gedämpfte Kartoffeln, grüne Bohnen und Taggiasca-Oliven



[www.bistrotirano.com](http://www.bistrotirano.com)

coperto-table charge-bedienung 2€  
\*prodotti conservati a bassa temperatura



# antipasti

Impepata di cozze con crostoni  
Peppered mussels with bread  
gepfefferte Muscheln mit Brot

14€

Cocktail di gamberi  
shrimp cocktail  
Shrimp-Cocktail

14€

Tartare di tonno con avocado  
Tuna tartare with avocado  
Thunfisch-Tartar mit Avocado

18€

# insalatona



La Caesar (insalata iceberg con salsa francese e petto di pollo)  
salad, sauce, chicken breast  
Salat, Soße, Hähnchenbrust

17€



[www.bistrotirano.com](http://www.bistrotirano.com)

coperto-table charge-bedienung 2€  
\*prodotti conservati a bassa temperatura



# primi

- I pizzoccheri della valtellina  
valtellina typical dish (buckwheat pasta, vegetables,  
garlic, butter and cheese) - Typisches Veltliner  
Gericht (Buchweizennudeln, Gemüse, Knoblauch,  
Butter und Käse) 14€
- I paccheri al ragù di cervo  
Paccheri pasta with deer ragout  
Paccheri-Nudeln mit Hirschragout 14€
- Lo spaghetti vongole\* e bottarga  
spaghetti clams\* and bottarga  
Spaghetti-Muscheln\* und Bottarga 18€
- Linguine allo scoglio\*  
Linguine with seafood\*  
Linguine mit Meeresfrüchten\* 20€
- Le tagliatelle all' uovo con porcini  
Egg tagliatelle with porcini mushrooms  
Eier-Tagliatelle mit Steinpilzen 14€
- Le lasagne della tradizione  
traditional lasagna  
traditionelle Lasagne 12€
- Spaghetti: ragù, pomodoro, pesto,  
aglio e olio 12€  
Spaghetti with ragù, tomato, pesto, garlic and oil  
Spaghetti mit Ragù, Tomate, Pesto, Knoblauch  
und Öl
- Minestrone di verdure 10€  
vegetable soup  
Gemüsesuppe



[www.bistrotirano.com](http://www.bistrotirano.com)

coperto-table charge-bedienung 2€  
\*prodotti conservati a bassa temperatura



# SECONDI CON CONTORNO

Le costolette d'agnello alla griglia con  
polenta taragna

Grilled lamb chops with with local taragna polenta  
Gegrillte Lammkoteletts mit lokaler Polenta Taragna

23€

La tagliata di scottona alle erbe  
aromatiche accompagnata da patate al  
forno

Beef with aromatic herbs and baked potatoes  
Rindfleisch mit aromatischen Kräutern und Igebackene  
Kartoffeln

23€

Lo tzigoiner valtellinese (manzo e  
pancetta) con patate

Typical meat wrapped on a stick (beef and bacon) with  
French fries

Typisches Fleisch am Spieß (Rindfleisch und Speck) mit  
Pommes frites

23€

La costata con il suo osso e polenta  
taragna

The rib steak with its bone and local taragna polenta  
Das Rib-Eye-Steak mit Knochen und lokaler Polenta  
Taragna

23€

Il filetto di manzo al pepe verde con  
patate al forno

Green pepper beef fillet with baked potatoes  
Rinderfilet mit grüner Paprika und Ofenkartoffeln

26€

Il Nodino di vitello al burro e salvia con  
patate al forno

veal tenderloin with butter and sage and baked potatoes  
Kalbsfilet mit Butter und Salbei und Ofenkartoffeln

23€



[www.bistrotirano.com](http://www.bistrotirano.com)

coperto-table charge-bedienung 2€  
\*prodotti conservati a bassa temperatura



# SECONDI CON CONTORNO

Il salmì di cervo con la polenta taragna 23€  
Deer salmi with local taragna polenta  
Reh mit lokaler Polenta Taragna

La taragnina con "quel che te voret ti"  
(stracchino/funghi trifolati) 16€  
Local buckwheat polenta with stracchino cheese or  
sauteed mushrooms  
Lokale Buchweizenpolenta mit Stracchino-Käse oder  
sautierten Pilzen

Polenta e "latc" (taragna e latte) 12€  
Local buckwheat polenta with milk  
Lokale Buchweizenpolenta mit Milch

Il filetto di trota\* al burro e salvia con 22€  
verdure croccanti  
buttered trout fillet with sage and vegetables  
gebuttertes Forellenfilet mit Salbei und Gemüse

Il filetto di orata\* al cartoccio con patate 22€  
al vapore  
sea bream fillet with steamed potatoes  
Doradefilet mit gedämpften Kartoffeln

Il fritto misto dei Portici 22€  
mixed fried fish  
gemischter gebratener Fisch



[www.bistrotirano.com](http://www.bistrotirano.com)

coperto-table charge-bedienung 2€  
\*prodotti conservati a bassa temperatura

