

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

taròz di zucca con salame locale

14€

pumpkin typical taròz with local salami

Kürbis-Taròz mit lokaler Salami

Caponata di verdure con formaggio

14€

vegetable caponata with cheese

Gemüse-Caponata mit Käse

Salmone marinato su letto di finocchi con pistacchio e limone

14€

marinated salmon, pistachio, lemon and fennel

marinierter Lachs, Pistazien, Zitrone und Fenchel



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€

Linguine allo scoglio* 20€
 Linguine with seafood*
 Linguine mit Meeresfrüchten*

I paccheri al ragu di cervo 14€
 Paccheri pasta with deer ragout
 Paccheri-Nudeln mit Hirschragout

Tagliatelle all' uovo con porcini 14€
 Egg tagliatelle with porcini mushrooms
 Eier-Tagliatelle mit Steinpilzen

Le lasagne della tradizione 12€
 traditional lasagna
 traditionelle Lasagne

Spaghetti: ragu, pomodoro, pesto,
 aglio e olio 12€
 Spaghetti with ragu, tomato, pesto, garlic and oil
 Spaghetti mit Ragu, Tomate, Pesto, Knoblauch
 und Öl

Minestrone di verdure 10€
 vegetable soup
 Gemüsesuppe



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

23€

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

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

23€

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

Lo tzigoiner valtellinese (manzo e pancetta) con patate

23€

Typical meat wrapped on a stick (beef and bacon) with French fries
Typisches Fleisch am Spieß (Rindfleisch und Speck) mit Pommes frites

La costata con il suo osso e polenta taragna

23€

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

Lo stinco di maiale con la polenta taragna

23€

Pork shank with local taragna polenta
Schweinshaxe mit lokaler Polenta Taragna

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

23€



www.bistrotirano.com

coperto-table charge-bedienung 2€

*prodotti conservati a bassa temperatura



SECONDI CON CONTORNO

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



www.bistrotirano.com

coperto-table charge-bedienung 2€

*prodotti conservati a bassa temperatura



CONTORNI

insalatina mista
mixed salad-gemischter Salat 6€

insalatina verde
green salad-grüner Salat 6€

verdure grigliate
grilled vegetables-gegrilltes Gemüse 6€

caponata di verdure
vegetable caponata-Gemüse-Caponata 10€

patate al forno
baked potatoes-gebackene Kartoffeln 6€

patate fritte*
French fries*-Pommes frites* 6€

polenta taragna 6€



www.bistrotirano.com

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



dolci



Il tiramisù classico
Tiramisù

6€

Torta di grano saraceno e farina di
mandorle con cuore di marmellata di
lampone guarnita con gelato ai frutti di
bosco

6€

Buckwheat and almond flour cake with raspberry
jam filling and berry ice cream
Buchweizen-Mandelmehlkuchen mit
Himbeermarmeladenfüllung und Beereis

Crema Catalana
burnt cream
verbrannte Sahne

6€

Torta Sacher
sacher cake
Sachertorte

8€

Sorbetto al Brawlio in Bellavista
Sorbet made with local Brawlio bitters, made just
for you at the moment
Sorbet mit lokalem Brawlio-Bitter, frisch für Sie
zubereitet

10€



www.bistrotirano.com

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

