

# **LA CARTA**

## **DEL**

# **RISTORANTE TRE ARCHI**

*La ricerca e la genuinità delle materie prime è la base del nostro ristorante, la nostra missione è quella di farvele conoscere e apprezzare.*

*Potrete gustare una prelibata cucina che coniuga la tradizione locale con la ricercatezza e l'originalità, utilizzando materie prime locali, ma anche eccellenze di tutto il mondo.*

*Così come per il cibo anche per i vini vi è una particolare attenzione per quelli dei produttori locali senza dimenticare le molte etichette italiane.*

*L'accoglienza calorosa in un ambiente familiare e curato nei dettagli, si unisce al piacere di farvi gustare piatti culinari ricercati per farvi passare un piacevole momento di convivialità.*

*Buon appetito – Staff Ristorante Tre Archi*



## In questo esercizio vengono utilizzati i seguenti allergeni:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Molluschi e prodotti a base di molluschi
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte ( incluso lattosio)
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- 

### IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Ai sensi dell'allegato II al regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

**Coperto** **3,50**

prezzi espressi in euro



# ANTIPASTI

Involtino di verza, ripieno di patate  
su crema al parmigiano 28 mesi 14

Tagliere con selezione di salumi e formaggi  
e composta di frutta 18

Roastbeef di cervo,  
misticanza d'insalata, salsa di frutti di bosco 15

Flan di funghi,  
fonduta Castelmagno, speck croccante 15

Capasante gratinate, crema di piselli  
chips di tapioca al nero di seppia 16

prezzi espressi in euro



# PRIMI PIATTI

Bigoli di pasta fresca, zola, mirtilli  
sfilacci di manzo 14

Vellutata di carote e zenzero,  
mele Golden essicate 13

Ravioli ai porcini spadellati al burro di malga,  
granella di nocciola 15

Pizzoccheri alla Tre Archi 15

Paccheri cacio e pepe,  
tartare di gamberi rossi cotti a bassa temperatura 16

prezzi espressi in euro



# CONTORNI

Carciofi in vasocottura	5
Peperoni in agrodolce	5
Spinacino fresco saltato in padella	5
Patate tonde novelle al forno	5
Misticanza d'insalata	5

prezzi espressi in euro



# SECONDI PIATTI

Sashi di manzo finlandese ai ferri, patate novelle	28
Padellata di selvaggina (cervo e cinghiale), polenta fresca di Storo	26
Maialino iberico, salsa all'arancia purè allo zafferano	25
Petto d'anatra laccata al miele di rododendro, agrumi e finocchi a bassa temperatura, croccante di mandole	25
Trancio di salmone, salsa teriyaki orientale, cipollati glassati	26

prezzi espressi in euro



# DOLCI

Tortino al cioccolato, goccia al cuore salsa alle nocciole	8
Bavarese al pistacchio, terra all'arancia rossa	8
Strudel di mele crema alla vaniglia	7
Sfera di cioccolato bianco mousse di lamponi, scagliette di cocco	8
Tiramisù scomposto al cioccolato	8

prezzi espressi in euro



## Lista acque

San Pellegrino	0,75 l	4
Panna	0,75 l	4
Pineta naturale – frizzante	1 l	3,5
Pineta naturale – frizzante	0,50 l	2

## La nostra caffetteria

Espresso classico/ decaffeinato	2,5
Espresso doppio	3
Espresso corretto	3
Caffè d'orzo/ Caffè al ginseng	2,5
servito con dolcetti di piccola pasticceria	
Tisana rilassante / digestiva	3

## I nostri liquori

Distillato di vinacce (morbide o secche)	5
Distillato invecchiato barricato	5,5
Amari	4
Amaro di selezione	5
Rum Zacapa	8
Bas Armagnac	9
Brandy Cardenal mendoza	11
Calvados Pays	8
Cognac Grande champagne XO	16
Remy Martin V.S.O.P.	15
Scotch whisky Dimple	9
Caol Ila	10

