

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:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Molluschi e prodotti a base di molluschi
4. Uova e prodotti a base di uova
5. Pesce e prodotti a base di pesce
6. Arachidi e prodotti a base di arachidi
7. Soia e prodotti a base di soia
8. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
9. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Senape e prodotti a base di senape
12. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg
14. 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

Fritelle di melanzana, crema di stracciatella, olio Evo al basilico (1.4.7.8)	14
Tagliere (salame nostrano, speck tirolese, bresaola di Fassona cacciatori di cervo, crostino con burro e acciuga del Cantabrico (1.4.5.8)	19
Vitello tonnato all'antica maniera, misticanza d'insalata, capperi di Pantelleria (4.5.8.9)	15
Crespella di grano arso, farcia di bresaola e ricotta (1.4.8)	15
Cheesecake salata con salmone marinato, lime, pane guttiau (1.4.5.8)	16

prezzi espressi in euro



PRIMI PIATTI

Tagliatelle di pasta fresca al ragù bianco di coniglio (1.4.8)	14
“Gnoc de la cua ” (gnocchi di spinaci con burro spumeggiante di malga e patate) (1.4.8)	14
Ravioli alle erbe aromatiche con finferli spadellati (1.2.3.4.8.10.12)	15
Orzotto mantecato alle ortiche e speck croccante (1.8)	15
Paccheri al nero di seppia, aglio nero olio e peperoncino tartare di gamberi viola cotti cbt (1.3.5.7.8.11)	16



prezzi espressi in euro

CONTORNI

Verdure miste in vasocottura	5
Spinacino fresco al vapore	5
Patate tonde novelle al forno	5
Misticanza d'insalata	5
Polenta del Lago Moro Scraleca	4



prezzi espressi in euro

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo "Black Angus" ai ferri patate novelle	30
Padellata di selvaggina di cervo e cinghiale, polenta fresca Lago Moro (1.8.10)	26
Carrè di agnello in crosta di pistacchi carote e zucchine spadellate (1.8.10.13)	28
Petto d'anatra, salsa ai frutti di bosco cipolle rosse caramellate (8)	26
Lombo di baccalà in umido olive taggiasche e capperi polenta alla piastra (1.8)	26

prezzi espressi in euro



DOLCI

Cheesecake cotta a bassa temperatura con riduzione di melograno (1.4.8)	8
Bonét piemontese al cacao, amaretti, caramello biondo (4.8.9)	8
Strudel di mele gelato alla vaniglia (1.3.7.8)	7
Semifreddo al limone (4.8)	7
Tarteletta di pasta frolla al cioccolato crema chantilly e frutti di bosco (1.4.8.9)	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

