

# 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

|  |    |
|--|----|
| Uovo croccante cotto a bassa temperatura<br>su crema di patate nostrane e polvere di speck (1.4.7) | 16 |
| Tagliere con selezione di salumi di montagna e formaggi<br>della Valle Camonica (8)                | 20 |
| Carpaccio di manzo su pesto di rucola, pomodoro confit e<br>scaglie di Silter (8.9)                | 16 |
| Flan di ortica,<br>su fonduta di Rosa Camuna (1.4.8)   | 16 |
| Polpo su crema di piselli,<br>corallo al nero di seppia (1.3.5)                                    | 17 |

prezzi espressi in euro



# PRIMI PIATTI

|  |    |
|--|----|
| Maccheroncini al torchio<br>con ragù di lepre (1.8.10)   | 15 |
| Zuppa di cipolle alla francese<br>con crostini di pane aromatizzato (1.8)                              | 15 |
| Ravioli ripieni di finferli, formaggio nostrano e polenta<br>con burro chiarificato (1.4.8.9.10)       | 16 |
| Pizzoccheri alla Tre Archi (1.8)   | 15 |
| Tagliolini al nero di seppia spadellati burro e limone,<br>filetto affumicato di trota di lago (1.5.8) | 16 |

prezzi espressi in euro



# CONTORNI

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Verdure miste al vapore        | 6 |
| Spinacino fresco al vapore     | 6 |
| Patate tonde novelle al forno  | 6 |
| Misticanza d'insalata          | 6 |
| Polenta del Lago Moro Scraleca | 5 |

prezzi espressi in euro



# SECONDI PIATTI

|  |    |
|--|----|
| Filetto black Uruguay  |    |
| patate novelle   | 32 |
| <br>   |    |
| Padellata di selvaggina con cervo e cinghiale,<br>polenta fresca del Lago Moro (8.10)                                | 28 |
| <br>   |    |
| Guancetta di vitello brasata al rosso di<br>Franciacorta su rostì di patate (1.8.10.)                                | 30 |
| <br>   |    |
| Petto d'anatra, scaglie di mandorle<br>riduzione all'aceto balsamico di Modena e frutti rossi,<br>con spinacio (8.9) | 28 |
| <br>   |    |
| Trancetti di orata in crosta di zucchine,<br>gel agli agrumi (5)   | 28 |

prezzi espressi in euro



# DOLCI

|  |   |
|--|---|
| Crema brulée (4.8)   | 8 |
| Tortino al cioccolato cuore morbido,<br>crema alle castagne (4.8.9)                | 8 |
| Strudel di mele<br>con salsa alla vaniglia (1.7.8.)                                | 8 |
| Cheesecake con base di frutta secca<br>guarnizione al caramello salato (1.4.6.8.9) | 8 |
| Tiramisù con crema al mascarpone<br>1/2 sfera di cioccolato fondente (1.4.8)       | 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  |

