

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

ANTIPASTI

Lumache alla bourguignonne	13
Quaglie disossate all'aceto balsamico con indivia belga stufata	12
Flan di verdure di stagione con crema al parmigiano reggiano	12
Tomino in crosta di sfoglia con pere e noci	13
Tagliere con selezione di salumi (bresaola, lardo, salame) e formaggi della valle	14
Filetto di trota marinata con patate al tartufo affumicate al cirmolo	13

prezzi espressi in euro

PRIMI PIATTI

Zuppa di finferli e patate con crostini aromatizzati	13
Spatzle padellati con cotechino e verza stufata	12
Orzotto mantecato con zucca e castagne	12
Tagliatelle con salsiccia gorgonzola e porcini	13
Pizzoccheri alla Tre Archi	12
Raviolo aperto con gamberi e julienne di zucchine	13

prezzi espressi in euro

SECONDI PIATTI

Bianco di pollo all'arancia e papavero con cipolline caramellate	17
Carrè d'agnello in crosta di pinoli e pistacchio con patate al forno	19
Padellata di selvaggina con polenta fresca	20
Tartare di manzo con tartufo e gelato al gorgonzola	19
Filetto di scottona al pepe verde e becon con chips di polenta	19
Trancetto di branzino con panure di erbe aromatiche Su letto di verdure julienne	18

prezzi espressi in euro

DOLCI

Bavarese di cachi e melograno all'aroma di vaniglia e cannella	6
Tortino caldo al cioccolato con sorbetto al mandarino	6,5
Semifreddo all'amarena con sfogliata di croccante	6
Crostatina di mele caramellata	6
Tiramisù al torroncino	6,5
Mousse di sciroppo d'acero	6,5

prezzi espressi in euro



Menu turistico

Primo piatto a scelta tra:

Spaghetti patate e “sfrisida”

Gnoc de la cua

Piatto della casa

Secondo piatto a scelta tra:

Scaloppine al marsala

Brasato al Franciacorta

Piatto della casa

con polenta o insalata

Dessert:

Dolce della casa o gelato

½ litro d’acqua

Caffè Coperto

20

prezzi espressi in euro

La nostra caffetteria

Espresso classico	2
Espresso doppio	2
Espresso corretto	2
Caffè d'orzo tazza piccola	2
Caffè d'orzo tazza grande	2
Caffè al ginseng	2
Caffè decaffeinato	2

servito con dolcetti di piccola pasticceria

Espresso moka caffè affogato con gelato alla crema mantecato al momento	6
Succo di mela caldo con acquavite di vinaccia	6
Tisana rilassante	3
Tisana digestiva	3
The verde	3
The classico	3
Camomilla	3

prezzi espressi in euro

I nostri liquori

Distillato di vinacce (morbide o secche)	4
Distillato invecchiato Diciotto Lune	4,5
Amari	3
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

prezzi espressi in euro

I vini da Dessert al bicchiere

Ben Rye passito di Pantelleria	Donna fugata	7
Vin Santo	Felsina	10
Zibibbo	Martinez	4
Rigoletto passito del Veneto	Santa Cristina	5

prezzi espressi in euro



Lista acque

Lauretana naturale - frizzante	0,75 l	3
San Pellegrino	0,75 l	2,5
Panna	0,75 l	2,5
Tavina naturale – frizzante	0,75 l	2,5
Pineta naturale – frizzante	1,00 l	2
Pineta naturale – frizzante	0,50 l	1,3

prezzi espressi in euro