

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**

prezzi espressi in euro



ANTIPASTI

Tagliere di montagna (affettati misti formaggio miele)	14
Sarde in saor con chips di polenta e salsine in abbinamento	13
Fiori di zucca gratinati con crema al parmigiano	13
Tortino di speck e patate e con cuore filante	13
Carpaccio di pesce (pesce spada, tonno e salmone)	15
Lombetto della casa con pinzimonio	13
Assaggio 4 antipasti (sarde/fiori zucca/tortino/lombetto)	20

prezzi espressi in euro



PRIMI PIATTI

Ravioli alle erbe burro fuso e nocciole	13
Segalin con zucchine, gamberi e lime	13
Lasagnetta di patate, fagiolini e pesto di basilico con formaggio nostrano	12
Spatzle all'uovo con ragù di campagna	12
Risotto con limone e menta	13
Tagliolini al tartufo	13
Pizzoccheri alla Tre Archi	12

prezzi espressi in euro



SECONDI PIATTI

Petto d'anatra al rosmarino fumè con patate croccanti	19
Filetto di manzo in camicia con crema di patate al limone	20
Bistecca di canguro ai tre pepi con zucchine grigliate	19
roast-beef con uovo marinato e nuvola bianca	16
Padellata di selvaggina con polenta fresca	20
Bocconcini di pollo al sesamo con involtini di fagiolini	17
Orata alla piastra in foglia di vite e verdure croccanti	17

prezzi espressi in euro



DOLCI

Minicake ai frutti di bosco	6
Composta di frutta fresca con fondente caldo	6,5
Pesche saltate al whisky con panna fresca e granella di nocciole	6
Millefoglie alla lavanda e ribes	6
Frittura di latte di mandorla alla bresciana	6
Cigno nero	7
Tortino di cioccolato con gelato al limone	7

prezzi espressi in euro



Menu turistico

Primo piatto a scelta tra:

Tagliatelle al ragù di selvaggina

Gnoc de la cua

Piatto della casa

Secondo piatto a scelta tra:

Scaloppine ai funghi

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 alla liquirizia	4
Distillato alla genziana	4
Distillato al ginepro	4
Distillato alla ruta	4
Distillato all'asperula	4
Distillato al mugo	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

