

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

Spiedino di lumaca croccante su insalatina e mostarda	13
Tartare di cavallo cavolo cappuccio brasato e pistacchi	13
Lardo di Colonnata e Culatello con castagne al miele e crostone di pane integrale	13
Sfogliatina di biette ricotta e mascarpone Con salsa parmigiana	12
Roast beef affumicato con insalata di avocado e grana	13
Vellutata di carote, mele e zenzero con pane brioches e chips di topinambur	12
Selezione di quattro antipasti	24

prezzi espressi in euro



PRIMI PIATTI

Piode saltate con finferli e speck	13
Gocce di canederli con cavolo cappuccio e scaglie di pecorino	11
Orzotto salsiccia e zafferano	12
Risotto alle arachidi con olio al tartufo	13
Tagliatelle fresche con faraona, porcini e castagne	13
Ravioli di formaggio con noci	12
Pizzoccheri alla Tre Archi	12

prezzi espressi in euro



SECONDI PIATTI

Petto di faraona fumè con salsa alle amarene e polentine saltate alla salvia	19
Lombo di canguro al vino rosso con spinaci	19
Filetto di manzo alla senape con flan di verdure	20
Tagliata di zebra con patate saltate agli aromi	22
Padellata di selvaggina con polenta fresca	20
Carré d'agnello scalzato in crosta di pistacchi e pinoli con misticanza di verdure	20
Bianco di pollo con gorgonzola e speck e cipolline caramellate	17
Selezione di formaggi	15

prezzi espressi in euro



DOLCI

Spuma ai frutti di bosco e coulis al tropicale	6
Creme brulèe pistacchio e amaretti	6
Semifreddo agli agrumi e anice stellato	6
Semisfera di cioccolato con tiramisù e caffè in moka	7
Torta Sacher con salsa vaniglia	6
Carpaccio d'ananas con gelato al limone miele e noci	6
Selezione di quattro dessert	10

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

