

# *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 capasanta speck 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	12
Roast beef affumicato con insalata di avocado e grana	13
Vellutata di carote, mele e zenzero con pane brioches al nostrano e chips di topinambur	12
Selezione di quattro antipasti	24

prezzi espressi in euro



# *PRIMI PIATTI*

Raviolo aperto con gamberi e zucchine in crema di crostacei	14
Crema di cipolle crostini al timo e guanciaie croccante	11
Orzotto al radicchio rosso e gorgonzola	12
Risotto all'arancia mantecato con taleggio	13
Tagliatelle fresche con faraona, porcini e castagne	13
Ravioli di zucca con ragù di cinghiale	12
Pizzoccheri alla Tre Archi	12

prezzi espressi in euro



# *SECONDI PIATTI*

Involtini di calamari con citronette e miele	19
Tagliata di zebra con chips di polenta alla salvia	22
Filetto di manzo al papavero salsa al franciacorta con flan di verdure	20
Lombetto di maiale alle noci con spinaci	18
Padellata di selvaggina con polenta fresca	20
Carré d'agnello scalzato in crosta di pistacchi e pinoli con misticanza di verdure e salsa alla senape	20
Bianco di pollo con gorgonzola e speck con patate saltate agli aromi	17
Selezione di formaggi	15

prezzi espressi in euro



# *DOLCI*

Soufflè al panettone con crema allo zabaione	6
Crema brulèe ai frutti di bosco	6
Semifreddo agli agrumi e anice stellato	6
Birramisù	6
Sbrisolona con salsa vaniglia	6
Pera al vin brulèe con crema cannella e spuma di latte al cioccolato bianco	6
Selezione di quattro dessert	9

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

