

TRATTORIA 3 CORONE

MENÙ

EST. 2011

ANTIPASTI

SALUMI MISTI

€ 5.90

Selezione di salumi nostrani serviti su letto di misticanza

CARNE SALADA

€ 5.90

Carpaccio marinato di manzo speziato servito su letto di misticanza

CARPACCIO DI SPADA

€ 5.90

Trancio di pesce spada affumicato e affettato finemente servito su letto di misticanza

LARDO DI PATANEGRA

€ 6.90

Puro lardo di suino iberico affumicato servito con miele, noci e crostini di pane caldi

PRIMI PIATTI

CARAMELLE

€ 7.90

Fagottini di pasta all'uovo ripieni di pere caramellate e provola, saltati con burro sciolto ed erba cipollina servito con ricotta affumicata

TORTELLACCI

€ 7.90

Tortelli di pasta all'uovo ripieni di formaggio caprino e limone, saltati con burro sciolto e scorzette di limone

PANZEROTTI

€ 7.90

Ravioloni di pasta all'uovo ripieni di speck e provola saltati in padella con ragù di capriolo

TAGLIATELLE

€ 6.90

Tagliatelle zigrinate all'uovo saltate in padella con ragù a scelta fra cinghiale, capriolo, anatra o manzo

GNOCCHI AI FORMAGGI

€ 6.90

Gnocchi di patata freschi con crema di formaggi montasio, emmenthal e grana

SECONDI PIATTI

TAGLIATA € 14.90

280 gr circa di entrecotè di angus irlandese servito su letto di misticanza e accompagnato con glassa di aceto balsamico

FILETTO € 15.90

200 gr circa di filetto di angus irlandese speziato unicamente con sale e pepe servito con solo un filo di olio evo

COSTATA € 37.90 / KG

Costata di angus irlandese tagliata al momento con peso minimo di 1 kg servita su piatto di ghisa caldo

ARROSTICINI DI ANGUS € 9.90

8 arrosticini di black angus scozzese da 28 gr l'uno grigliati e serviti con salsa ajvar piccante

ARROSTICINI DI PECORA € 9.90

10 arrosticini di ovino italiano da 21 gr l'uno grigliati e serviti con salsa ajvar piccante

BRANZINO GRILL € 9.90

Filetti di branzino conditi con sale e timo grigliati e serviti con glassa di aceto allo zafferano e sale rosa dell'Himalaya

BRANZINO FORNO € 12.90

Filetti di branzino con pomodori secchi, capperi e timo serviti con glassa di aceto allo zafferano e sale rosa dell'Himalaya

BACCALÀ € 11.90

Baccalà ricetta esclusiva dello chef servito con polenta di grano saraceno e mais cinquantino

GAMBERONI € 13.90

7 gamberoni boreali grigliati e serviti con glassa di aceto allo zafferano

CONTORNI € 3.00

Contorni misti secondo disponibilità

DOLCI € 3.00

Dolci secondo disponibilità

COPERTO € 1.00

Si prega di informare nel caso abbiate allergie o intolleranze alimentari il personale, che vi fornirà adeguate spiegazioni e l'elenco degli allergeni utilizzati nella ns. cucina

BAR

ACQUA BOTT. 3/4 LITRO	€ 2.50
ACQUA 1/2 LITRO MICROFILTRATA	€ 1.50
VINO DELLA CASA 1 LITRO	€ 8.00
VINO DELLA CASA 1/2 LITRO	€ 4.00
VINO DELLA CASA 1/4 LITRO	€ 2.00
BIRRA MALTEUS GRANDE	€ 4.00
BIRRA MALTEUS PICCOLA	€ 2.00
BIRRA GOLLER BOTT. 1/2 LITRO	€ 5.00
BIRRA LICHER BOTT. 0.33 L	€ 3.50
BIBITE LATTINA 0.33 L	€ 2.30
SUCCO DI FRUTTA BOTT. 0.20 L	€ 2.30
SCHWEPPE BOTT. 0.18 L	€ 2.30
APERITIVO ANALCOOLICO	€ 2.50
CAFFÈ LISCIÒ, MACCHIATO	€ 1.00
CAFFÈ CORRETTO	€ 1.40
CAPPUCCINO	€ 1.40
CAFFÈ DECA	€ 1.10
CAFFÈ D'ORZO	€ 1.10
AMARI	€ 2.50
GRAPPE	DA € 2.50 A € 4.00
WHISKY	€ 4.00
RUM	DA € 2.50 A € 4.00