



TRE VELE

ristorante pizzeria pinseria

Coperto € 2,50

I gentili clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo, facendo riferimento alla tabella allergeni nell'ultima pagina del menu.

Grazie.

Tabella Allergeni: regolamento UE 1169/2011: è presente una tabella degli allergeni.

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati all'origine di pari qualità

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004

Antipasti

Antipasto misto di pesce Tre Vele (consigliato per 2 persone)
(insalata di seppie, polipo, tartare di tonno su crema di peperoni, scampo, gamberone,
canestrelli, cannolicchi e capasanta gratinata, gamberetti in pasta kataifi, crostino con
salmone marinato e riccioli di burro) (2,4,7,9,14)
€ 24,00

Tartare di tonno pinne gialle
con olive taggiasche, crema di peperoni e mozzarella di bufala D.O.P (4,7)
€ 16,00

Insalata di mare
(insalata di seppie, polipo, code di gamberi, pomodorini, scampo, olive taggiasche) (2,4,9)
€ 14,00

Molluschi in bellavista
(canestrelli, cannolicchi, capasanta gratinata e soubise rosso di cozze, vongole e fasolari)
(1,14)
€ 22,00

Impepata di cozze
con pomodorini freschi e crostini (1,14)
€ 14,00

Spiedini di gamberi e capasanta
con crudité di zucchine, arancia e riduzione di aceto balsamico (2,14)
€ 14,00

Tentacolo di polipo arrostito
con crema di burrata al basilico (7,14)
€ 16,00

Ostriche (cad 1) (14)
€ 4,00

Antipasto rustico della casa (consigliato per 2 persone)
(prosciutto crudo San Daniele, prosciutto di vacca spagnola affumicato, pancetta arrotolata,
bresaola di black angus, misto di formaggi con mostarda e confetture, bruschette con
pomodorini e basilico, caprese con mozzarella di bufala) (1,7)
€ 24,00

Prosciutto di vacca spagnola affumicato
con burrata e miele (7)
€ 18,00

Fiori di zucca in tempura
ripieni di mozzarella di bufala D.O.P, bacon croccante e salsa tartara (1,7)
€ 14,00

Catalana di verdure
con arance, pompelmo, pinoli, mandorle e salsa di agrumi (8,9)
€ 12,00

Primi piatti

Spaghetti alla pescatora (1,2,4,14)

€ 16,00

Spaghetti con vongole e bottarga di muggine (1,4,14)

€ 20,00

Tagliatelle nere all'astice (1/2 astice) (1,2)

€ 20,00

Tagliolini con gamberi, crema allo zafferano, erba luigia e pomodorini confit (1,2,3)

€ 16,00

Gnocchetti di patate fatti in casa con polpa di granciporro e rosmarino (1,2)

€ 16,00

Scrigni ripieni di scampi con ragù di capasanta e aneto (1,2,14)

€ 16,00

Paccheri con cicale di mare, gamberoni e basilico (1,2)

€ 16,00

Gnocchetti di patate fatti in casa ai quattro pomodori, montasio e basilico (1,3,7)

€ 12,00

Tagliatelle con crema di broccoli, salsiccia e pecorino romano (1,3,7)

€ 14,00

Tagliolini con zucchine gialle, fiori di zucca e bresaola di black angus (1,3)

€ 14,00

Bauletti ripieni di porcini e taleggio con concassè di pomodoro (1,3,7)

€ 16,00

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati all'origine di pari qualità

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004

Secondi piatti

Grigliata di crostacei Tre Vele (5 scampi, 5 gamberoni, ½ astice) (14)

€ 34,00

Grigliata mista di pesce (branzino, salmone, spada, tonno, scampo, gamberone) (4,14)

€ 26,00

Frittura mista di pesce (calamari, code di gamberi, ciuffetti di calamari, scampo, gamberone, canestrelli, verdure in tempura e salsa tartara) (1,2,14)

€ 20,00

Frittura di calamari (calamari, ciuffetti di calamari, verdure in tempura e salsa tartara) (1,14)

€ 15,00

Tagliata di tonno pinne gialle con semi di sesamo, misticanza di insalata e riduzione di aceto balsamico (4,11)

€ 20,00

Filetto di rombo con granella di pistacchio di Bronte, verdure e salsa allo zafferano (4,7,8)

€ 22,00

Rana pescatrice avvolto nel bacon con crema di topinambur, salsa al vino bianco e asparagi verdi al burro (4,7,12)

€ 20,00

Il Pescato del giorno accompagnato da contorno
(chiedere al cameriere) (4)

€ varia

Filetto di manzo alla griglia

€ 22,00

Filetto di manzo ai tre pepi e mostarda di cremona (7)

€ 24,00

Tagliata di manzo (cuberoll di angus) con verdure grigliate e olio al rosmarino

€ 22,00

Nodino di vitello alla milanese (1)

€ 20,00

Costata di manzo alla griglia servite con patate al forno (500/600 gr)

€ 28,00

In mancanza di prodotti freschi saranno utilizzati prodotti congelati o surgelati all'origine di pari qualità

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004

I contorni

Patatine fritte
€ 4,50

Insalata mista
€ 4,50

Patate spadellate al rosmarino
€ 4,50

Verdure alla griglia
€ 5,50

Le bevande e caffetteria

Acqua PLOSE in bottiglia 75cl
€ 2,50

Bibite in bottiglia 33cl
€ 3,50

Caffè
€ 1,50

Caffè corretto
€ 2,00

Caffè decaffeinato
€ 2,00

Orzo/Ginseng
€ 2,50

Amari
€ 3,50

Grappa
€ 5,00

Grappa invecchiata in legno/Whisky
€ 6,50

Zacapa/ Cognac
€ 12,00

Vino della casa 1 L
€ 10,00

Vino della casa ½ L
€ 5,50

Vino della casa ¼ L
€ 3,00

Dolci di nostra produzione

Crostata con crema pasticcera e frutta fresca (1,3,7)
€ 6,00

Tortino caldo al cioccolato con gelato (1,3,7)
€ 6,00

Cheesecake ai frutti di bosco (1,3,7)
€ 6,00

Millefoglie con crema pasticcera e fragole fresche (1,3,7)
€ 6,00

Pavlova con frutta fresca (1,3,7)
€ 6,00

Crema catalana (3,7)
€ 6,00

Tiramisù (1,3,7)
€ 6,00

Frutta e dolci

Carpaccio d'ananas
€ 5,00

I Fragole al naturale
€ 6,00

Macedonia di frutta fresca
€ 6,00

Coppa di gelato misto (1,3,7,8)
€ 4,50

Sorbetto al limone/mela verde (1,7)
€ 4,00

Tartufo (bianco/nero) (1,3,7)
€ 5,50

Meringata (1,3,7)
€ 5,00

Affogato al caffè (1,3,7)
€ 5,50

Costo del servizio taglio torta portata dal cliente € 1,50 a persona

Birra alla spina

Birra chiara alla spina piccola Stella Artois 5,0% VOL
€ 3,00

Birra chiara alla spina media Stella Artois 5,0% VOL
€ 5,00

Birra rossa alla spina piccola Hirter 4,9% VOL
€ 4,00

Birra rossa alla spina media Hirter 4,9% VOL
€ 6,00

Le birre artigianali

AYNGER BRAU-WEISS in bottiglia 5,1% VOL 0,5 L (la weiss chiara)
€ 6,00

APACHE in bottiglia 6,3% VOL 0,33 L (birra doppio malto)
€ 5,00

SIR ALESTRONG in bottiglia 7,8% VOL 0,33 L (birra doppio malto)
€ 5,00

GUGLIELMO BIONDA ZEROCINQUANTA 4,9% VOL VOL 0,5 L
€ 6,00

AMLETO ROSSA ZEROCINQUANTA 6,5% VOL VOL 0,5 L
€ 6,00

CORDELIA IPA ZEROCINQUANTA 5,8% VOL VOL 0,5 L
€ 6,00

Allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004

Ecco l'elenco dei alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze

- 1-CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut, e i loro derivati e i prodotti derivati
- 2-CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
- 3-UOVA e prodotti a base di uova
- 4-PESCE e prodotti a base di pesce
- 5-ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6-SOIA e prodotti a base di soia
- 7-LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8-FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
- 9-SEDANO e prodotti a base di sedano
- 10-SENAPE e prodotti a base di senape
- 11-SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12-ANIDRIDE SOLFOROSA e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg 010 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
- 13-LUPINI e prodotti di lupini
- 14-MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

PER QUALUNQUE CHIARIMENTO CHIEDETE AL PERSONALE

Ingredienti pane e impasto della pizza/pinsa:

- ✓ Farina 00, farina di riso, soia e frumento
- ✓ Acqua
- ✓ Lievito madre
- ✓ Olio extravergine di oliva bio 100% italiano

Coperto € 2,50



TRE VELE

ristorante pizzeria pinseria

“... Il vino in mezzo al coro
dell'umanità frivola fa trascorrere l'oro,
nella gola dell'uomo le sue avventure canta:
poiché profonde doni, come un vero regnante.

Per spegner il rancore, cullare l'indolenza,
Dio, pentito, creò il sonno, le sue fole.

L'uomo vi aggiunse il vino, sacro figlio del sole.”

“Charles Baudelaire”



«et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni»

Leonardo da Vinci

Spumanti

Prosecco Extra Dry Mionetto Sergio 1887 11%

€ 22,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore Montelliana 11%

€ 22,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Mionetto 11%

€ 25,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore Colsaliz 11,5%

€ 27,00

Cuvée Dei Frati Brut 13%

€ 30,00

Spumante Brut / Dolce 11%

€ 15,00

Franciacorta Brut DOCG Millesimato "Cuvée 4" Bersi Serlini

€ 40,00

Bellavista Franciacorta Brut Edizione Teatro alla Scala 12,5%

€ 55,00

Bellavista Franciacorta Satèn Millesimato 12,5%

€ 60,00

Franciacorta Ca' del Bosco Prestige 12,5%

€ 50,00

Aquila Reale Riserva 2011 Trento D.O.C Cesarini Sforza 12,5%

€ 60,00

«et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni»

Leonardo da Vinci

Vini Bianchi

Scaia Garganega Sant'Antonio 12,5% Veneto

€ 25,00

Scaia Rosato Sant'Antonio 12,5% Veneto

€ 25,00

Lugana DOC "Le Fornaci" Tommasi 12,5% Veneto

€ 24,00

Sauvignon DOC C.O.F. Torre Rosazza 12,5% Friuli V.G.

€ 22,00

Ribolla Gialla D.O.C Torre Rosazza 13% Friuli V.G.

€ 25,00

Chardonnay DOC Elena Walch 13% Alto Adige

€ 24,00

Müller Thurgau IGT Elena Walch 12,5% Alto Adige

€ 25,00

Gewürztraminer DOC Elena Walch 14% Alto Adige

€ 30,00

Lugana Cà dei Frati 13% Lombardia

€ 28,00

Roero Arneis DOCG "Cayega" Tenuta Carretta 14% Piemonte

€ 26,00

«et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni»

Leonardo da Vinci

Vini Bianchi

Vermentino Montecoro Sella&Mosca 14% Sardegna

€ 34,00

Vermentino DOC "Tyrso" Contini 12% Sardegna

€ 22,00

Pecorino Ulisse 13% Abruzzo

€ 26,00

Passerina Ulisse 13% Abruzzo

€ 26,00

Pecorino IGT Terre di Chieti "Orsetto Oro" Casal Thaulero 13% Abruzzo

€ 20,00

Greco di Tufo D.O.C.G. Azienda Agricola di Meo 13,5% Campania

€ 30,00

Fiano di Avellino D.O.C.G. Azienda Agricola di Meo 13,5% Campania

€ 30,00

Falalnghina IGT Roccamonfina "Femmena" 13% Campania

€ 22,00

Primitivo Rosè IGP Paolo Leo 12,5% Puglia

€ 18,00

Grillo IGT Sicilia Baglio delle Fate 13% Sicilia

€ 22,00

«et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni»

Leonardo da Vinci

Vini Rossi

Nebbiolo d'Alba Teo Costa 12,5% Piemonte

€ 24,00

Barbera d'Alba Castellinaldo Teo Costa 14% Piemonte

€ 28,00

Trifulot Langhe Dolcetto Teo Costa 12,5% Piemonte

€ 18,00

Barolo Monroj Teo Costa 2020 14,5% Piemonte

€ 60,00

Barbaresco Lancaia Teo Costa 2020 14,5% Piemonte

€ 40,00

Langhe Nebbiolo DOC "Isola" Generaj 13,5% Piemonte

€ 20,00

Lagrein Alto Adige DOC Elena Walch 13,5% Alto Adige

€ 28,00

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Orsetto Oro" Casal Thaulero 13,5% Abruzzo

€ 26,00

Primitivo di Manduria DOC "Passo del Cardinale" Paolo Leo 14% Puglia

€ 22,00

Nero d'Avola DOC Sicilia Morgante 14,5% Sicilia

€ 22,00

«et però credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni»

Leonardo da Vinci

Vini Rossi

Valpolicella Superiore Nanfrè S.Antonio 13,5% Veneto

€ 25,00

Valpolicella Ripasso Monti Garbi 14% Veneto

€ 30,00

Valpolicella Classico DOC Superiore RIPASSO Tommasi 13,5% Veneto

€ 30,00

Amarone Della Valpolicella Costa Arente 2016 16,5% Veneto

€ 70,00

Amarone Della Valpolicella Classico Tommasi 2017 15% Veneto

€ 70,00

Morellino di Scansano DOCG "San Giuseppe" Mantellassi 14% Toscana

€ 30,00

Chianti Classico Riserva Gherardino 2017 14,5% Toscana

€ 30,00

Brunello di Montalcino Casisano 2016 14% Toscana

€ 60,00

Ronchedone Rosso Cà dei Frati 13,5% Lombardia

€ 38,00

Ghemme 2016 Torraccia del Piantavigna 13,5% Piemonte

€ 48,00

Gattinara 2019 Torraccia del Piantavigna 13,5% Piemonte

€ 50,00