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 116972011: 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) **€ 24,00**
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)

TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE **€ 16,00**
con olive taggiasche, crema di peperoni e mozzarella di bufala D.O.P (4,7)

INSALATA DI MARE **€ 16,00**
insalata di seppie, polipo, code di gamberi, pomodorini, scampo, olive taggiasche (2,4,9)

MOLLUSCHI IN BELLAVISTA **€ 24,00**
canestrelli, cannolicchi, capasanta gratinata e soutè rosso di cozze, vongole e fasolari (1,14)

IMPEPATA DI COZZE **€ 15,00**
con pomodorini freschi e crostini (1,14)

SPIEDINI DI GAMBERI E CAPASANTA **€ 16,00**
con cruditè di zucchine, arancia e riduzione di aceto balsamico (2,14)

TENTACOLO DI POLIPO ARROSTITO **€ 18,00**
con crema di burrata al basilico (7,14)

OSTRICHE cad 1 (14) **€ 4,00**

ANTIPASTO RUSTICO DELLA CASA (consigliato per 2 persone) **€ 24,00**
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)

PROSCIUTTO DI VACCA SPAGNOLA AFFUMICATO **€ 18,00**
con burrata e miele (7)

FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA **€ 14,00**
ripieni di mozzarella di bufala D.O.P, bacon croccante e salsa tartara (1,7)

CATALANA DI VERDURE **€ 12,00**
con arance, pompelmo, pinoli, mandorle e salsa di agrumi (8,9)

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

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALLA PESCATORA € 20,00
frutti di mare, cozze e vongole (1,2,4,14)

SPAGHETTI € 20,00
con vongole e bottarga di muggine (1,4,14)

TAGLIOLINI € 24,00
nere di seppia all'astice (1/2 astice) (1,2,3)

TAGLIOLINI € 16,00
con gamberi, crema allo zafferano, erba luigia e pomodorini confit (1,2,3)

GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA € 16,00
con code di scampi, crema di porri e finocchietto selvatico (1,2)

SCRIGNI € 16,00
ripieni di scampi con ragù di capasanta e aneto (1,2,14)

PACCHERI € 16,00
con cicale di mare, gamberoni e basilico (1,2)

GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA € 12,00
ai quattro pomodori, montasio e basilico (1,3,7)

TAGLIATELLE € 14,00
con guanciale di maiale, verdure croccanti e curcuma (1,3)

TAGLIOLINI € 15,00
con zucchine gialle, fiori di zucca e bresaola di black angus (1,3,7)

BAULETTI € 16,00
ripieni di porcini e taleggio con concassè di pomodoro (1,3,7)

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 € 36,00
5 scampi, 5 gamberoni, ½ astice (14)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 26,00
branzino, salmone, spada, tonno, scampo, gamberone (4,14)

FRITTURA MISTA DI PESCE € 20,00
calamari, code di gamberi, ciuffetti di calamari, scampo, gamberone, canestrelli, verdurine in tempura e salsa tartara (1,2,14)

CALAMARI FRITTI € 15,00
calamari, ciuffetti di calamari, verdurine in tempura e salsa tartara) (1,14)

TAGLIATA DI TONNO PINNE GIALLE € 20,00
con semi di sesamo, misticanza di insalata e riduzione di aceto balsamico (4,11)

FILETTO DI ROMBO € 22,00
con granella di pistacchio di Bronte, verdure e salsa allo zafferano (4,7,8)

TRANCIO DI OMBRINA € 22,00
scottato con crema di zucca e verdure al vapore (4,7)

FILETTO DI MANZO € 24,00
alla griglia

FILETTO DI MANZO € 26,00
ai tre pepi e mostarda di cremona (7)

TAGLIATA DI MANZO (CUBEROLL DI ANGUS) € 24,00
con verdure grigliate e olio al rosmarino

NODINO DI VITELLO € 24,00
alla milanese (1)

COSTATA DI MANZO € 28,00
alla griglia servite con patate al forno (500/600 gr)

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	€ 5,00
INSALATA MISTA	€ 5,00
PATATE SPADELLATE AL ROSMARINO	€ 5,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 6,00
SPINACI ALL'OLIO	€ 5,00

LE BEVANDE E CAFFETTERIA

ACQUA PLOSE IN BOTTIGLIA 75CL	€ 3,00
BIBITE IN BOTTIGLIA 33CL	€ 3,50
CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO/DECAFFEINATO	€ 2,50
ORZO/GINSENG/INFUSI	€ 3,00
AMARI	€ 4,00
GRAPPA	€ 5,00
GRAPPA INVECCHIATA/WHISKY	€ 8,00
RUM RISERVA/ZACAPA/ COGNAC	€ 12,00
VINO DELLA CASA 1 L	€ 13,00
VINO DELLA CASA ½ L	€ 7,00
VINO DELLA CASA ¼ L	€ 4,00

FRUTTA E DOLCI

CARPACCIO D'ANANAS	**€ 5,00**
FRAGOLE AL NATURALE	**€ 7,00**
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	**€ 6,00**
COPPA DI GELATO MISTO	**€ 6,00**
SORBETTO AL LIMONE/MELA VERDE	**€ 4,00**
TARTUFO BIANCO/NERO	**€ 6,00**
AFFOGATO AL CAFFÉ	**€ 7,00**

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

CROSTATA **€ 7,00**
con crema pasticcera e frutta fresca (1,3,7)

TORTINO CALDO **€ 7,00**
al cioccolato con gelato (1,3,7)

CHEESECAKE **€ 7,00**
ai frutti di bosco (1,3,7)

MILLEFOGLIE **€ 7,00**
con crema pasticcera e fragole fresche (1,3,7)

PAVLOVA **€ 7,00**
con frutta fresca (1,3,7)

CREMA CATALANA **€ 7,00**
(,3,7)

TIRAMISÙ **€ 7,00**
(1,3,7)

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

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA CHIARA PICCOLA — **€ 4,00**
alla spina Stella Artois 5,0% VOL

BIRRA CHIARA MEDIA — **€ 6,00**
alla spina Stella Artois 5,0% VOL

BIRRA ROSSA PICCOLA — **€ 5,00**
alla spina Hirter 4,9% VOL

BIRRA ROSSA MEDIA — **€ 7,00**
alla spina Hirter 4,9% VOL

LE BIRRE ARTIGIANALI

AYNGER BRAU-WEISS — **€ 7,00**
in bottiglia 5,1% VOL 0,5 L (la weiss chiara)

GUGLIELMO — **€ 7,00**
in bottiglia bionda zerocinquanta 4,9% VOL 0,5 L

AMLETO — **€ 7,00**
in bottiglia rossa zerocinquanta 6,5% VOL 0,5 L

CORDELIA — **€ 7,00**
in bottiglia ipa zerocinquanta 5,8% VOL 0,5 L

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

SIR ALESTRONG — **€ 6,00**
in bottiglia 7,8% VOL 0,33 L (birra doppio malto)

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