UN INVITO A TAVOLA

TREARCHI

Il gusto di stare insieme

MENÙ

TRADIZIONE · MATERIA · CREATIVITÀ

Tre Archi è...

Il luogo dove tradizione e innovazione si fondono per creare un’esperienza culinaria unica nel cuore della Campania.

Le antiche mura hanno assistito a secoli di storie e avventure.

Oggi, questi stessi archi sono testimoni di un nuovo capitolo: quello della gastronomia campana reinterpretata con passione e creatività.

LA NOSTRA IDEA DI CUCINA

Radici profonde idee nuove

COPERTO PANE E SERVIZIO

2,50 €

TRE ARCHI

Vizi & Sfizi

Il piacere comincia dal primo assaggio

Involtino primavera — **9,00 €**

Ragù napoletano avvolto da pasta filo e il ragù d’accompagnamento

Allergeni: 1

Crostone Tre Archi — **9,00 €**

Crostone di pane di nostra produzione con provola, patate cubettate, tartufo nero e porcini*

Allergeni: 1 / 7 · *Prodotto congelato

Ciccia polenta e gorgonzola — **9,00 €**

Disco di polenta con salsiccia e cannellini alla messicana

Allergeni: 7

Melanzane panza e panza — **10,00 €**

Melanzane alla parmigiana

Allergeni: 1 / 7 / 3

Cuore di terra — **10,00 €**

Patata ripiena di mallone, accompagnata da cipolla in agrodolce

IL BARMAN CONSIGLIA

Accompagnalo con un Gin Tonic.

TRE ARCHI

Il fritto

Piccoli sfizi e grandi piaceri

Crocchè artigianale — 3,00 €
Allergeni: 1 / 3 / 7

Polpetta di melanzane — 3,00 €
Allergeni: 1 / 3 / 7

Arancino di riso — 3,00 €
Allergeni: 1 / 3 / 7

Frittatina di pasta — 3,00 €
Allergeni: 1 / 3 / 7

Montanara — 3,00 €
Allergeni: 1 / 7

Ruota dei fritti — 10,00 €
Crocchè artigianale, polpetta di melanzane, arancino di riso, frittatina di pasta
Allergeni: 1 / 3 / 7

TRE ARCHI

Origini

La nostra terra, le nostre radici

Selezione Tre Archi — **15,00 €**
Salumi misti, bocconcino di latte di bufala, primo sale bianco e formaggi misti, ricottina di bufala panata e confettura di pera, pasta cresciuta con rucola, mortadella e stracciatella di bufala.
Allergeni: 1 / 7 / 3

Crudo e mozzarella — **12,00 €**
Allergeni: 7

Piatto del salumaio — **12,00 €**

Boccone a peso — **24,00 €/kg**
Allergeni: 7

SELEZIONE TRE ARCHI

Tartare & carpacci

Carne cruda e contrasti

Tartare di fassona — **15,00 €**
Senape, sale Maldon, confettura di cipolla e tuorlo d’uovo fresco
Allergeni: 3 / 10

Carpaccio di Angus classico — **13,00 €**
Rucola, pomodorini e Grana Padano
Allergeni: 7

Tataki di manzo — **18,00 €**
Manzo scottato e tostato con sesamo, accompagnato da verdure croccanti su crema di patate

Carpaccio di Angus Tre Archi — **14,00 €**
Rucola, nocciola, gorgonzola e tartufo
Allergeni: 8 / 7

TRE ARCHI

Menù Bambini

Piccoli ospiti, grandi sorrisi

BUFALINO · 15,00 €

Crocchè e montanara

Crocchè artigianale con mozzarella di latte di bufala e pasta cresciuta in olio con pomodoro e mozzarella di latte di bufala

Allergeni: 1 / 3 / 7

Pasta al sugo

Pasta fresca fatta a mano con semola di grano duro e sugo di datterino cotto dell'orto

Allergeni: 1

+ SORPRESA

BUFALOTTO · 20,00 €

Crudo e bocconcini

Allergeni: 7

Pasta al sugo

Pasta fresca fatta a mano con semola di grano duro e sugo di datterino cotto dell'orto

Allergeni: 1

Cotoletta e patatine

Pollo del territorio e uova fresche con patatine fresche tagliate a mano e fritte in olio con la loro buccia

Allergeni: 1 / 3

+ SORPRESA

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Primi Piatti

La tradizione incontra nuove idee

Candela alla Genovese — 15,00 €
Con cipolla ramata di Montoro e carne di manzo cotta lentamente
Allergeni: 1 / 7

Mezzo pacchero allardiato — 14,00 €
Con pomodorini, lardo e basilico mantecato con formaggio stagionato
Allergeni: 1 / 7

Tonnarello Roma Calabria — 14,00 €
Con nduja, guanciale e fonduta di cacio mantecato con formaggio stagionato
Allergeni: 1 / 7

Fusillandia — 14,00 €
Fusilli con ragù napoletano, ricotta e polpettine di carne
Allergeni: 1 / 7 / 3

Tra terra e tradizione — 14,00 €
Orecchiette con crema di broccoli, cime di rapa, stracciata di bufala e tarallo all'arancia
Allergeni: 1 / 7

Lagane ceci e porcini* — 14,00 €
Allergeni: 1 / 7 · *Prodotto congelato

Bottone con crema di zucca, salsiccia gorgonzola e mandorle — 14,00 €
Allergeni: 1 / 7 / 8

Le zuppe

Il calore della tradizione

Scarola fagioli e porcini* — 13,00 €
*Prodotto congelato

Broccoletti, verza, scarola, salsiccia e patate — 13,00 €

IL RICHIAMO DELLA BRACE

Secondi Piatti

Il carattere autentico della nostra cucina

Tris Tre Archi — **35,00 €**
Salsiccia provola e patate, picanha e controfiletto
Allergeni: 7

Tagliata di manzo Tre Archi — **22,00 €**
Controfiletto di manzo servito con rucola, porcini* e formaggio stagionato
Allergeni: 7 · *Prodotto congelato

Tagliata di manzo classica — **20,00 €**
Controfiletto di manzo servito con rucola, pomodorini e formaggio stagionato
Allergeni: 7

Controfiletto Creekstone — **10,00 € ogni 100g**

Picanha — **9,00 € ogni 100g**

Stracotto di manzo con purea di patate — **18,00 €**
Allergeni: 7

Hamburger 2.0 — **15,00 €**
Carne di scottona, crema di patate di nostra produzione, guanciale croccante e formaggio stagionato a scaglie
Allergeni: 1 / 7

Salsiccia, scamorza e broccoli — **15,00 €**
Allergeni: 7

Filetto a mò cotoletta — **15,00 €**
Filetto di maiale in crosta di pane panko con yogurt e limone
Allergeni: 7 / 1 / 3

Polpetta della nonna — **10,00 €**
Carne di manzo tritata con salsa pomodoro
Allergeni: 7 / 1 / 3

TRE ARCHI

Contorni

La semplicità che completa ogni sapore

Mallone	**5,00 €**
Broccoli saltati	**5,00 €**
Ciambotta	**5,00 €**
Patate al forno	**5,00 €**
Aggiunta porcini*	**+1,00 €**
*Prodotto congelato	
Scarola saltata	**5,00 €**
Patatine fritte	**5,00 €**
Chips di patate	**5,00 €**
Verdure dell’orto	**8,00 €**

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Dolci

Il finale più dolce

Tortino dal cuore caldo — **6,00 €**

Allergeni: 1 / 3 / 7

Tiramisù — **6,00 €**

Allergeni: 1 / 3 / 7

La nostra cheesecake — **6,00 €**

Allergeni: 1 / 3 / 7

Crème brûlée — **6,00 €**

Allergeni: 3 / 7

Cannolo ai frutti rossi — **6,00 €**

Cannolo di sfogliatella ripieno di ricotta e confettura di frutti rossi

Allergeni: 1 / 3 / 7

Semifreddo caramel e nuts — **6,00 €**

Allergeni: 3 / 7 / 8

Il Raffaello — **6,00 €**

Allergeni: 7 / 8

Ricotta e pera — **6,00 €**

Allergeni: 1 / 7

SOSTANZE ALLERGENE O INTOLLERANZE

Lista degli allergeni

Regolamento UE n. 1169/2011 · Allegato II

I prodotti somministrati possono contenere uno o più degli allergeni elencati.
Il personale è a disposizione per informazioni specifiche sui piatti.

01 Cereali contenenti glutine
Grano, segale, orzo, avena, farro e derivati.

02 Crostacei
Gamberi, scampi, aragoste, granchi e derivati.

03 Uova
Uova, maionese, pasta all'uovo e derivati.

04 Pesce
Pesce, surimi, gelatine e salse di pesce.

05 Arachidi
Arachidi, burro e olio di arachidi, derivati.

06 Soia
Latte di soia, tofu, salsa di soia e derivati.

07 Latte e derivati
Latte, burro, panna, formaggi e lattosio.

08 Frutta a guscio
Mandorle, nocciole, noci, pistacchi e simili.

09 Sedano
Sedano, radice, foglie, brodi e derivati.

10 Senape
Semi, polvere, salse e condimenti.

11 Semi di sesamo
Semi, olio di sesamo, tahina e derivati.

12 Anidride solforosa e solfiti
Oltre 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO_2).

13 Lupini
Lupini, farina di lupini e derivati.

14 Molluschi
Cozze, vongole, polpi, calamari e derivati.

In caso di allergie o intolleranze, informare il personale prima di ordinare.