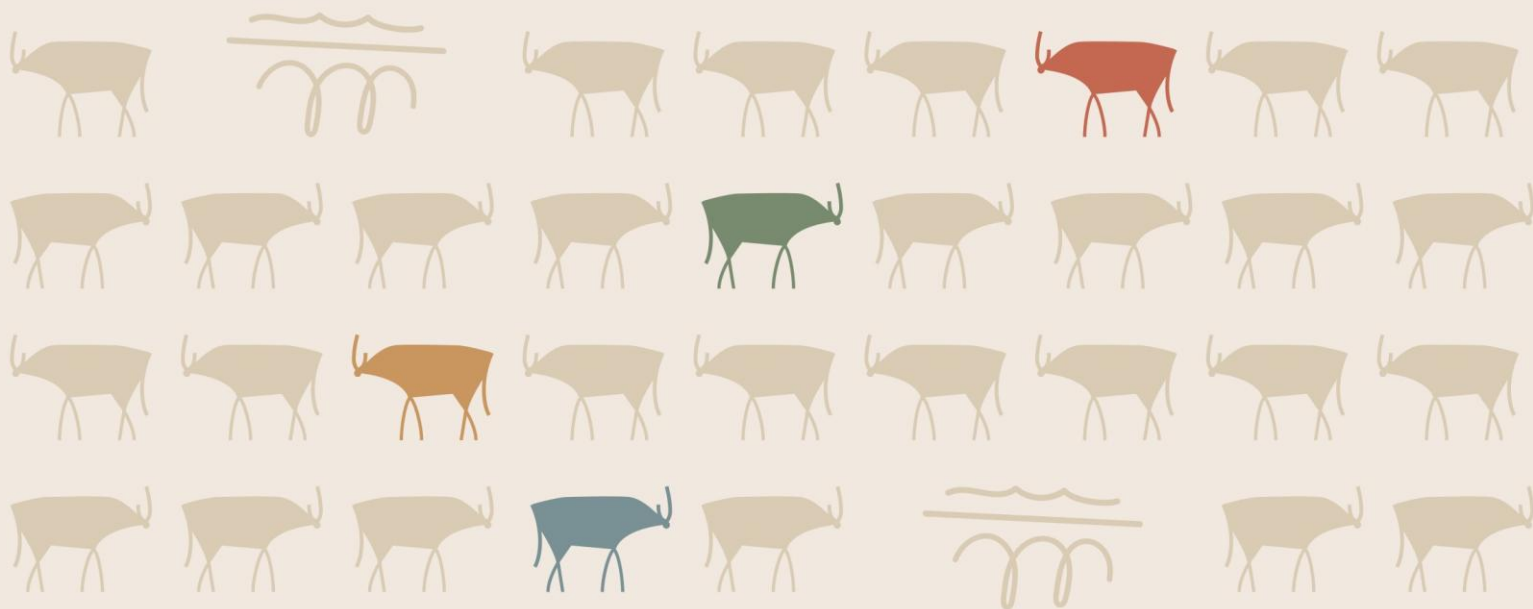




TREARCHI

food e relax in caseificio

menu



Tre Archi è...

è il luogo dove la tradizione e l'innovazione si fondono per creare un'esperienza casearia e 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.

Menu bambini

Bufalino



Crocchè e montanara

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



Fusilli al sugo

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



+ SORPRESA

15,00€

Bufalotto



Crudo e bocconcino

Prosciutto crudo e bocconcino di latte di bufala



Fusilli al sugo

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



Cotoletta e patatine

Pollo del territorio e uova prodotte dal nostro pollaio con patatine fresche del nostro orto tagliate a mano e fritte in olio con la loro buccia



+ SORPRESA

20,00€

Coperto, pane e servizio 2,50€

Vizi & Sfizi

Fiore di zucca

Fiore di zucca in pane panko ripieno di ricotta e provola su crema di zucchine



9,00€

Crostone Tre archi

Crostone di pane di nostra produzione con provola, fiori di zucca spadellati, patate cubettate e guanciale croccante



9,00€

Crostone Ciancio

Crostone di pane di nostra produzione con provola, friggirelli spadellati, pomodorini dell'orto e dadolata di provola affumicata fresca



9,00€

La burrata

Crudo di pomodorini dell'orto, burrata e acciughe "Armatore"



12,00€

Ruota dei fritti ×1

Crocchè artigianale con patate del nostro orto e mozzarella di latte di bufala, arancino di riso con piselli, prosciutto cotto e besciamella, polpetta di melanzane del nostro orto, mollica di pane di nostra produzione e provola di latte di bufala affumicata, frittatina di pasta di nostra produzione con formaggio del casaro, piselli*, e prosciutto cotto
*prodotto surgelato



10,00€

Il donut del Sud

Donut glassato alla bufala, ristretto di pomodoro, pesto di basilico e crumble di tarallo



8,00€

Coperto, pane e servizio 2,50€

Burger dell'orto

Burger di fagiolini, salsa allo yogurt aromatizzata e polvere di olive

 10,00€

Parmigiana di Melanzane

Melanzane del nostro orto indorate e fritte, salsa pomodoro, mozzarella di bufala di nostra produzione, parmigiano, basilico del nostro orto

 8,00€

Voglia di Bufala

Selezione Tre Archi ×1

Prosciutto crudo, pancetta e soppressata del Cilento
Bocconcino di latte di bufala, primo sale bianco e farcito di bufala, ricottina di bufala panata con uova del nostro pollaio e confettura di pera dei nostri frutteti, pasta cresciuta di nostra produzione con rucola del nostro orto, mortadella, stracciatella di latte di bufala, sott'oli e confetture della nostra azienda

 14,00€

Formaggi del casaro ×1

5 formaggi di latte di bufala secondo disponibilità

 12,00€

Crudo e mozzarella

Prosciutto crudo del Cilento e mozzarella di latte di bufala

 12,00€

Tartare di mozzarella

Scamorza bianca, pomodoro, avocado, uovo poché e cracker alla curcuma

 10,00€

Coperto, pane e servizio 2,50€

Scamorza affumicata, porcini* e patate

*prodotto surgelato

14,00€

Ammozza che buona

Boccone di latte di bufala 24,00€/kg

Mozzarella di latte di bufala 24,00€/kg

Boccone affumicato di latte di bufala 24,00€/kg

Treccia di latte di bufala 24,00€/kg

A' Zezz di latte di bufala 24,00€/kg

Coperto, pane e servizio 2,50€

Primi piatti

La fettuccina

Cacio, pepe, taccole e menta

  14,00€

Fusilli tra terra e fumo

Fusilli con crema di melanzane, salsiccia e provola affumicata

  14,00€

Essenza di Nerano

Spaghetti alla Nerano a mo' dello chef

  14,00€

Cavatello tirato a mano

Pasta fresca tirata a mano ai 3 pomodori e stracciata di bufala

  14,00€

Freschezza e tradizione

Trofie al pesto di basilico home made

   14,00€

Raviolo con ricotta di bufala

Pasta fresca fatta a mano ripiena di ricotta di bufala, crema di pomodorini semi dry, friggirelli e fonduta di provola

  14,00€

Coperto, pane e servizio 2,50€

Secondi piatti

Hamburger Tre Archi 2.0

Carne di bovino, crema di patate di nostra produzione, guancialetto croccante e formaggio di bufalo "Francescano" a scaglie

 14,00€

Tris Tre Archi

Salsiccia provola e patate, picanha e controfiletto

 35,00€

Tagliata di manzo classica

Controfiletto di manzo servito con rucola pomodorini e formaggio di bufala stagionato

 18,00€

Tagliata di manzo Tre Archi

Controfiletto di manzo servito con pomodorini secchi, fonduta di provola e noci

 20,00€

Polpetta della nonna

Carne di manzo tritato con salsa pomodoro

 10,00€

Controfiletto Creekstone

10,00€ ogni 100g

Picanha

9,00€ ogni 100g

Filetto a mo' cotoletta

Filetto di maiale in crosta di pane panko con yogurt e limone

 15,00€

Coperto, pane e servizio 2,50€

Contorni

Chips o patatine fresche Patate del nostro orto tagliate e fritte al momento in olio	5,00€
Scarola saltata Scarola stufata in olio evo olive nere	5,00€
Patate al forno	5,00€
Zucchine alla scapece	5,00€
Ciambotta	5,00€
Verdure dell'orto	6,00€

Le insalate

Caprese Tre Archi Mozzarella di latte di bufala, selezione di pomodori del nostro orto e olio EVO della nostra azienda	 11,00€
Come piace a noi Iceberg, pollo croccante, scaglie di francescano, crostini e salsa allo yogurt	  10,00€

Coperto, pane e servizio 2,50€

Fresella

Con pomodorini, ciliegine di bufala e filetti di tonno sott'olio



13,00€

Carpacci di bufalo

Cannolo di carpaccio

Carpaccio di bufala ripieno di ricotta, fichi e glassa di balsamico

 11,00€

Blu cheese

Rucola dell'orto e confettura di pera di nostra produzione, blu di bufala

 12,00€

Carpaccio classico

Carpaccio di bufala con rucola, pomodorini e formaggio francescano

 11,00€

Coperto, pane e servizio 2,50€

Dolci

Ricotta di bufala e pera

Morbido biscotto alla nocciola, crema di ricotta di bufala e pera a pezzi

 6,00€

Cheesecake di bufala

Biscotto croccante, crema di robiola di bufala

 6,00€

Tiramisù

Mascarpone, uova fresche del nostro pollaio, caffè

 6,00€

Chococroc

Biscotto al cacao con crema al mascarpone e nutella

 6,00€

Cannolo

Cannolo di sfogliatella ripieno di ricotta di bufala e pistacchio

 6,00€

Mousse ai 3 cioccolati

Cioccolato al latte, bianco, fondente e cereali

 6,00€

Cioccolato e fichi

Semifreddo al cioccolato bianco e fichi

 6,00€

Brezza d'estate

Crostatina con crema a limone, frutti rossi* e meringhe

 6,00€

*prodotto surgelato

Coperto, pane e servizio 2,50€

Coperto, pane e servizio 2,50€

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 Elenco Allergeni

1



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

2



1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

3 b) maltodestrine a base di grano (1);



c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

4

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova.



3. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine

5 o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



4. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:



a) olio e grasso di soia raffinato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato

7 D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



8 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.



9 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis*

L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*

(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi

(*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia*



10 ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.



11 Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg



13 o 10 mg/ litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

14

PER INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE.



