



Tre Archi

ALTA
CUCINA
CONTADINA



WWW.TREARCHI.IT

ANTIPASTI

I Fiori di zucca ^(1,2,3,5) <i>fritti rigorosamente al momento</i>	14 €
Le Brasciolette ⁽⁴⁾ <i>di capocollo di maiale arrotolate con guanciale, cotte e servite sulla brace</i>	14 €
I Crostini ^(1, 4, *) <i>con rape stufate e stracciatella di burrata</i>	14 €
I Crostini ⁽¹⁾ <i>con capocollo di Martina Franca e stracciatella di burrata presidio slow food</i>	14 €
La Battuta ^(2, 3, 5, *) <i>scottona tagliata al coltello con maionese artigianale con uova allevate a terra, nocciole tostate e sale Maldon con aggiunta di tartufo nero +4 €</i>	22 €
Le Zucchine ^(1, 3, 5) <i>fritte alla poverella, condite con aceto di vino e menta</i>	14 €
Il Tortino ^(2, 4) <i>di verdure di stagione, con crema al pecorino</i>	14 €
Il Carpaccio ^(4, 5) <i>di manzo affumicato con noci e stracciatella con aggiunta di tartufo nero +4 €</i>	20 €
La Pietra millenaria di salumi ⁽¹⁾ <i>capocollo di Martina Franca, lardo magro di Mangalica e salame pezzente della montagna materana presidio Slow Food, servito con "frizzole"</i>	14 €
I Formaggi stagionati ⁽⁴⁾ <i>provolone di pecora, Pallone di Gravina presidio slow food e caciocavallo podolico</i>	14 €

**A seconda della stagionalità il prodotto potrebbe essere surgelato. Tre archi non esclude la contaminazione crociata degli allergeni che potrebbe esserci durante la preparazione delle pietanze*

PRIMI

specificare se non si desidera il formaggio

- Le Orecchiette** ^(1, 7, *) **15 €**
*di grano arso e di semola di grano duro biologica
con cime di rapa, acciughina e mollica fritta*
- Lo Spaghettono** ^(1, 4) **15 €**
*di semola di grano duro biologica
con sponsali e pomodorini rosolati nel forno a legna,
pancetta affumicata e sugo di pomodoro*
- Il Calzoncello** ^(1, 2, 4, *) **15 €**
*di semola di grano duro biologica
ripieno di ricotta dolce aromatizzata al limone e cannella,
con ragù di carne*
- Il Tagliolino** ^(1, 4) **18 €**
*di semola di grano duro biologica
al tartufo nero, burro e parmigiano di vacche rosse 20 mesi*

SECONDI

- Le Brasciole** “nda rzzaul” ⁽⁴⁾ **22 €**
cotte nel forno a legna per 4 ore con verdure ed ortaggi di stagione
- La Salsiccia** ⁽⁸⁾ **20 €**
*di capocollo di maiale
tagliata a punta di coltello, aromatizzata con finocchietto selvatico e vino bianco,
cotta sui carboni e servita con insalatina di campo*
- L’Agnello** ⁽⁴⁾ **22 €**
*cotto nel forno a legna,
con patate, funghi cardoncelli e lampascioni*
- L’Entrecote** ⁽⁴⁾ **25 €**
*tagliata di manzo con rucola,
scaglie di Grana DOP 20 mesi e Pomodorini (circa 300 gr)*

coperto 3 €

COSTATE

La Swami

70 € kg

caratterizzata da una marezzatura molto accentuata (6-10 sulla scala Kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con note dolci ed una morbidezza inconfondibile

Il Black Angus

90 € kg

gusto dolce ed intenso data l'elevate quantità di ferro, antiossidanti, vitamine e grassi buoni che garantiscono un ottimo apporto di omega3. La carne è morbida, succosa e sapida.

Il Wagyu

180 € kg

sicuramente ciò che la contraddistingue delle altre razze è la marezzatura. Questa particolarità dona alla carne una morbidezza davvero incredibile, tanto da sciogliersi in bocca, ed il suo sapore intenso ma molto gradevole permane a lungo nel palato.

Filetto di Wagyu

190 € kg

(circa 250 gr)

CONTORNI

Misto di insalata di campo

7 €

Patate al forno ⁽⁴⁾

7 €

Chips fritte con pecorino e tartufo nero estivo ^(1, 3, 4, 5)

12 €

ALLERGENI

- 1) Glutine
- 2) Uova
- 3) Arachidi
- 4) Latte e derivati
- 5) Frutta a guscio
- 6) Lupini
- 7) Pesce
- 8) Semi di sesamo

*Vi invitiamo a comunicare
ogni tipo di allergia
o intolleranza al personale
di sala.*