

Ristorante - Pizzeria
Tre sorelle



Menu



LA PASTA FATTA IN CASA

Ogni giorno la pasta che arricchisce i primi piatti è fatta dalle mani delle nostre azdore, che impastano amorevolmente farina macinata tradizionalmente a pietra con uova freschissime che provengono da galline alimentate esclusivamente con materie prime naturali e prive di coloranti sintetici.



IL PESCE

Il pescato dell'Adriatico di prima scelta raggiunge ogni mattina la nostra cucina grazie a pescatori di fiducia la cosa migliore da fare è dunque chiedere quale pesce è stato pescato in nottata.



LA CARNE

Le carni e i salumi dei nostri piatti provengono da aziende agricole del territorio che assicurano un'ampia scelta di prima qualità. Gli animali vengono allevati con metodi biologici allo stato brado e nutriti dei soli foraggi prodotti all'interno delle stesse aziende.



IL FORMAGGIO

I formaggi che arricchiscono le nostre proposte provengono da caseifici che utilizzano latte appena munto per offrirvi prodotti freschi e stagionati di prima qualità.



IL PANE FATTO IN CASA

I piatti vengono accompagnati con pane fresco di nostra produzione secondo una ricetta a lunga lievitazione (24 ore).

IL PANE

Farina

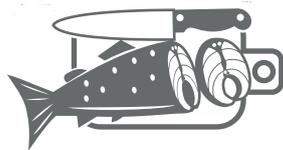
Acqua

Sale

Lievito naturale

Lievitazione naturale di 24 h

ANTIPASTI DI PESCE



FREDDI

- Alici di Lampara marinate 12
- Cocktail di gamberi 12
- Salmonе marinato 13
- Insalata di mare 14
- Acciughe del Cantabrico con burrata e crostini 14
- Delicatezze di mare 16

ANTIPASTI DI PESCE

CALDI

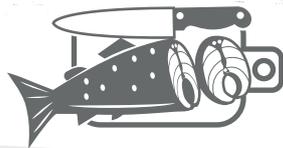
- Cozze alla marinara o alla Tarantina 12
- Vongole alla marinara 12
- Lumachine in umido 12
- Polipo saltato in padella 15
- Calamaro nostrano al testo 18
- Antipasto completo (freddo e caldo) 25 -a persona-

CRUDITÈ

(Secondo disponibilità di mercato)

- Assortimento di crudità 30
- Special ostriche 4,00 / 5,00 -al pezzo-
- Tartare di tonno pinna gialla 18
- Tartare di ricciola 18
- Tartare di gambero rosso 22
- Tris di tartare 25
- Tris di carpacci 22
- Scampi 4 -al pezzo-
- Gamberi rossi 4 -al pezzo-
- Mazzancolle 4 -al pezzo-

PRIMI DI PESCE



- CON PASTA FATTA IN CASA -

- Tagliolini o strozzapreti allo scoglio 14
- Gnocchi gamberi e zucchine 13
- Passatelli vongole, gamberi e pomdorini 14
- Strozzapreti alle canocchie 12
- Agnolotti agli scampi 15

- CON PASTA 'SECCA' -

- Paccheri all'astice 20 -a persona, min. 2 persone-
- Spaghetti alle vongole 12
- Risotto alla marinara o alla pescatora 14
- Spaghetti alla carbonara di pesce con bottarga 14

SECONDI DI PESCE



Grigliata di crostacei	25
Grigliata mista	22
Spiedino di calamari	3,5 -al pezzo-
Spiedino di gamberi	4 -al pezzo-
Spiedini misti	15
Fritto misto con verdure croccanti	14
Fritto di calamari e gamberi	16
Sogliole alla brace	15
Branzino al sale	20
Pesce del mediterraneo	22
Zuppa di pesce con bruschette	22
Tagliata di tonno	18
Coda di Rospo (secondo disponibilità)	S.Q.
Rombo al forno	S.Q.
Catalana mista	40
(astice, scampi, mazzancolle)	

ANTIPASTI DI CARNE



- Tagliere di salumi e formaggi 14
- Carpaccio di filetto di manzo 16
- Bresaola rucola e grana 12

PRIMI DI CARNE

- CON PASTA FATTA IN CASA -

- Tagliatelle al ragù 10
- Strozzapreti salsiccia e radicchio 10
- Tortellini pasticciati 12
- Passatelli guanciaie, pecorino e pomodorini 12

PASTA IN BRODO

- Passatelli 12
- Tortellini 12

SECONDI DI CARNE

- Grigliata mista 16
- Filetto al pepe verde 20
- Filetto ai funghi porcini 22
- Tagliata rucola e grana 17
- Tagliata sale grosso e rosmarino 16
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte 12

LA PIZZA



L'impasto della nostra pizza è fatto di ingredienti semplici, genuini e naturali, a partire dalla farina macinata tradizionalmente a pietra che garantisce il mantenimento delle proprietà nutritive del cereale. Dalla farina di grano tenero "0" qualità superiore e da quella dell'antico grano Khorosan (Kamut) nascono pizze altamente digeribili e ricche di gusto.

La vera arte da cui dipendono gusto e leggerezza sta inoltre nei lunghi tempi di lievitazione naturale (ben 72 ore).

La cottura nel forno a legna perfettamente preparato e mantenuto alle temperature ottimali dà il tocco finale ai sapori della vera tradizione.

LA NOSTRA PIZZA

250 grammi di farina

50 grammi di acqua

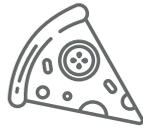
un pizzico di sale fino

un cucchiaino di olio extravergine di oliva

2 grammi di lievito naturale

Lievitazione naturale di 72 ore

LE TRADIZIONALI



- Marinara (pomodoro, aglio, prezzemolo) 5
- Marinara con alici marinate 7,5
- Margherita (pomodoro, mozzarella) 6
- Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) 6,5
- Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) 7,5
- Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) 7
- Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia) 7
- Carciofi (pomodoro, mozzarella, carciofi) 7
- Würstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) 7
- Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) 7
- Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) 7
- Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) 7,5
- Vecchia Napoli (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) 8
- 4 formaggi (mozzarella, formaggi misti) 8
- 4 stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive) 8,5
- Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi, salsiccia) 8,5
- Calzone (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) 7,5
- Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) 7,5
- Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, misto di pesce) 11

A scelta:

- Farina di Khorosan (Kamut) 1,5



LE SPECIALI

- Danese (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) 9
Braccio di ferro (mozzarella, spinaci, salsiccia, grana) 8
Tirolesi (pomodoro, mozzarella, funghi, speck) 8
Affumicata (pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta) 8
Montanara (pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, cipolla) 8,5
Ortolana (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) 8
Desiderio (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, melanzane, cacio piccante) 9
Michele (pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, rucola, pendolini, grana) 9
Giuseppe (pomodoro, mozzarella, funghi, salame, origano, rucola, pendolini, grana) 9
Capitalista (pomodoro, mozzarella, cotto, salsiccia, peperoni, olive, funghi, uovo ad occhio di bue) 10
Mandragora (pomodoro a dadini, mozzarella, pancetta, salsiccia, peperoni, cipolla, pepe, basilico) 9

LE FORNARINE

- Bianca (olio, sale, rosmarino) 3
Rossa (pomodoro, olio, origano) 3,5
Riminese (stracchino e rucola) 5
Romagnola (pomodorini, stracchino, prosciutto crudo, rucola) 7
Tricolore (pomodori pendolini, rucola, mozzarella di bufala) 7
Vegana (verdure grigliate, funghi, rucola) 8

LE GOURMET

- Burrata, crudo di Parma DOC, pomodori secchi 14
Stracciatella, mortadella, granella di pistacchi 14
Burrata, salmone marinato, pomodori confit 14
Tataki di tonno, fior di latte e cipolla caramellata 14
Burrata, pomodori datterino, acciughe del Cantabrico, basilico 14

A scelta:

- Farina di Khorosan (Kamut) 1,5

CONTORNI



- Pinzimonio 7
- Verdure cotte 5
- Verdure alla griglia 5
- Patatine fritte 5
- Insalata mista 6

DOLCI FATTI IN CASA



- Tiramisù 5
- Panna cotta 5
- Mascarpone 5
- Tartufo bianco o nero 4
- Sorbetto 3

Accompagnati con:

- Un calice di Albana 3
- Passito di Pertinello 4

CAFFETTERIA



- Caffè 1,5 - Caffè doppio 2 - Caffè corretto 2 - Decaffeinato 1,5
- Orzo 1,5
- Cappuccino 2,5
- The 2,5
- Camomilla 2,5

BIBITE DELLA CASA

- Acqua naturale (0,75 lt) 2,50
- Acqua frizzante (0,75 lt) 2,50
- Coca Cola piccola alla spina (0,20 lt) 3
- Coca Cola media alla spina (0,40 lt) 3,50
- Coca Cola grande alla spina (1 lt) 7
- Bibite in vetro (0,33 lt) 3
- Succhi di frutta 3
- Bici piccola (0,20) 3
- Bici media (0,40) 4
- Spritz 5
- Vino alla spina bianco (0,25 lt) 3,50
- Vino alla spina bianco (0,50 lt) 5
- Vino alla spina bianco (1 lt) 8

LE BIRRE

- Birra alla spina Lowenbrau (bionda)
piccola ml 0,20 - 3 • media ml 0,40 - 5 • litro - 10
- Lefte (rossa)
piccola ml 0,20 - 4 • media ml 0,40 - 6 • litro - 11

LE CLASSICHE

- Moretti - 4,6 gradi ml 660 - 4
- Becks Premium - Pilsener giallo chiara, 5 gradi, piccola ml 330 - 3,5
- Premium Weissbier - 5 gradi ml 500 - 4,5

INFO UTILI

Alcuni dei nostri cibi e bevande potrebbero contenere ingredienti fonti di allergie, che abbiamo indicato in un elenco apposito a vostra disposizione su richiesta.

Vi chiediamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie alimentari.

In mancanza di prodotti freschi a seconda della stagione di riferimento, utilizziamo prodotti surgelati a norma di legge.

Coperto, servizio, pane, digestivo 2

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, in conformità alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004

BUON APPETITO