

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

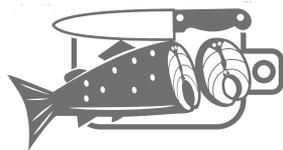
Acqua

Sale

Lievito naturale

Lievitazione naturale di 24 h

ANTIPASTI DI PESCE



FREDDI

- Alici di Lampara marinate 12**
- Cocktail di gamberi 12**
- Salmone marinato 14**
- Insalata di mare 14**
- Acciughe del Cantabrico con burrata e crostini 14**
- Delicatezze di mare 17**

ANTIPASTI DI PESCE CALDI

- Cozze alla marinara o alla Tarantina 12**
- Vongole alla marinara 12**
- Lumachine in umido 12**
- Seppia con piselli 12**
- Polipo saltato in padella 18**
- Antipasto completo (freddo e caldo) 28 -a persona-**

CRUDITE'

(Secondo disponibilità di mercato)

- Assortimento di crudité 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 15**
- Gnocchi gamberi e zucchine 15**
- Passatelli vongole, gamberi e pomdorini 15**
- Strozzapreti alle canocchie 14**
- Agnolotti agli scampi 16**

- con pasta 'SECCA' -

- Paccheri all'astice 22 -a persona, min. 2 persone-**
- Spaghetti alle vongole 13**
- Risotto alla marinara o alla pescatora 14**
- Spaghetti alla carbonara di pesce con bottarga 15**

SECONDI DI PESCE



Grigliata di crostacei 25

Grigliata mista 22

Spiedino di calamari 4 -al pezzo-

Spiedino di gamberi 4 -al pezzo-

Spiedini misti 16

Sardoncini scottadito con radicchio verde e cipolla di tropea 15

Fritto misto con verdure croccanti 16

Fritto di calamari e gamberi con verdure croccanti 16

Sogliole alla brace 15

Mazzancolle nostrane al sale grosso di Cervia 20

Branzino al sale 22

Pesce del mediterraneo 22

Zuppa di pesce con bruschette 25

Tagliata di tonno 20

Coda di Rospo (secondo disponibilità) 5 € all'etto

Rombo al forno 5 € all'etto

Catalana mista 40

(astice, scampi, mazzancolle)

CONTORNI



Pinzimonio 7

Verdure cotte 5

Verdure alla griglia 5

Patatine fritte 5

Insalata mista 6

ANTIPASTI di CARNE



Selezione di salumi e formaggi 15

Carpaccio di filetto di manzo 18

PRIMI di CARNE

- con pasta fatta in casa -

Tagliatelle al ragù 12

Strozzapreti salsiccia e radicchio 12

Tortellini pasticciati 13

Passatelli guanciaie, pecorino e pomodorini 13

PASTA IN BRODO

Passatelli 12

Tortellini 12

SECONDI DI CARNE

Grigliata mista 16

Filetto al pepe verde 22

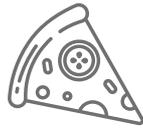
Filetto ai funghi porcini 23

Tagliata rucola e grana 19

Tagliata sale grosso e rosmarino 19

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) 7
- Romana** (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi) 7,5
- Funghi** (pomodoro, mozzarella, funghi) 7
- Salsiccia** (pomodoro, mozzarella, salsiccia) 7,5
- Carciofi** (pomodoro, mozzarella, carciofi) 7
- Würstel** (pomodoro, mozzarella, wurstel) 7
- Prosciutto cotto** (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) 7,5
- Diavola** (pomodoro, mozzarella, salame piccante) 7,5
- Tonno e cipolla** (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) 8
- Vecchia Napoli** (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico) 8,5
- 4 formaggi** (mozzarella, formaggi misti) 8,5
- 4 stagioni** (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive) 9
- Capricciosa** (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi, funghi, salsiccia) 9
- Calzone** (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) 8
- Prosciutto crudo** (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) 8
- Frutti di mare** (pomodoro, mozzarella, misto di pesce) 12

A SCELTA:

Farina di Khorosan (Kamut) 1,5



LE SPECIALI

- Danese** (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana) **9**
- Braccio di ferro** (mozzarella, spinaci, salsiccia, grana) **8,5**
- Tirolesi** (pomodoro, mozzarella, funghi, speck) **9**
- Affumicata** (pomodoro, mozzarella, scamorza, pancetta) **8**
- Montanara** (pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, cipolla) **9**
- Ortolana** (pomodoro, mozzarella, verdure grigliate) **9**
- Desiderio** (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, melanzane, cacio piccante) **10**
- Michele** (pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, rucola, pendolini, grana) **10**
- Giuseppe** (pomodoro, mozzarella, funghi, salame, origano, rucola, pendolini, grana) **10**
- 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) **10**

LE FORNARINE

- Bianca** (olio, sale, rosmarino) **3**
- Rossa** (pomodoro, olio, origano) **3,5**
- Riminese** (stracchino e rucola) **6,5**
- Romagnola** (pomodorini, stracchino, prosciutto crudo, rucola) **8**
- Tricolore** (pomodori pendolini, rucola, mozzarella di bufala) **8**
- Vegana** (verdure grigliate, funghi, rucola) **9**

LE GOURMET

- Burrata, crudo di Parma DOC, pomodori secchi** **14**
- Stracciatella, mortadella, granella di pistacchi** **14**
- Burrata, salmone marinato, pomodori confit** **15**
- Tataki di tonno, fior di latte e cipolla caramellata** **15**
- Burrata, pomodori datterino, acciughe del Cantabrico, basilico** **14**

A SCELTA:

Farina di Khorosan (Kamut) 1,5

DOLCI fatti in casa



Millefoglie mascarpone e fragole 6,5

Tiramisù 6

Panna cotta 5,5

Crema catalana 6

Zuppa inglese 6

Mascarpone della casa 6,5

Dolce dello Chef 7,5

Tartufo bianco o nero 4

Sorbetto 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

Leffe (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 2,5

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