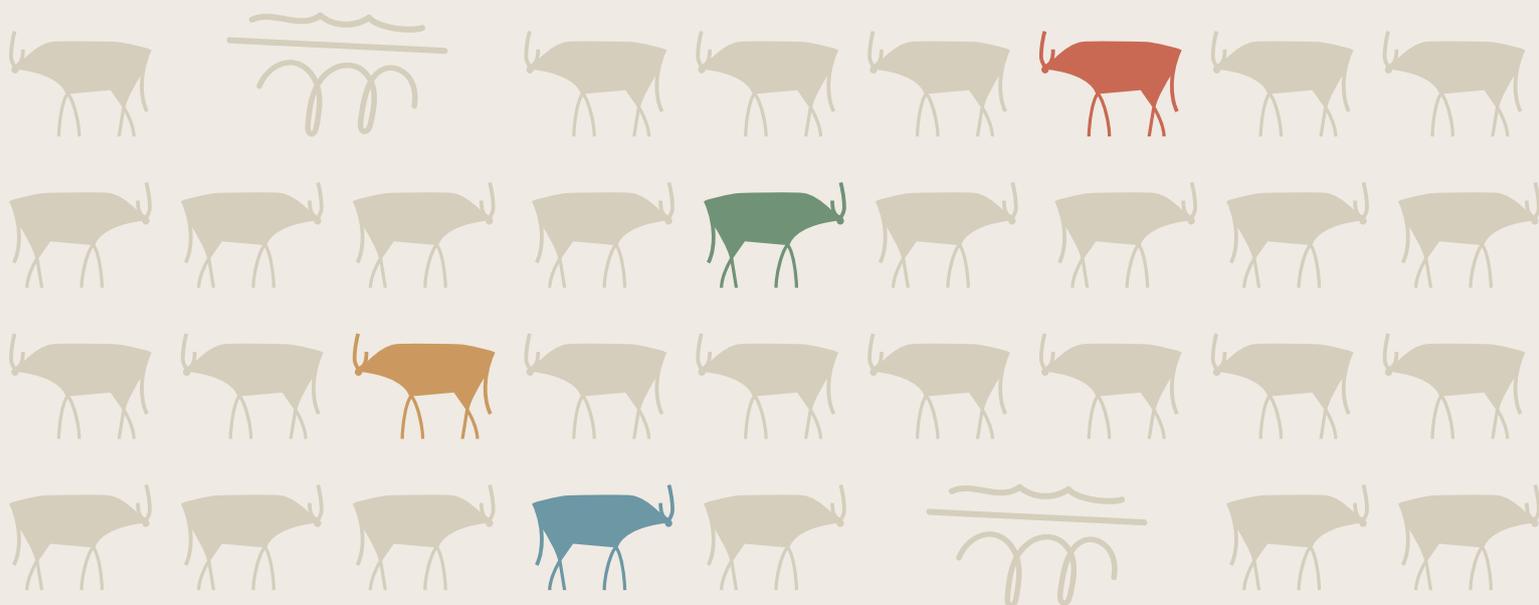




# TREARCHI

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.

Ogni ingrediente che utilizziamo è selezionato con cura, tutti i prodotti del nostro caseificio sono con latte di bufala, ogni piatto è preparato con attenzione e amore. Qui da noi, il cibo è un vero e proprio viaggio sensoriale alla scoperta dei nostri tesori gastronomici.



# 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€



### Polpetta della nonna

polpette di carne vaccina paesana, uova del nostro pollaio, formaggio del casaro, mollica di pane di nostra produzione e pomodoro del nostro orto (3 pz.)



9,00€

### Manzo e cipolla

Crocchetta di cipolla e carne vaccino adagiata su letto di patate aromatizzate al limone dei nostri limoneti

9,00€

### Ruota dei fritti ×1

Crocchè artigianale con patate del nostro orto e mozzarella di latte di bufala, pasta di nostra produzione ripiena di parmigiana di melanzane e pomodoro del nostro orto, 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



10,00€

### Scarola fagioli e caciocavallo

Zuppa di scarola e fagioli del nostro orto con caciocavallo Tre Archi



9,00€

### Crostone Tre Archi

Crostone di pane con formaggio toma di nostra produzione, porcini e carpaccio di tartufo picentino



9,00€

# Voglia di bufala



## Selezione Tre Archi ×1

Prosciutto crudo, capicollo e sopressata 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, straciatella di latte di bufala, sott'oli e  
confetture della nostra azienda



14,00€

## Formaggi del casaro ×1

5 formaggi di latte di bufala secondo la disponibilit  del  
casaro



10,00€

## Crudo e mozzarella

Prosciutto crudo del cilento e mozzarella di latte di bufala



12,00€

## Polenta ricca

Polenta di mais fritta su crema ai 4 formaggi del casaro e  
ricotta nocciolata)



9,00€

La nostra  
mozzarella  
  realizzata  
a mano



# Ammozza che buona



<b>Boccone</b> di latte di bufala	24,00€/kg
<b>Mozzarella</b> di latte di bufala	24,00€/kg
<b>Boccone affumicato</b> di latte di bufala	24,00€/kg
<b>Treccia</b> di latte di bufala	24,00€/kg
<b>A' Zezz</b> di latte di bufala	24,00€/kg
<b>A' Figliat</b> di latte di bufala	24,00€/kg



# Primi piatti

## Raviolo con ricotta di Bufala

pasta fresca fatta a mano ripiena di ricotta di bufala, carne vaccina paesana, sugo cotto di pomodoro dell'orto, cacioricotta di bufala



14,00€

## Cavatello

Pasta fresca fatta a mano con crema di zucca del nostro orto salsiccia paesana e provola di nostra produzione



14,00€

## Genovese Tre Archi

Cipolla ramata di Montoro cotto lentamente con stracotto di manzo e stracciatella



14,00€

## Laganella

Pasta di semola tirata a mano con ceci e funghi porcini



14,00€

## Fusillagna

Fusilli al ferretto infornato con ricotta di bufala di nostra produzione, sugo di pomodoro e polpettine di manzo



14,00€

# Primi dell'acquedotto



## A scelta dello chef



11,00€

## Aggiunta di ciliegine

3 pz



1,50€

# Secondi piatti



## Hamburger Tre Archi 2.0

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



14,00€

## Salsiccia e friarielli

Salsiccia di maiale paesana saltata in padella con broccoli del nostro orto e scamorza filante di nostra produzione



12,00€

## Tagliata di manzo classica

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



18,00€

## Tagliata di manzo Tre Archi

Controfiletto di manzo servito con rucola, porcini e formaggio blu di bufala Tre Archi



20,00€

## Caciocavallo Tre Archi

Sfoglia di caciocavallo con melanzana frita e mortadella di bufalo alla griglia



14,00€

## Selezione di carne

Secondo la disponibilità rivolgersi al personale per tipologia disponibili



9,00€  
ogni 100g



# Contorni

**Chips o patatine fresche**  5,00€  
Patate del nostro orto tagliate e fritte al momento in olio

**Zucca e fagioli** 5,00€  
Zucca Stufata in olio evo e fagioli

**Scarola saltata** 5,00€  
Scarola stufata in olio evo olive nere

**Mallone** 6,00€  
Erbe di campo stufate in olio evo e patate del nostro orto bollite

**Patate e porcini** 6,00€  
Patate cotte al forno e porcini

# Carpacci di bufalo



## Classico

rucola e datterino del nostro orto, formaggio di bufala affumicato



11,00€

## Blu cheese

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



12,00€

# Le insalate



## Caprese Tre Archi

mozzarella di latte di bufala, selezione di pomodori del nostro orto, pesto di basilico e olio EVO della nostra azienda



11,00€

## Insalata di ceci

Ceci, noci, pomodori secchi e stracchino Tre Archi

10,00€

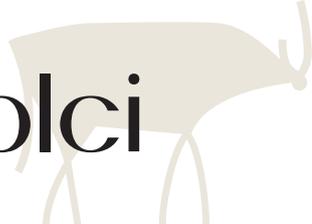
## Le Tre P

Puntarelle, provola Tre Archi e patate lesse



10,00€

# 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€

## Tortino al cuore caldo

Tortino al cioccolato di nostra produzione

 6,00€

## Cannolo

Cannolo ripieno di ricotta di bufala e gocce di cioccolato

 6,00€

## Babà

Babà di nostra produzione bagnato al rum

 6,00€

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011  
Elenco Allergeni



**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO  
ALLERGIE O INTOLLERANZE**

**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);
- 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.

**2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.

**3.** Uova e prodotti a base di uova.

**4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.

**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
- 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.

**7.** 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.

**8.** 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 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.

**9.** Sedano e prodotti a base di sedano.

**10.** Senape e prodotti a base di senape.

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

**12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/ litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13.** 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.

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

