



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, 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 la disponibilita 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
è realizzata
a mano



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
A' Figliat 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 SO₂ 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.**

