



---

# LE TRE ARCATE

---

GASTRONOMIA POLIVALENTE

dal 1991

## Menù Estate

— Premessa —

Da questo "particolare 2020" il nostro menù differisce nella proposta "primavera-estate" e quella "autunno-inverno".

Le mezze stagioni saranno scandite dai "fuori menù del nostro chef" che vi consigliamo di non perdere perché basati sulla materia prima ed il suo estro.

Benvenuti e buon appetito!

---

# Antipasti

## Antipasti Classici

Focaccia	€	2,00
Fiori di zucchine ripieni	€	6,00
Parmigiana di melanzane	€	6,00
Frittura mista all'italiana	€	7,00
Prosciutto di Parma e treccia di fior di latte	€	7,00
Insalata caprese (fior di latte, pomodoro, basilico e origano)	€	7,00
Insalata caprese con bufala (bufala, pomodoro, basilico e origano)	€	8,00
Tagliere Le Tre Arcate (con maiale nero di Baselice)	€	12,00
(pancetta, guanciale, capocollo, salame di maiale nero di Baselice, p. crudo Parma 18 mesi, prov del monaco 10 mesi)		

## Antipasti di Mare

Impepata di cozze	€	9,00
Alici dorate e fritte	€	9,00
Insalata di polpo*	€	13,00
Il Tonno** esotico (tartara di tonno con mango, papaya e fior di sale)	€	14,00
Insalata di mare (polpo*, calamari*, gamberi*, frutti di mare)	€	16,00
Sauté di frutti di mare	€	16,00

## Il fuori menù dello chef

Ogni settimana lo chef proporrà due antipasti in base alla disponibilità del mercato e la sua inventiva. I nostri ragazzi Vi racconteranno le proposte.

# Primi Piatti

## Primi Piatti Classici

Spaghetti alle cozze	€	10,00
Linguine con cozze, pecorino, peperoncino verde e concassè di pomodorini	€	12,00
Spaghetti ai lupini di mare	€	12,00
Scialatielli o spaghetti ai frutti di mare	€	17,00
Spaghetti alle vongole veraci	€	18,00
Spaghetti al nero Felicetti ai due pomodorini con gamberi rossi** e pistacchio	€	18,00
Risotto alla pescatora	€	18,00

## Primi Piatti di Mare

Ravioli** alla caprese	€	9,00
Spaghetti al pomodorino fresco e basilico	€	9,00
Scialatielli alla norma	€	10,00
Spaghetti alla Nerano	€	12,00

## Il fuori menù dello chef

Ogni settimana lo chef proporrà due piatti in base alla disponibilità del mercato e la sua inventiva. I nostri ragazzi Vi racconteranno le proposte.

---

# Secondi Piatti

## Secondi Piatti Classici

Petto di pollo alla griglia	€	9,00
Cotoletta alla milanese (di manzo o pollo)	€	9,00
Hamburger alla griglia	€	9,00
Tagliata di entrecôte con chips, rucola e grana	€	18,00
Filetto alla griglia	€	22,00
Millefoglie di filetto con bufala cilentana su specchio di pomodoro cuore	€	28,00

## Secondi Piatti di Mare

Frittura di calamari* e gamberi	€	16,00
Tonno rosso scottato al sesamo con rucola, pomodorini e balsamico	€	16,00
Pesce spada alla griglia	€	16,00
Frittura di totani locali (prodotto fresco solo su disponibilità)	€	20,00
Filetto di rombo con patate e limone	€	24,00
Grigliata mista di pesce (calamari,* gamberoni*, tonno, pesce bianco e spada se disponibile)	€	25,00
Seppie fresche alla griglia (prodotto fresco solo su disponibilità)	€	50,00/kg
Pesce fresco (Griglia, acqua pazza o al sale)	€	75,00/kg

## Il fuori menù dello chef

Ogni settimana lo chef proporrà due piatti in base alla disponibilità del mercato e la sua inventiva. I nostri ragazzi Vi racconteranno le proposte.

## Contorni

Patate fritte*	€	3,50
Chips ( fresche fatte a mano)	€	4,00
Melanzane a funghetto	€	4,00
Peperoni in padella	€	4,00
Verdure grigliate	€	4,00
Peperoncini verdi	€	5,00

## Le insalate

Insalata verde	€	4,00
Insalata mista	€	4,00
Rucola e pomodorini all'aceto balsamico	€	4,00
Insalata di pomodori	€	5,00
Capricciosa: lattuga, radicchio, rucola, fior di latte, carciofini, mais, tonno	€	6,50
Viziosa :rucola, pomodorini, mais, gamberetti* e grana	€	7,00

## Frutta

Frutta di stagione	€	S.Q.
Anguria	€	4,00
Ananas	€	4,00
Cantalupo	€	4,00
Macedonia	€	4,00
Macedonia con gelato	€	5,00
Coppa di fragole (nel periodo stagionale)	€	5,00
Tagliata di frutta	€	6,00



## Le classiche

<b>Margherita</b> (pomodoro, fior di latte, olio e basilico)	€	5,00
<b>Marinara</b> (pomodoro, pomodorini, olio, aglio, origano, basilico)	€	5,00
<b>Diavoletto</b> (pomodoro, fior di latte, salamino piccante, olio piccante e basilico)	€	6,00
<b>Capricciosa</b> (pomodoro, fior di latte, carciofini De Carlo, prosc. cotto, olive di Gaeta, olio e basilico)	€	6,50
<b>Pizza romana</b> (pomodoro, fior di latte, capperi, olive di Gaeta, acciughe, origano, basilico)	€	6,50
<b>La pizza di Luciano</b> (pizza margherita con cornicione ripieno di ricotta)	€	7,00
<b>La pizza con la parmigiana</b> (pomodoro, fior di latte, parmigiana di melanzane, olio, basilico)	€	8,00

## Le classiche col pomodorino

<b>Pizza con pomodorini</b> (fior di latte, pomodorini, olio e basilico)	€	6,00
<b>Provola e pomodorini</b> (provola affumicata, fior di latte, pomodorini, olio e basilico)	€	6,00
<b>Le Tre Arcate</b> (provola affumicata, fior di latte, pomodorini, rucola, olio)	€	6,50
<b>Primavera</b> (fior di latte, pomodorini, prosc. crudo, rucola, scaglie di grana, olio)	€	7,00
<b>Valtellina</b> (fior di latte, pomodorini, bresaola di Angus, rucola, scaglie di grana, olio)	€	8,00

## Le classiche bianche

<b>Architetto d'estate</b> (provola affumicata, cipolle, salsiccia e olio, basilico)	€	6,00
<b>Ortolana</b> (fior di latte, melanzane, peperoni, funghi, olio, basilico)	€	6,50
<b>Salsiccia e melanzane</b> (fior di latte, salsiccia, melanzane a funghetto, scaglie di grana, olio, basilico)	€	6,50

## Le Bufaline

<b>Bufalina</b> (mozzarella di bufala, pomodoro, olio, basilico)	€	6,00
<b>Bufala e limone</b> (mozzarella di bufala, crudo Parma Leoncini 18 mesi, grattugiata di limone fresco, olio, basilico)	€	7,00
<b>Bufala e zucchine</b> (mozzarella di bufala, zucchine, grattugiata di limone fresco, olio, basilico)	€	7,00
<b>Delicata estiva</b> (fior di latte, ricotta, fiori di zucca, olio, basilico)	€	7,00

---

## Le eccellenze

<b>La pizza del presidio</b> (mozzarella di bufala, conserva tradizionale di pomodorino del piennolo Dop, olio evo, basilico)	€	8,00
<b>Datterino giallo</b> (mozzarella di bufala, datterino giallo, olio evo, basilico)	€	8,00
<b>Nerano</b> ( fior di latte, crema di zucchine, fonduta di grana, fiori di zucchine, olio evo, basilico)	€	8,00
<b>Scarola riccia</b> (fior di latte, burrata, scarola riccia a crudo, pomodori semiseccchi De Carlo, olive leccine denocciolate, alici di Cetara, olio e basilico)	€	9,00
<b>Pizza Alex</b> (mozzarella di bufala, burrata, olive leccine denocciolate De Carlo, pomodorini semiseccchi De Carlo, olio evo, basilico)	€	9,00
<b>Omaggio a Bologna</b> (mozzarella di bufala, mortadella Optima Leoncini, crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio, olio evo, basilico)	€	10,00

## La novità: Le pizze "scrocchiarelle"

Quelle che scrocchiano perché tirate sottilissime come nella tradizione romana, ottenute dalla stessa quantità di impasto di una pizza normale.

Belle da vedersi perché lunghe, facili da digerire perché leggerissime, divertenti perché scrocchiano.

Scegliete una pizza dal menù e noi la renderemo scrocchiarella.

Sovrapprezzo scrocchiarella + € 1,00.

## Le focacce

(con ingredienti a crudo)

<b>Focaccia Alex mini</b> (piccola focaccia a tagliere con pomodori semiseccchi e olive leccine denocciolate De Carlo, basilico)	€	3,50
<b>Pomodorino</b> (pomodorini, olio e basilico)	€	5,00
<b>Parmense</b> (prosciutto crudo di Parma, olio e basilico)	€	5,00
<b>Focaccia Alex</b> (focaccia con pomodori semiseccchi e olive leccine denocciolate De Carlo, basilico)	€	7,00
<b>Caprese</b> (treccia fior di latte, pomodoro cuore di bue, olio, origano e basilico)	€	7,00
<b>Caprese con farina ai 9 cereali</b> (focaccia ai 9 cereali Bongiovanni, treccia fior di latte, pomodoro cuore di bue, olio, origano e basilico)	€	8,00
<b>Focaccia Anton</b> (focaccia ai 9 cereali Bongiovanni, conserva tradizionale di pomodorino del piennolo Dop, datterino giallo, mozzarella di bufala, olio evo)	€	10,00

## Ripieni

<b>Calzone</b> (fior di latte, pomodoro, olio e basilico)	€	5,50
<b>Ripieno con prosciutto cotto</b> (fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, olio e basilico)	€	6,50
<b>Napoli</b> (fior di latte, ricotta, salame Napoli, basilico, olio, basilico)	€	7,00

---

---

## Il saltimbocca

<b>Classico</b> (provola affumicata, prosciutto crudo, olio )	€	5,00
<b>Estivo</b> (provola affumicata, zucchine melanzane grigliate, olio, basilico )	€	6,50
<b>Caprese</b> (treccia fior di latte, pomodoro cuore di bue, olio , origano e basilico)	€	7,00
<b>Valtellina</b> (fior di latte, bresaola di Angus, rucola, olio e scaglie di grana )	€	7,00



## Pizze senza glutine

Tutte le nostre pizze possono essere preparate senza glutine eccetto quelle con creme che presentano la presenza di questo allergene. Utilizziamo la base pizza realizzata dall'azienda "Il mondo senza glutine" o "Molino Spadoni" ed eseguiamo la cottura in forno diverso da quello a legna per evitare contaminazione.

Pizza Margherita senza glutine	€	8,00
Altre pizze dal listino senza glutine	€	10,00

### — Informazioni alla Clientela —

Tutte le pizze si possono avere con mozzarella di bufala ad una maggiorazione sul prezzo di € 1,00.

Tutte le pizze si possono avere con impasto ai 9 cereali ad una maggiorazione sul prezzo di € 1,00.

Riduzione: per le pizze mignon: € 1,00 dal prezzo di listino.

Maggiorazione: da € 0,50 a € 3,00 per ogni ingrediente aggiunto a secondo del tipo.

L'asterisco \*: talvolta riscontriamo nel prodotto surgelato caratteristiche di qualità, sicurezza alimentare e gusto superiori al prodotto fresco. In tal caso lo usiamo.

Chiedete al nostro personale tutte le informazioni relative ai nostri piatti.



Tutti i piatti del nostro menù possono essere preparati senza glutine. La preparazione seguirà particolare attenzione alle contaminazioni e dove necessario useremo pasta, farina e pane privi di glutine.

Coperto e servizio:

- sala interna: dal 2020 visto il momento non favorevole non applicheremo nessun costo aggiuntivo
- gazebo: € 1,00 a persona
- sala ristorante (piano superiore): € 2,00 a persona

L'asterisco \*: talvolta riscontriamo nel prodotto surgelato caratteristiche di qualità, sicurezza alimentare e gusto superiori al prodotto fresco. In tal caso lo usiamo.

Il doppio asterisco \*\*: per alcuni prodotti tipo paste fresche o prodotti ittici in periodi di scarsa reperibilità, i prodotti contrassegnati possono essere trattati con la tecnica dell'abbattimento e conservazione a bassa temperatura praticata internamente al nostro locale partendo da materia prima fresca. Tale tecnica viene applicata per motivi igienico sanitari a tutti quei prodotti indicati dalle circolari dal Ministero della Salute – R.E. 853/2004 es. preparazioni per crudi, pesce azzurro per marinati, etc),

Chiedete al nostro personale tutte le informazioni relative ai nostri piatti.

---

---

## Bibite

Acque Minerali 50cl pet	€	1,00
Acque Minerali 1lt pet	€	2,00
Ferrarelle vetro 75cl	€	2,50
Ferrarelle Maxima vetro 75cl	€	2,50
Natia vetro 75cl	€	2,50

## Soft Drinks

Coca Cola 33cl	€	2,00
Coca Cola Zero 33cl	€	2,00
Fanta Lattina 33cl	€	2,00
Sprite Lattina 33cl	€	2,00
Chinò Lattina 33cl	€	2,00
Nestea Limone o Pesca 33cl	€	2,00
Lemonsoda 33cl	€	2,00
Coca 1lt pet	€	4,00
Coca zero 1lt pet	€	4,00
Coca Cola vetro 1lt	€	5,00

## Birre

Nastro Azzurro Spina 20cl	€	3,00
Nastro Azzurro Spina 40cl	€	5,00
Nastro Azzurro 33cl	€	3,00
Nastro Azzurro 66cl	€	4,00
Peroni 33cl	€	3,00
Peroni 66cl	€	4,00
Peroni Chill Lemon 33 cl	€	3,00
Peroni cruda 33cl	€	3,00
Peroni senza glutine 33cl	€	3,00
Peroni Gran Riserva Puro Malto 50cl	€	5,00
Peroni Gran Riserva Doppio Malto 50cl	€	5,00
Peroni Gran Riserva Rossa 50cl	€	5,00
Ichnusa non filtrata 33cl	€	3,00
Heineken 33cl	€	3,00
Heineken 66cl	€	4,00
Beck's 33cl	€	3,00
Beck's 66cl	€	4,00
Baffo d'Oro 66cl	€	4,00
Bud 33cl	€	4,00
Corona 33 cl	€	4,00
Ceres 33cl	€	4,00
Ceres Red Erik 33cl	€	4,00
Tennent's 33cl	€	4,00
Adelscott 33cl	€	4,00
Du Demon 33cl	€	4,50
Chimay Bianca 3cl	€	5,50
Chimay Rossa 33cl	€	5,50
Chimay Blu 33cl	€	5,50
Guinness 33cl	€	4,00
Fischer 66 cl	€	5,50
St. Stefanus 33cl	€	6,50
St. Stefanus 75cl	€	15,00
Birra 32 (chiare) Curmi o Oppale	€	15,00
Birra 32 (ambrata) Audace o Nebra	€	15,00
Birra 32 (scura) Nectar o Atra	€	15,00

---

---

## Aperitivi

Fever Tree Indian Tonic Water 20cl	€	3,00
Cedrata Tassoni 18cl	€	3,00
Bitter bianco o rosso	€	3,00
Crodino	€	3,00
Campari soda	€	4,00
Campari bitter	€	4,00
Martini Bianco	€	5,00
Martini Dry	€	6,00
Aperol Spritz	€	6,00
Limoncello Spritz	€	6,00
Negroni	€	6,00
Americano	€	6,00
Gin Tonic	€	6,00
Hendrick's Gin Tonic	€	7,00
Rangpur Tanqueray Gin Tonic	€	7,00
Monkey Gin Tonic	€	7,00
Absolut vodka tonic	€	7,00
Mare Gin Tonic	€	8,00

**Vini:** Consultare la carta dei vini

---

---

## — Gastronomia Polivalente —

In molti si chiedono perchè "Gastronomia Polivalente"? Innanzitutto perchè da italiani abbiamo voluto utilizzare la nostra lingua per definire il nostro locale. Perché con tale termine vogliamo definire la nostra offerta che si sviluppa in tante valenze: banco gastronomia, ristorante al piano superiore, pizzeria, rosticceria, enotavola ed il tutto anche da asporto. Cerchiamo di essere la risposta giusta per uno spettro ampio di clienti e alla diversa predisposizione dello stesso cliente nei vari giorni della settimana. Questi aspetti hanno l'unico comune denominatore della ricerca della qualità. Ci piace lavorare con la giusta qualità dei prodotti per trasformarla in offerta ad un prezzo congruo. A tal proposito indichiamo i principali produttori e i presidi.

### **Farina:**

5 Stagioni - Molino Agugiaro&Figna di Collecchio(PR)  
Molino Bongiovanni di Villanova Mondovì (Cn)

### **Pomodori:**

Gustarosso di Sarno (Sa)  
Così Com'è – Gran Gusto di Battipaglia (Sa)

### **Colatura tradizionale di alici di Cetara:**

Azienda Delfino Battista Srl di Cetara (Sa)

### **Olive ammaccate Dop Salella e Olio Dop Salella:**

Azienda Agricola Salella di Pasquale Di Iorio – Salento (Sa)

### **Prosciutto di Parma e mortadella:**

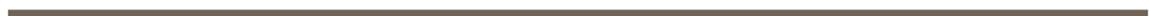
Salumificio Leoncini Srl di Lazise (VR)

### **Salumi di Maiale nero di Baselice:**

Terra Soc. Agricola Srl di Baselice (Bn)

### **Fondi per pizza senza glutine**

Il mondo senza glutine di Nocera Superiore (Sa)  
Molino Spadoni di Coccolia (Ra)



# AVVISO IMPORTANTE

# IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

*IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.



CEREALI  
CONTENENTI GLUTINE  
CEREALS  
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI  
A BASE DI CROSTACEI  
CRUSTACEANS AND  
PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
EGGS AND  
PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI  
A BASE DI UOVA  
FISH AND  
PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI  
A BASE DI ARACHIDI  
PEANUTS AND  
PRODUCTS THEREOF



SOIA E PRODOTTI  
A BASE DI SOIA  
SOYBEANS AND  
PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI  
A BASE DI LATTE  
MILK AND  
PRODUCTS THEREOF



FRUTTA  
A GUSCIO  
NUTS



SEDANO E PRODOTTI  
A BASE DI SEDANO  
CELERY AND  
PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI  
A BASE DI SENAPE  
MUSTARD AND  
PRODUCTS THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI  
A BASE DI SEMI DI SESAMO  
SESAME SEEDS  
PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA  
E SOLFITI  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI  
LUPIN AND  
PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI  
MOLLUSCS AND  
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.



---

# LE TRE ARCATE

---

GASTRONOMIA POLIVALENTE

dal 1991

---



Piazza Cota, 9/10  
80063 Piano di Sorrento (NA)



+



081 532 18 49



[www.letrearcate.com](http://www.letrearcate.com)



[mail@letrearcate.com](mailto:mail@letrearcate.com)



Ristorante Le Tre Arcate

---