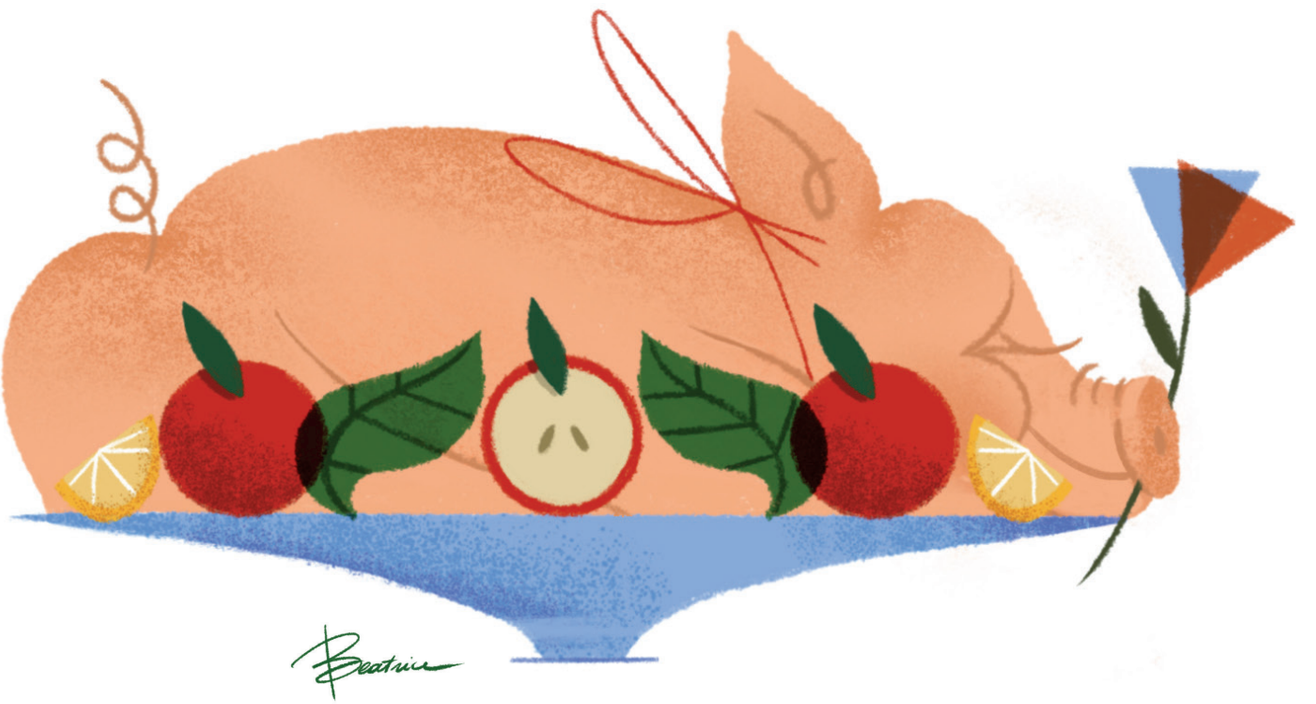
RISTORANTE

TRE NOCI



IN TAVOLA DAL 1968

Gli antipasti

Il nostro antipasto:
Prosciutto di Parma, Prosciutto di Praga, Culatello di Zibello,
Coppa Piacentina, Testina di maiale, Salame di Casa,
Pasta di salame fresca, Giardiniera in agrodolce,
Frittatina con verdure, Caprini in olio extra vergine di oliva

© Carpaccio di filetto con tartufo nero e scaglie di grana Padano

© Carpaccio di pomodoro cuore di bue, pomodorini secchi, salva cremasco,
cipolla rossa di Tropea e acciughe del Cantabrico

I primi piatti

© Risotto con funghi porcini*
Tagliatelle al ragù di agnello, carciofi
Paccheri Mancini, salsiccia e radicchio tardivo
© Trippa, carciofi e passatina di fagioli

I nostri Casoncelli
Tortelli di anatra con il suo sugo
Cappelletti ripieni di stufato, asparagi e tartufo nero

Per garantirne la freschezza, le paste fresche di nostra produzione,
sono sottoposte all'abbattimento di temperatura -18°C.

I secondi piatti
Le nostre specialità alla griglia

Filetto di manzo
Costata di manzo
Costatona di manzo di Camillo (per 2 persone 1100 gr.)
Fiorentina
Fiorentina "Matrimoniale" (per 2 persone 1300 gr.)
Nodino di vitello
Braciolona di maiale
Costolette di agnello
Il gran misto (manzo, costine e salsicce di maiale, agnello) per 2 pers.

Dalla cucina

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello
© Carrè d'agnello al forno alle erbe aromatiche
© Guancetta di manzetta brasata con cipolline borretane
© Rognoncino di vitello trifolato
© Lumache in umido

Verdure fresche al carrello
Verdure fresche in pinzimonio

La nostra selezione di formaggi con confetture

© Prodotto privo di glutine
* Prodotto surgelato all'origine
Si prega di comunicare precedentemente eventuali intolleranze alimentari.