MENÙ

TRE

OFFICINA
DEL GUSTO

www.treofficinadelgusto.it

TRE
OFFICINA
DEL GUSTO

NELL'ATTESA...LE SFIZIOSITÁ

La bruschetta secondo tre

Croccante focaccia di farina di grano, riso e orzo parzialmente germogliati, ai 4 sapori

12 €

La cascata

Morbido gnocco fritto con prosciutto crudo e mozzarella di bufala

14 €

La focaccia

Spicchi di focaccia con lardo di patanegra
Spicchi di focaccia con coppata e olio al rosmarino
Spicchi di focaccia con crudo selezionato

9 €

Menù Degustazione

ANTIPASTO + PRIMO + SECONDO 30 €
(Bevande escluse)

COPERTO 1,5 €

LE NOVITA'

PIZZA DEL MESE

OGNI MESE UNA NUOVA PIZZA SFIZIOSA CON PRODOTTI DEL TERRITORIO O ECCELLENZA ITALIANA

LA FICHRUDO

Morbida focaccia a spicchi con grana in cottura, cipolla caramellata, crudo e fichi caramellati

16,2 €

LE NOVITA'

IL POLPO

Su una base di mozzarella fior di latte, crema di patate e prezzemolo, chips di patate, polpo scottato e polvere di olive nere

17,8 €

LA COZZA

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, pesto e soute di cozze

16,6 €

LA LUXURY

GAMB ORO

Focaccia con impasto nero, fuori cottura, gamberi rossi crudi, bufala, bottarga di muggine e foglie d'oro alimentari

80 €

LE 3.00

TONNO E CIPOLLA

Focaccia con fuori cottura valeriana, cipolla caramellata, carpaccio di tonno e olio aromatizzato

15,9 €

LA NAPOLI

Passata di pomodorino datterino giallo, mozzarella fior di latte, fuori cottura burrata, acciuga del cantabrico, cappero fritto e olio aromatizzato

20 €

LE PREMIUM

PIEMONTESE NEW

Focaccia a tre, girello di vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata alla moda del TRE, acciuga del cantabrico con bagnetto verde del TRE e filetti di peperoni alla moda del TRE

18,6 €

NEW BUFALA

Mozzarella fior di latte e pomodorino giallo in cottura, fuori cottura mozzarella di bufala e dadini di mela aromatizzati

14,8 €

LE PREMIUM

TIROLESE

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, cipolla e fuori cottura bresaola

12,6 €

LO SBIRRO

Mozzarella fior di latte, saporito formaggio sbirro, funghi porcini, fuori cottura valeriana, salsiccia di vitello tipo bra (cruda)

14,5 €

A MODO MIO

TRE

Focaccia, mortadella con pistacchi e cuore, stracciatella di burrata, granella di pistacchi

10,8 €

OFFICINA DEL GUSTO

focaccia, prosciutto crudo nazionale, burrata pugliese D.O.P., miele delle nostre colline e mandorle tostate alla moda del TRE

11,8 €

A MODO MIO

LA BRA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, formaggio Bra tenero e salsiccia di vitello tipo Bra (cruda) — 12,4 €

TREVIGIANA

Mozzarella fior di latte, formaggio trento, radicchio in cottura e fuori cottura speck — 12,4 €

MARGHERITA RIVISITATA

Pomodorino giallo di marzanella e mozzarella di bufala in cottura — 9,6 €

PRIMAVERA NEW

Mozzarella fior di latte, fuori cottura rucola, pomodorini e spuma di ricotta alle erbe — 9,8 €

LE CLASSICHE

VEGETARIANA
Pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure

8,4 €

PROSCIUTTO
Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto

8 €

QUATTRO FORMAGGI
Pomodoro, mozzarella fior di latte , gorgonzola, fontina e grana

8,6 €

MARGHERITA
Pomodoro e mozzarella fior di latte

6,6 €

ANTIPASTI

AL COLTELLO

Tenera carne di pura razza piemontese, tagliata al coltello, accompagnata...

11 €

GIRELLO

Girello di vitello cotto a bassa temperatura (CBT) con aromi del TRE, accompagnato da salsa ottocentesca

10 €

ANTIPASTI

LO SFORMATO

Su una vellutata di formaggi, sformato di verdure del giorno — 9 €

LE COZZE

Fresche cozze alla marinara, con aglio e prezzemolo, sfumate al vino bianco — 10 €

TENTACOLO DI POLPO

Adagiato su una crema di verdura aromatizzata, morbido tentacolo di polpo CBT — 13 €

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINO

Tagliolino* all'uovo con delicato ragù di cinghiale — 11 €

PLIN

Ravioli del plin* — 11 €

LINGUINE

Linguine felicetti al sapore di mare — 13 €

CHICCHE

Chicche di patate "made in TRE" al nero di seppia con salsa ai gamberi bisque di gambero — 15 €

CAVATELLI

Fresco cavatello al ragù di verdure — 10 €

SECONDI PIATTI

TAGLIATA

Su un letto di rucola, tagliata di cube roll con scaglie di pecorino e datterino — 20 €

IL FILETTO

Tenero filettino di maiale al latte, adagiato su una purea di verdure — 18 €

LA FRITTURINA

Delicata e croccante frittura di calamari e gamberi con verdure in pastella — 18 €

IL PESCATO

Tranci di pescato del giorno con salsa al limone e finocchietto — 18 €

IL MEDAGLIONE

Medaglione vegetariano scottato — 12 €

GLI HAMBURGER

IL CLASSICO

Pane del TRE, hamburger di vitello km 0 gr. 200, ketchup, maionese e accompagnato da patatine dippers

12,6 €

IL BUFALO

Pane del TRE, hamburger di bufalo gr. 200, mozzarella di bufala e accompagnato da patatine dippers

14,5 €

DOLCI

TIRAMISU'

5 €

DOLCI

Direttamente dal nostro reparto pasticceria,
ogni giorno, dolci moderni o della tradizione
rivisitati

Chiedi al nostro personale oppure “sbircia”
nella nostra vetrina

Siamo a disposizione per torte di compleanno,
comunioni, cresime, matrimoni ecc.

Non è possibile portare torte dall’esterno

BEVANDE

LE NOSTRE BIRRE

Consulta le nostre carte delle BIRRE, troverai quella più adatta ai tuoi gusti!!!

CARTA DEI VINI

Consulta la CARTA, vasta scelta di vini rossi piemontesi, bianchi piemontesi ed italiani e bollicine, anche mezze bottiglie.
Se hai bisogno... chiedi di CLAUDIO, ti saprà consigliare!

Vuoi un CALICE?

Chiedi al personale quelli disponibili.
Da 3,5 a 6 €

ALTRE BEVANDE

Acqua 0,5 lt	1,5 €
Acqua 1 lt	2 €
Bibite in lattina	3 €
Bibite in vetro	3,5 €
Amari, liquori e grappe	3 - 6 €
Caffè	1,5 €

TRE
OFFICINA
DEL GUSTO

Orario Cucina
Tutti i giorni
12:00 - 15:00
19:00 - 23:00

Orario Pizzeria
Giovedì e Venerdì 12:00 - 15:00
Tutte le sere 19:00 - 23:00

Tre Officina del Gusto
Strada per Asti, 36 14019 Villanova d'Asti (AT)
info@treofficinadelgusto.it

Tel. 0141 176 5887