



***Pizzeria tre archi vi dà il benvenuto in
questa magica serata, fatta di
divertimento, allegria ed emozioni
culinarie.***

***pizzeria tre archi nasce nel 1993...
in quel periodo il nostro locale era basata
sulla pizza e sulle meravigliose bruschette
che attiravano tutti i cittadini di
Pontecagnano Faiano....e non solo, dopo 17
anni di attività c'è stata una pausa durata
ben 10 anni, ma nel 2020 le danze si sono
aperte nuovamente... con obiettivi ben
mirati e con la consapevolezza di offrire ai
nostri clienti un prodotto ben studiato e
ben preparato.
con la costanza di non voler mai smettere
di migliorare.***



Nozione della Ricerca Sul Territorio

- *Mozzarella di Bufala, Taverna Penta, Az Zootechnica Filippo Morese.*
- *Mozzarella di Bufala, Giffoniello.*
- *Mozzarella Fior di latte Giffoniello, Montecorvino Pugliano.*
- *Pomodoro Pomilia, nel cuore dell'agro nocerino-sarnese.*
- *Acciughe Iasa, Cetara, Costiera Amalfitana.*
- *Datterino Giallo, Carbone, Piana del Sele.*
- *Datterino Rosso, Carbone, Piana Del Sele.*
- *Tonno Iasa, Cetara, Costiera Amalfitana.*
- *Legna di puro Faggio e Quercia, Acerno.*
- *Provola di Agerola, Agerola.*

Il nostro km0

- *Tutti gli Ortaggi Presenti nel menù, Az Agricola Nappi Massimiliano.*
- *Noce, Az Agricola Nappi Massimiliano.*
- *Miele, Apicoltura Pasquale Isoldi.*
- *Origano, Raccolto ed essiccato in Montagne, Acerno.*

I nostri DOP

- *Olio Extra Vergine D'oliva Desantis.*
- *Grana Padano.*
- *Prosciutto San Daniele*
- *Prosciutto Parma 14 mesi doppia corona.*
- *Provolone del Monaco*



*iniziamo con **i nostri fritti***

Porzione di patatine Pizzoli € 3.00 € 4.00

Frittatine di pasta Artigianali € 3.00
-Broccoli e Salsiccia / Ragù e Piselli / Cacio e pepe / Nerano / Provola e patate

Crocchè Nostra Produzione (consigliato) € 1.50
Patata schiacciata, Fior di latte

Crocchè Artigianale con Pulled Pork e Crema Cheddar € 3.00

Arancino Rispo Bianco € 2.00
Riso, Mozzarella, Prosciutto cotto

Arancino Rispo Rosso € 2.00
Riso, Mozzarella, Ragù classico, Piselli.

Montanara Napoletana € 3.00
Pomodoro Pomilia, Parmigiano, Basilico

Montanara Gialla € 4.00
Pomodoro Datterino giallo, Acciughe IASA, zeste di limone, basilico.

Montanara Pistacchiosa € 5.00
Mortadella di Bologna, Crema di pistacchio bocconcino di bufala, basilico

Montanara Nerano € 5.00
Crema di zuccina, chips di provolone del monaco, pepe, basilico.

Mattoncino di Parmigiana (chiedere al personale la disponibilità) € 2.50



Questa sera i tuoi amici volevano fortemente
la pizza ma a te non andava?
le nostre proposte...

Primi piatti

Paccheri allo scarpariello

€ 8.00

Pomodoro Pomilia, Paccheri Garofalo, Parmigiano, Pepe, Datterino rosso, Basilico, Olio E.V.O.

Pasta Siciliana classica

€ 9.00

Pomodoro Pomilia, Melanzane km0, basilico, Parmigiano, olio E.v.o

Spaghetti alla Nerano

€ 10.00

Crema di zucchine con parmigiano, pepe, basilico, provolone del monaco ed Olio E.V.O.

Taglieri

1 persona 2 persone

Tagliere Con Focaccia Classica

€ 12.00

€ 20.00

Salumi, formaggi, miele e marmellate

Tagliere Con Focaccia Tre Archi

Salumi, formaggi, miele e marmellate , Focaccia con Parmigiano, datterino rosso, aglio ed origano

€ 14.00

€ 22.00



PIZZERIA TRE ARCHI

PIZZE ROSSE

NAPOLETANA

€ 3.50

Pomodoro Pomilia, Origano*, Olio all'aglio, Basilico*



MARGHERITA

€ 5.00

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Olio E.V.O. Basilico*



MARINARA

€ 4.00

Pomodoro Pomilia, Origano*, Olive nere, Acciughe, Olio all'aglio, Basilico*



DIAVOLA

€ 5.50

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Salame piccante, Olio E.V.O. Basilico*



SICILIANA

€ 6.00

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Melanzane a funghetto*, Olio E.V.O. Basilico*



CARMINUCCIO

€ 6.00

Pomodoro Pomilia, Pancetta, Parmigiano grattugiato, pepe, Olio all'aglio, Basilico*



CAPRICCIOSA

€ 7.00

-Pomodoro Pomilia, Fior di Latte, Salame dolce, prosciutto cotto, Funghi Champignon, Carciofini, olive nere, Basilico*, Olio E.V.O.



IDA

€ 6.50

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Bocconcini di Bufala in uscita, Olio E.V.O. Basilico*



REGINA

€ 6.50

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Mozzarella di Bufala, Olio E.V.O. Basilico*



ANTHONIA

€ 7.00

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Provola, Pesto di Basilico*, Stracciatella di Bufala, pomodori di Corbara al forno, Noci*, Basilico*, Olio E.V.O.



ORLANDO FURIOSO

€ 7.00

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Melanzane a funghetto*, Salsiccia, Nduja, Olio E.V.O. Basilico*



BERSAGLIERA

€ 7.00

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Melanzane a funghetto*, Salsiccia, Gorgonzola, Olio E.V.O. Basilico*



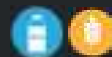


PIZZERIA TRE ARCHI

PIZZE BIANCHE

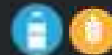
AMERICANA € 6.00

Fior di latte, Wrustel di pollo e tacchino, Patatine pizzoli



L'ORTO DI CASA* € 6.00

Fior di latte, Zucchine*, Peperoni*, Melanzane a funghetto*, Olio E.V.O. Basilico*



BIANCA AL COTTO € 5.50

Fior di latte, Prosciutto cotto, Olio E.V.O. Basilico*



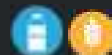
MASSIMO € 6.00

Fior di latte, Tonno IASA, Cipolle*, Olio E.V.O. Basilico*



ESTATE € 6.00

Fior di latte, Rucola*, Pomodorini*, Scaglie di Parmigiano, Olio E.V.O.



BROCCOLI E SALSICCIA € 7.00

Fior di latte, Broccoli*, Salsiccia, Olio all' aglio



QUATTRO FORMAGGI € 7.00

Fior di Latte, Gorgonzola, Scaglie di Parmigiano, Fonduta di Pecorino, Basilico*, Olio E.V.O.



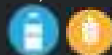
CROCCHETTONA € 6.50

Fior di latte, Prosciutto cotto, Due Crocchè Artigianali, Olio E.V.O. Basilico*



GABRIELE € 7.00

Fior di latte, Capocollo, Rucola*, Scaglie di Parmigiano, Olio E.V.O.



TRE ARCHI € 7.00

Fior di latte, Datterino rosso e giallo*, Pancetta, Scaglie di Cacioricotta, Olio E.V.O. Basilico*



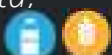
PICENTINA € 7.00

Fior di latte, Patate schiacciate*, Funghi Porcini, Granelle di nocciola, Olio E.V.O. Basilico*



CICCERIA € 7.00

Fior di latte, Rucola, Pancetta a fette, fiocchi di Ricotta, Olio E.v.o.





PIZZERIA TRE ARCHI

PIZZE SPECIALI

NERANO

€9.00

Crema di Zucchine, Fior di latte di Agerola chips di Zucchine, stracciata, Pomodori secchi, Chips di Provolone, Basilico ed Olio E.V.o



LUCARIELLO

€ 7.00

Crema di Datterino Giallo, Fior di latte di Agerola, Spianata a Fette, Chipe di Provolone, Basilico ed Olio E.V.O



ZUCCOTTA

€ 8.00

Crema di Zucca, Fior di latte di Agerola, Porcini, Speck, Basilico ed Olio E.V.O.



ANJA

€ 8.00

Fior di latte di Agerola, Melanzane grigliate, Prosciutto Crudo, Parmigiano, Bocconcino, olio E.V.O. e Basilico



MORTAZZA

 € 8.00

Fior di latte di Agerola, crema di Pistacchio 80%, Mortadella, Bocconcini, Tarallo Sbriciolato, Basilico ed Olio E.V.OM

RIPIENO

€ 8.00

Cornicione ripieno di ricotta, Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Salame dolce, Basilico Olio E.V.O.*



MON AMOUR

€ 9.00

Provola, Crema di Carciofi, Pancetta a fette, Stracciata, Carciofini Fritti*, Basilico* Olio E.V.O.*



LARDIATA

€ 9.00

Fior di latte, Provola, Pancetta, Crema di datterino Giallo Lardo di colonnata D.O.P. Perle di Bufala, Basilico, Olio E.V.O.*



TRE ARCHI 2.0

€ 10.00

Fior di latte, Provola, Salsiccia, Lardo di colonnata D.O.P. Maionese a tartufo, Filamenti di peperoncino, Basilico, Olio E.V.O.*



CORNO DI BUFALO

€ 10.00

*-Ripieno di LEERDAMMER e Fior di latte di Agerola
-esterno: Rucola, Crudo, Parmigiano, Bocconcino olio E.V.O*



PIZZERIA TRE ARCHI

PIZZA MEZZO METRO

MARGHERITA €12.00

Pomodoro Pomilia, Fior di latte, Olio
E.V.O. Basilico*



CAPRICCIO DI FAIANO €15.00

Metà Margherita, Metà Capricciosa



A SPASSO CON DATTERINO €17.00

Metà Lucariello, Metà Tre archi



CREMA €20.00

Metà Nerano, Metà Mon Amour



2 GUSTI A SCELTA € ?..?

CALZONI

PONTECAGNANO € 7.00

Fior di latte, Scarola, Acciughe e Capperi, olive,
Olio E.V.O.



FAIANO € 6.00

Fior di latte di Agerola, Pomodoro la Rosina,
Salumi a scelta.



BIBITE

COCA-COLA € 2.50

FANTA € 2.50

ACQUA N/F € 1.00

SPRITE € 2.50

PEPSI € 2.00

COCA-COLA 1L € 3.00

ACQUA 1L € 2.50





BIRRA IN BOTTIGLIA



Nome	33cl 3€
Casa di produzione	66cl 4€ Heineken
Anno	Heineken Amsterdam 1864
Tipologia	Bionda
Paese di Origine	Paesi bassi/Olanda
Grado Alcolico	Vol. 5%



Nome	33cl 4€
Casa di produzione	Ceres c'è
Anno	Ceres Brewery
Tipologia	1856
Paese di Origine	Bionda
Grado Alcolico	Danimarca Vol. 7,7%



Nome	33cl 3€
Casa di produzione	66cl 4€ Peroni
Anno	Birra Peroni
Tipologia	1846
Paese di Origine	Bionda
Grado Alcolico	Italia Vol. 4,7%



Nome	33cl 3€
Casa di produzione	Peroni Nastro Azzurro
Anno	Peroni Nastro Azzurro
Tipologia	1963
Paese di Origine	Giallo paglierino
Grado alcolico	Italia Vol. 5,1%



Nome	33cl 4€
Casa di produzione	Tennent's
Anno	HeR Tennent's
Tipologia	1556
Paese di Origine	Bionda
Grado Alcolico	Scozia Vol. 9%



BIRRA IN BOTTIGLIA



Nome	33cl 4€
Casa di produzione	leffe Blond Blond
Anno	Abbaye de Leffe.
Tipologia	1967
Paese di Origine	Bionda
Grado Alcolico	Belgio
	Vol. 6,6%



Nome	33cl 4€
Casa di produzione	Guinness
Anno	<u>Arthur Guinness Son & Co.</u>
Tipologia	1759
Paese di Origine	marrone scuro
Grado Alcolico	Irlanda
	Vol. 4,2%



Nome	33cl 5€
Casa di produzione	Faxe
Anno	Ceres Brewery di Aarhus
Tipologia	1901
Paese di Origine	Giallo dorato profondo
Grado Alcolico	Danimarca
	Vol. 10,0%



Nome	33cl 3€
Casa di produzione	Raffo
Anno	Birra e Ghiaccio
Tipologia	1919
Paese di Origine	Giallo oro
Grado alcolico	Italia
	Vol. 4.7%



Nome	33cl 4€
Casa di produzione	Stella Artois
Anno	InBev.
Tipologia	1366
Paese di Origine	Bionda chiara
Grado Alcolico	Belgio
	Vol. 5.2%



BIRRA IN BOTTIGLIA

65cl 6€

Nome	Fisher
Casa di produzione	Brasserie de l'Espérance
Anno	1821
Tipologia	Bionda
Paese di Origine	Stradburgo/ Francia
Grado Alcolico	Vol. 6.0%



Nome	33cl 3€
Casa di produzione	66cl 5€
Anno	Ichnusa
Tipologia	Birra Ichnusa
Paese di Origine	1912
Grado Alcolico	Bionda
	Italia
	Vol. 4,7%



Nome	33cl 3€
Casa di produzione	THUES BORG
Anno	Carlsberg Italia
Tipologia	1873
Paese di Origine	Bionda
Grado Alcolico	Italia
	Vol. 5,0%



Nome	33cl 4€
Casa di produzione	leffe brugge
Anno	abbazia di Notre Dame de Leffe
Tipologia	1997
Paese di Origine	Rossa
Grado alcolico	Belgio
	Vol. 6,6%



Nome	33cl 3€
Casa di produzione	Brauerei Beck & Co KG
Anno	rauerei Beck & Co di Brema
Tipologia	1931
Paese di Origine	Bionda
Grado Alcolico	Germania
	Vol. 5%



CARTA DEI VINI



**Aglianico sinichì
cantine palo 2020**

15.00€

Uva ottenuta da un'ottima selezione, coltivate a pochissimi km dal nostro locale.

Vol. 11,5%



**Pinocchio
Piccini
Ricetta italiana
(Consigliato)**

15.00€

Rosso rubino intenso nel bicchiere, al naso svela aromi agrumati, di fragole, more e frutti di bosco, ma anche note speziate e di erbe aromatiche. Il sorso è fresco ed esuberante.

Uva prodotta: Castellina in chianti
Uva trasformata: Casole D'elsa- Italia

Vol. 13.0%

**Regaleali
Nero d'avola
Sicilia DOC 2018**

15.00€

Cercando di assecondare la natura produciamo questo vino frutto della terra e degli uomini che lavorano con noi piacevolmente gustato accanto a dei salumi e formaggi insieme ad una bellissima pizza rossa.

IMBOTTIGLIATO E PRODOTTO A PALERMO

Vol. 13.0%

Vino Aglianico della casa Tre Archi

Mix di uve locali con processo di trasformazione antico, gestito con climi freddi, consigliato fortemente.

10.00€

pizzeria



Tre Archi