



# TRITTICO

UN MARE DI SAPORI

Questo menú é nato dalla mia passione per la cucina e dal desiderio di offrire un'esperienza unica, che celebrasse la freschezza, la qualità del pesce e dei frutti di mare nel nostro territorio.

Ogni piatto é il risultato di una ricerca attenta, ispirata dai miei viaggi e dalle esperienze lavorative in Italia e all'estero, ma con un cuore profondamente legato a Modena.

Ho selezionato personalmente ogni ingrediente e iniziato a collaborare con i migliori fornitori, per garantire una materia prima eccellente. Ogni ricetta é stata studiata per esaltare il sapore autentico del mare, combinandolo con tocchi creativi e una presentazione curata nei minimi dettagli.

Il nostro menú é pensato per soddisfare i palati piú esigenti e sono orgoglioso di condividere con voi ciò che abbiamo creato, sicuro che ogni piatto sará in grado di raccontare una storia di passione, qualità e amore per la cucina.

Buon appetito!

*Alfredo Rosti*

# Antipasti



## Luciana a modo mio 22

*Polpo fritto in "panura" al Panko al ricordo di Luciana, spuma di burrata, olio alla menta, puntarelle romane saltate al burro.*

## Tris di tartare 24

*Tartare di tonno, tartare di salmone, tartare di gambero rosa di Sciacca, condite con sali e olii del mondo (sale rosso delle Hawaii, sale blu di Persia, sale maldon affumicato al legno di ciliegio).*

## Lambrusco 16

*Rollatina di cefalo con croccante di bacon, riduzione di lambrusco, olio al basilico e chips di carote.*

## Trittico 21

*Ricciola marinata al cavolo viola, emulsione di datterino pachino rosso, pesto di basilico, terriccio di parmigiano.*

## Shot's veneziani 15

*Tris di polenta croccante con baccalà mantecato, moscardino in umido, gambero e bottarga.*

## Orto della Giuli 15

*Parmantier di patate della Sila IGP, verdure di stagione croccanti, microgreen, terriccio al carasau nero e perle di ciliegie di Vignola IGP.*





## Il nostro caldo

18

*Bignè salati con mousse di salmone,  
arancinetta al nero di seppia, sarde prezzemolate,  
frittata di calamari, capasanta gratinata.*

## Etèr che sushi 2.0

22

*Salmone marinato alla rapa rossa con spugna di ricordo  
del pane fatto in casa in due consistenze, perle di gin  
dealcolizzato ai frutti di bosco e cremoso di zucchine.*

## Il gran crudo (per 2 persone)

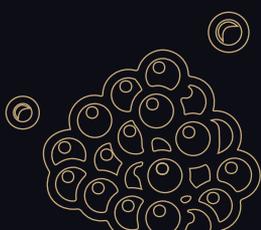
100

*2 gamberi rossi XXL di Mazara  
2 scampi imperiali siciliani  
4 pannocchie dell'Adriatico  
2 capasante giapponesi  
2 ricci di mare  
4 ostriche papillon  
carpaccio di tonno  
carpaccio di ricciola*

### possibile aggiunta:

<i>caviale di storione</i>	30€
<i>ricci di mare</i>	4€ cad
<i>gambero Mazara XXL</i>	6€ cad
<i>scampo imperiale siciliano</i>	7€ cad
<i>pannocchie</i>	5€ cad
<i>ostriche papillon</i>	4€ cad

@tritticoristorante



TRITTICO

# Primi piatti

*Pasta fresca fatta da noi!*

## Arcobaleno d'Amalia 24

*Raviolo marmorizzato con polpo e patate, gel di salicornia, cremoso di bufala e salsa di gambero rosso al manteco di burro acido.*

## Cupido 24

*Bottoni di scamorza affumicata e scorfano, vellutata di crostacei, olio al basilico, nocciole IGP tostate.*

## Bologna al mare 19

*Tagliatella con il ragù di polpo.*

## Sicilia BEDDA 22

*Fettuccina al nero di seppia con tartare di gambero rosa di Sciacca e colata di pistacchio.*

## Salsedine 23

*Tagliolino, ricci di mare, bottarga 'home-made' e scorzetta di lime.*

## Cacio e pepe di mare 22

*Tonnarello in chitarra, cacio, pepe e tartare di pannocchie.*



## Pasta e fasioi

16

*MALTAGLIATI con crema di borlotti, cannolicchi, cozze e tarallo dolce con olio al prezzemolo.*

## Pasta secca



### Elefante di mare

35

*Pacchero liscio di Carmiano con mezz'astice e pomodoro ciliegino del Piennolo.*

### Elena

17

*Busiata al pesto trapanese con pomodoro rosso piccadilly, basilico, pecorino e mandorle.*

## Risotti



### Milano - Tokyo

25

*Risotto allo zafferano, capasanta giapponese nappata al burro nocciola e perlage di tartufo.*

### Mare e monti

23

*Risotto con crema di zucca, cremoso di gorgonzola dolce, gamberi, noci tostate e chips di pecorino romano.*

# Secondi piatti



## Il molo a Marausa

18

*Calamaro scottato alla griglia con crema di cavolfiore, pomodorini confit e maionese ai capperi.*

## #LOBSTER

35

*Mezz'astice al burro nocciola, salsa rucola dolce, miele e spugna di pomodoro.*

## Faccio la guardia alle carote

23

*Filetto di rombo in carta fata con caponatina di carote pomodorini e olive verdi.*

## Sull'attenti

40

*Gambero Carabineros di prima, fonduta di arancia, perlage di tartufo, corallo commestibile e funghi cardoncelli.*

## Grigliata mista (per 2 persone)

90

*Cocktail di gamberi, trancio di tonno rosso panato, trancio di pesce spada, calamaro alla griglia, 2 gamberoni, 2 seppie ripiene e patate al forno.*





## Gran cotto (per 2 persone)

100

*2 gamberi rossi XXL di Mazara  
2 scampi imperiali siciliani  
4 pannocchie dell'adriatico  
1 astice intero 500/600g*

### **possibile aggiunta di crostacei:**

*gambero Mazara XXL*

*6€ cad*

*scampo imperiale siciliano*

*7€ cad*

*pannocchie*

*5€ cad*

*Scoprite come abbiamo creato la nostra pasta fresca,  
visitate il nostro sito web per conoscere le storie dei nostri  
piatti e lo sviluppo nostro progetto!*

*[www.tritticoristorante.it](http://www.tritticoristorante.it)*



TRITTICO

# Dessert



## Però

15

*Semifreddo al salame di cioccolato con inserto alla pera, croccante al cacao e glassa a specchio al cioccolato.*

## Il nostro Tiramisù

8

*Cialda di savoiardi con bagna al caffè e mousse al tiramisù.*

## Capri

10

*Rosellina di Baba' con bagna al rum e crema pasticcera al limone e arancia disidratata.*

## Joghi

14

*Frollino al burro con ganache di MÖU, semifreddo alle nocciole e glassa a specchio al cacao.*

## Ho semifreddo

14

*Semifreddo al cioccolato fondente con inserto al cocco e glassa a specchio alle ciliegie di Vignola.*

*Chiare, fresche et dolci acque, ove le belle membra  
pose colei che sola a me par donna.*

*(Francesco Petrarca)*



# Bevande



Acqua 470ml	2,5
Acqua 660ml	3
Bibite	3

Caffè espresso 3

Caffè orzo 3

Amaro 5

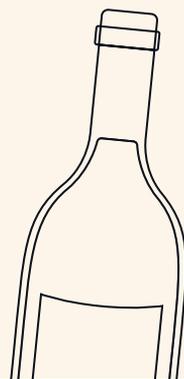


TRITTIKO

UN MARE DI SAPORI

*Grazie!*

# Carta dei vini



Bianchi - pag. 16

## CAMPANIA

Cutizzi Greco Di Tufo 36

Falanghina Del Sannio 28

## FRANCE

Bourgogne Aligoté 43

Muscadet Classic 40

Chablis Laroche 51

## PUGLIA

Pietrabilanca 38

## SICILIA

Etna Bianco 30

## TOSCANA

Vermentino 35

## TRENTINO ALTO ADIGE

INDRA Sauvignon 32

Leiten Gewürztraminer 32

## UMBRIA

"Tempestivo" Trebbiano Spoletino 34

## VENETO

Lugana Le Quaiare 36

Bollicine - pag. 22

## LOMBARDIA

Brut 25 39

Freccianera Nature 47

TRITTICO

## EMILIA ROMAGNA

"Antica Foresteria" 21  
Blanc de Blancs Extra Dry

## SICILIA

Murgo Brut Rosato 45

## TRENTINO ALTO ADIGE

Maximum Brut 49

## VENETO

Prosecco Extra-Dry Biologico 23

*La sola arma che tollero, è un cavatappi.  
(Jean Carmet)*



TRITTICO



## Champagne - pag. 25

### FRANCE

"L'Intégrale" Champagne Extra Brut 58

Blanc De Blancs 122

Brut Prestige 92

Champagne Brut Reserve 39

Rosè Champagne Brut 58

Cristal 2015 360

Dom Pérignon 260

## Rosato - pag. 29

### ABRUZZO

Cerasuolo D'Abruzzo - Valori Bio 26

FRANCE

Côtes De Provence Rosé “Corail” 42

Rosso - pag. 30

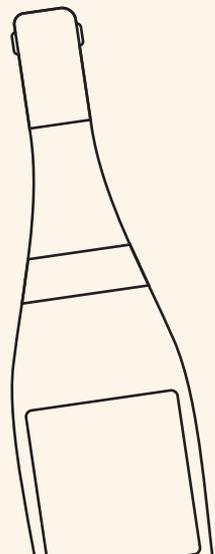
SICILIA

Etna Rosso 30

*Quando sei felice bevi per festeggiare.  
Quando sei triste bevi per dimenticare, quando non  
hai nulla per essere triste o essere felice, bevi per fare  
accadere qualcosa.  
(Charles Bukowski)*



TRITTICO



# Calici di vino



Murgo Bruit Rose	15
Falanghina Del Sannio	10
Etna Rosso	10
Champagne Brut Reserve	20
Prosecco Extra-Dry Biologico	8

# Drink

Spritz Aperol	13
Spritz Campari	13
Spritz Champagne	25

# Cutizzi Greco Di Tufo

Feudi Di San Gregorio

*"I vini di una terra non sono merce ma racconti di vita." La cantina Feudi San Gregorio si presenta con questa filosofia e cerca di racchiudere in ogni bottiglia la terra d'Irpinia, le sue genti, i suoi racconti. Il Greco di tufo esprime la mineralità del territorio in cui cresce, oltre ai sentori fruttati di prugna verde e di pera Mast'Antuono, tipica di questi luoghi.*

Nome	Regione	Categoria
Greco di Tufo DOCG	Campania	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Greco	13,00°	Carni Bianche, Pesce, Frutti di Mare

# Falanghina Del Sannio

Feudi Di San Gregorio

*Il colore è giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Il profumo è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito.*

Nome	Regione	Categoria
Falanghina del Sannio DOC	Campania	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Falanghina	13,00°	Carni Bianche, Pesce, Frutti di Mare

# Bourgogne Aligoté

Pierre Morey

*Il Bourgogne Aligoté del Domaine Pierre Morey è un vino bianco, che nonostante il varietale molto oneroso nel numero di ore necessarie di lavoro in vigna, se proveniente da piante di 50 anni e da giusti rendimenti, esprime sveltezza, sapidità, burrosità e ottima attitudine alla maturazione.*

Nome	Regione	Categoria
Bourgogne AOC	France	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Aligoté	13,00°	Verdure, Pesce, Frutti di Mare

# Muscadet Classic

Domaine De L'Ecu

*Il Muscadet Classic di Domaine de l'Ecu è un identitario vino bianco francese a base di uve Melon de Bourgogne proveniente dalla Valle della Loire, nei pressi della città di Nantes. Affina in cemento sur lie per alcuni mesi e si rivela un tipico e territoriale abbinamento per crudi di pesce e frutti di mare, grazie alla sua marcata componente iodata e marina, in congiunzione al suo sorso morbido e rinfrescante.*

Nome	Regione	Categoria
Muscadet Sèvre-et-Maine AOC	France	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Melon de Bourgogne	12,00°	Carni Bianche, Pesce

TRITTIKO

# Chablis Laroche

Domaine Laroche

*Naso fresco, vivace e minerale. In bocca risulta fresco e armonico, fragrante, con note di frutta bianca.*

Nome	Regione	Categoria
Chablis AOP	France	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Chardonnay	12,00°	Carni Bianche, Pesce

# Pietrabilianca

Antinori Tormaresca Bocca di lupo

*Siamo nella vigna pugliese della famiglia Antinori con questo blend di Chardonnay con un tocco di Fiano. Legno in vinificazione, ma con garbo. Sa di frutta bianca e spezie.*

Nome	Regione	Categoria
Castel del Monte DOC	Puglia	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
90% Chardonnay, 10% Fiano	13,50°	Carni Bianche, Pesce

# Etna Bianco

Murgo

Nome	Regione	Categoria
Etna DOC	Sicilia	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
70% Caricante, 30% Catarratto	12,50°	Formaggio, Carni Bianche, Salumi, Pesce

# Vermentino

Antinori Tenuta Guado al Tasso

*Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, presenta un profumo fragrante e intenso, con aromi che richiamano agli agrumi, alla frutta candita e al frutto della passione. In bocca è ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale, che gli conferiscono sapidità e persistenza.*

Nome	Regione	Categoria
Bolgheri DOC	Toscana	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Vermentino	12,50°	Pesce, Frutti di Mare

# INDRA Sauvignon

Girland

Nome	Regione	Categoria
Alto Adige DOC	Trentino Alto Adige	Bianco

Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Sauvignon Blanc	13,50°	Carni Bianche, Salumi, Pesce, Frutti di Mare

# Leiten Gewürztraminer

Nals Margreid

*Il Gewurztraminer "Leiten" di Nals Margreid è un bianco prodotto nella Bassa Altesina, caratterizzato da un timbro spiccatamente aromatico. Il varietale viene presentato con le note più classiche e tipiche, facendo di questa bottiglia una vera e propria sintesi ideale per coloro che vogliono approcciarsi per la prima volta al Gewurztraminer. Un'etichetta che rispecchia in pieno la territorialità dei bianchi regionali, presentandosi quindi con fedele autenticità.*

Nome	Regione	Categoria
Alto Adige DOC	Trentino Alto Adige	Bianco

Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Gewürztraminer	14,50°	Verdure, Pesce, Frutti di Mare

# "Tempestivo"

## Trebbiano Spoletino

Colle Ciocco

Nome	Regione	Categoria
Trebbiano Spoletino DOC	Umbria	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Trebbiano Spoletino	13,50°	Formaggio, Carni Bianche, Salumi, Pesce, Frutti di Mare

# Lugana Le Quaiare

Bertani

Nome	Regione	Categoria
Lugana DOC	Veneto	Bianco
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Trebbiano di Lugana	12,50°	Verdure, Pesce, Frutti di Mare

# Brut 25

Freccianera

Nome	Regione	Categoria
Franciacorta DOCG	Lombardia	Bollicine
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Chardonnay	12,50°	Formaggio, Carni Bianche, Salumi

# Freccianera Nature

Freccianera

Nome	Regione	Categoria
Franciacorta DOCG	Lombardia	Bollicine
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero	12,50°	Formaggio, Salumi, Pesce, Frutti di Mare

# "Antica Foresteria"

## Blanc de Blancs Extra Dry

Cantine Cavicchioli

Nome	Regione	Categoria
ND	Emilia Romagna	Bollicine
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Pignoletto	11,00°	Formaggio, Verdure, Salumi

# Murgo Brut Rosato

Murgo

Nome	Regione	Categoria
VSQ	Sicilia	Bollicine
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Nerello Mascalese	12,00°	Formaggio, Salumi, Pesce, Frutti di Mare

# Maximum Brut

Cantine Ferrari

*Impianto gustativo fresco e vitale, impreziosito dalla morbidezza vellutata delle bollicine. Alle note fruttate tipiche dello Chardonnay si accostano fragranze di lievito.*

Nome	Regione	Categoria
Trento DOC	Trentino Alto Adige	Bollicine
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Chardonnay	12,50°	Salumi, Pesce, Frutti di Mare

# Prosecco Extra-Dry Biologico

Fidora Tenuta Civranetta

*La dicitura Extra dry può confondere, ma chi se ne intende sa che va ad indicare un'accentuata dolcezza. Si chiama Prosecco ma l'uva con cui è realizzato è la varietà Glera. In bocca ricorda la frutta bianca (mela e pera). Biologico.*

Nome	Regione	Categoria
Prosecco DOC	Veneto	Bollicine
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Glera	11,00°	Verdure, Salumi

# "L'Intégrale" Champagne Extra Brut

Rémy Massin et Fils

*Il naso è espressivo, con note di albicocca secca e mandorla. L'attacco al palato è diretto e pulito, e lascia spazio a un finale concentrato e sottile, puro e croccante.*

Nome	Regione	Categoria
Champagne AOC	France	Champagne
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Pinot Noir	12,00°	Pesce, Frutti di Mare

# Blanc De Blancs

Ruinart

*E' la più antica maison di champagne, fondata nella prima parte del 1700. A questo si aggiunge il fatto che le cantine, tra le più belle e meglio conservate della regione, sono di epoca gallo romana. Champagne di solo Chardonnay dal tratto morbido di limone candito e frutta a pasta bianca.*

Nome	Regione	Categoria
Champagne AOC	France	Champagne
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
100% Chardonnay	12,50°	Carni Bianche, Pesce, Frutti di Mare

# Brut Prestige

Taittinger

*Questo Champagne Brut Cuvée Prestige nasce dalla sapiente unione dei tre vitigni che, solitamente, danno origine alle bollicine francesi, Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Le uve di queste varietà provengono da ben da cinquanta parcelle diverse, accuratamente selezionate all'interno dei vigneti di proprietà di Taittinger. Una volta raccolti, gli acini fermentano alcolicamente, per poi rifermentare, secondo i principi di produzione del Metodo Champenoise, per almeno 24 mesi, rimanendo sui lieviti in bottiglia. Al termine di questo periodo si procede con le operazioni di sboccatura, dosaggio e imbottigliamento.*

Nome

Champagne AOC

Regione

France

Categoria

Champagne

Vitigno

60% Chardonnay,  
40% Pinot Noir e Pinot  
Meunier

Gradazione

12,50°

Abbinamenti

Salumi, Pesce,  
Frutti di Mare

# Champagne Brut Reserve

Morize Pere & Fils

*La predominanza del Pinot Nero conferisce un attacco pulito e pieno al palato, mentre la nota di Chardonnay aggiunge finezza e persistenza. Ideale come aperitivo, la sua freschezza, il suo equilibrio e i suoi aromi agrumati si sposano bene anche con pesce e crostacei.*

Nome	Regione	Categoria
Champagne AOC	France	Champagne
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
Pinot Noir, Chardonnay	12,00°	Pesce, Frutti di Mare

# Rosè Champagne Brut

Rémy Massin et Fils

*Un naso elegante di frutta rossa con note di biancospino. Il palato è dominato dalla frutta, con sapori di arancia brossa e marasca. L'equilibrio è perfetto, con un lungo finale che prolunga il piacere.*

Nome	Regione	Categoria
Champagne AOC	France	Champagne
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
Pinot Noir, Chardonnay	12,00°	Pesce, Frutti di Mare

# Cristal 2015

Louis Roederer

*Elaborato unicamente nelle "grandi annate", quando la maturità dello Chardonnay (circa il 40%) e del Pinot nero (circa il 60%) che lo compongono è perfetta, Cristal invecchia in cantina per 6 anni e si riposa 8 mesi dopo lo sboccamento. Di notevole equilibrio, Cristal è uno champagne lineare, con una persistenza in bocca assolutamente unica. La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una possenza minerale da cui si sprigionano note di frutti bianchi e di agrumi.*

Nome	Regione	Categoria
Champagne AOC	France	Champagne
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
55% Pinot Noir, 45% Chardonnay	12,00°	Salumi, Pesce, Frutti di Mare

# Dom Pérignon

Dom Perignon

Nome	Regione	Categoria
Champagne AOC	France	Champagne
Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
52% Chardonnay, 48% Pinot Noir	12,50°	Salumi, Pesce, Frutti di Mare

# Cerasuolo D'Abruzzo - Valori Bio

Masciarelli Valori

*Rosa buccia di cipolla alla vista. Il naso è floreale e fruttato, con i ricordi di ciclamino e melagrana che vengono gradevolmente impreziositi da leggere sfumature minerali. Fresco e piacevolmente sapido il palato, ma comunque equilibrato sino alla chiusura.*

Nome	Regione	Categoria
------	---------	-----------

Cerasuolo d'Abruzzo DOC	Abruzzo	Rosato
----------------------------	---------	--------

Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
---------	------------	-------------

100% Montepulciano	13,00°	Carni Bianche, Pesce, Frutti di Mare
--------------------	--------	---

# Côtes De Provence

## Rosé “Corail”

Chateau De Roquefort

*Nel bicchiere si presenta con un colore rosa corallo, mediamente intenso. Fiori, frutta e spezie creano un profilo olfattivo da cui emergono come protagonisti gli agrumi. In bocca è vivace, snello, con un sorso teso e chiude con un finale salino.*

Nome	Regione	Categoria
------	---------	-----------

Côtes de Provence AOC	France	Rosato
--------------------------	--------	--------

Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
---------	------------	-------------

35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 5% Carignan, 5% Vermentino, 5% Clairette	12,50°	Carni Bianche, Pesce, Frutti di Mare
--	--------	---

# Etna Rosso

Murgo

Nome	Regione	Categoria
------	---------	-----------

Etna DOC	Sicilia	Rosso
----------	---------	-------

Vitigno	Gradazione	Abbinamenti
---------	------------	-------------

90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio	13,00°	Carni Rosse, Carni Bianche
---	--------	-------------------------------



Il menù è finito!

*Buon appetito!*

Se volete, condividete  
la vostra esperienza  
sui social!

@tritticoristorante

