Menu Ristorante

Tre Ponti

"Cucinare, è un gesto d'amore"

Antipasti di terra

Tagliere di antipasti della casa	€ 14,00 a porzione
Antipasto di affettati o formaggi	€ 9,00
Sopressa vicentina cotta con polenta	€ 7,50
Tartare di fassona piemontese	da € 15,00

Antipasti di mare

Capasanta gratinata	€ 4,00
Tartare di gambero rosso aromatizzata all'olio al frutto della passione	€ 18,00
Souté di cozze al pomodoro	€ 12,00

Primi di terra

Sughi di stagione proposti dallo chef	€ 13,00
Sughi classici: Ragù, Pomodoro	€ 11,00
Minestra in brodo	€ 7,00

Primi di mare

Paccheri al ragù di seppia	€ 15,00
Tortelli con baccalà alla vicentina	€ 15,00
Scialatielli allo scoglio (ciuffi, calamaro, seppia, code di gambero, seppioline, cozze)	€ 15,00

Secondi *Specialità alla griglia*

Filetto di Black Angus	€ 18,00
Filetto di manzo al pepe verde	€ 18,00
Tagliata di roast-beef d'Irlanda al rosmarino	€ 16,00
Costata	€ 5,50 / hg
Fiorentina	€ 6,50 / hg
Puntine di maiale al forno	€ 12,00

Grigliata mista (costine, salsicce, lonza di maiale, coscetta di pollo)	€ 14,00
Braciola di vitello	€ 16,00

Pesce

Tartare di gambero rosso aromatizzato all'olio al frutto della passione	€ 18,00
Paccheri con baccalà alla vicentina	€ 14,00
Tagliata di tonno accompagnata da patate bollite prezzemolate	€ 17,00
Tentacolo di piovra su crema di patate ambra, pomodorini confit e olive taggiasche	€ 18,00
Frittura di pesce (ciuffi, calamaro, seppia, code di gambero, seppioline)	€ 18.00

Vari menu di pesce su prenotazione

Insalatone

Saporita (Asiago, pomodoro, cipolla, insalata, carote, radicchio)	€ 10,00
Caprese (pomodoro, mozzarella, olive verdi, basilico)	€ 10,00

Formaggi

Formaggio fuso	€ 9,00
Formaggi misti	€ 9,00
Asiago dolce o Asiago stagionato	€ 5,00
Grana Padano	€ 6,00

Contorni

Funghi, fagioli, verdura cotta, patate fritte, verdura cruda	€ 3,50
Contorni misti (a porzione)	€ 4,50

Dessert

Piccola pasticceria di dolci fatti in casa serviti su tagliere	€ 6,00
Salame al cioccolato	€ 5,50
Crema catalana	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,50
Soufflè al cioccolato con cuore morbido al pistacchio	€ 6,00
Tartufo bianco o nero	€ 4,50
Tartufo affogato	€ 5,50
Sorbetto	€ 4,00
Sorbetto alcolico	€ 4,50
Crema al caffè	€ 5,50
Dolci proposti dallo chef	€ 5,00
Dolci per celiaci	€ 6,00

Bevande

Barone Nero Veneto (Cabernet, Malbec, Refosco)	1 litro € 10,00 1/2 litro € 5,00 1/4 litro € 3,00
Cabernet sfuso	1 litro € 9,00 1/2 litro € 4,50 1/4 litro € 3,00
Rabosino Veneto	1 litro € 10,00 1/2 litro € 5,00 1/4 litro € 3,50
Delizia frizzante (Glera)	1 litro € 10,00 1/2 litro € 5,00 1/4 litro € 3,50
Chardonnay sfuso	1 litro € 9,00 1/2 litro € 4,50 1/4 litro € 3,00
Acqua 0,75 ml	€ 2,70
Coperto	€ 3,00

Vini

Rossi

Col Dovigo 750 ml € 14,00 bott.
Cabernet sauvignon

Di bella complessita' ed equilibrio si abbina bene con piatti di manzo, agnello, cacciagione e pasta con sughi di carne.

Col Dovigo 750 ml € 27,00 bott.
Suam

Vino vellutato con tannini farinosi, complesso ma morbido.
Consigliato per arrosti di carni rosse, spiedi e formaggi saporiti.

Maculan 750 ml € 22,00 bott.
Brentino (Merlot - Cabernet Sauvignon)

Colore rosso intenso dal profumo ampio e fruttato con lievi sentori di legno dovuti alla sosta in barrique.

Zaccagnini 750 ml € 16,00 bott.
Montepulciano

Va a nozze con la carne, arrosti, selvaggina e cacciagione. E' perfetto con primi piatti di pasta arricchiti da ragù di carne.

Zonta 750 ml € 35,00 bott.
Cabernet Due Santi

Perfetto con piatti di selvaggina, carni alla brace e formaggi stagionati.

Rossi

Monte del Fra' 750 ml — € 22,00 bott.
Valpolicella Superiore Ripasso

Perfetto con carni bianche e rosse, arrosti di carni bianche e gallinacei in genere. Perfetto con pasta dura, formaggi, brasati.

Ruffino 750 ml — € 26,00 bott.
Chianti DOCG Santedame

Bevuta molto piacevole che accompagna tutti i piatti della cucina italiana. Carni crude, salumi del territorio, volatili arrosto.

Meran 750 ml — € 24,00 bott.
Pinot Nero "Festival"

Ideale con carni bovine e di agnello arrosto e alla griglia, coniglio, cacciagione e formaggi stagionati.

Produttori di Manduria 750 ml — € 18,00 bott.
Lirica Primitivo DOC

Con i suoi sentori di frutti surmaturi si abbina con dolci, cioccolato fondente. Ideale per qualsiasi portata di carne, sia carni rosse alla brace sia selvaggina.

Domini Veneti 750 ml — € 54,00 bott.
Amarone della Valpolicella DOC Classico

Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati.
Accompagna ottimamente la conversazione a fine pasto.

Bianchi

Col Dovigo 750 ml — € 16,00 bott.
Vespaiolo

Buono come aperitivo, si presta bene anche a tutto pasto con piatti a base di pesce e asparagi con uova.

Monte del Frà 750 ml — € 18,00 bott.
Lugana

Ottimo per primi piatti in brodo e zuppe di legumi, pasta al sugo o cucina estiva e leggera.
Si gusta a pieno con formaggi e piatti vegetariani.

Cecchetto 750 ml — € 16,00 bott.
Pinot Grigio

Abbinamento ideale con risotti, pesce al forno, piatti vegetariani e formaggi freschi.

Meran 750 ml — € 17,00 bott.
A.A. Muller Thurgau “Festival”

Si abbina bene con piatti leggeri come insalate, pesce e carni bianche e con formaggi leggeri. Ottimo vino da dessert, abbinato a torte, biscotti e gelati.

Rosé

Produttori di Manduria 750 ml € 15,00 bott.
Primitivo Rosé "Aka"

Il sapore succoso e fresco al palato lo rende ideale per aperitivi e piatti di pesce.

Bollicine

Taurisium Prosecco 750 ml € 15,00 bott.
Doc Extra Dry

Da aperitivo per eccellenza, ideale su minestre, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

Col Vetoraz 750 ml € 22,00 bott.
Extra Dry

Ottimo come aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati.

Rebuli 750 ml € 20,00 bott.
Millesimato

Eccellente se accompagnato da spiedini di frutta. Stupendo fine pasto, accompagna bene la pasticceria secca.

Bollicine

Cesarini Sforza 750 ml € 25,00 bott.
Trento DOC

Aperitivi, antipasti di pesce, pollami e carni bianche per il suo gusto al palato brioso, armonico e persistente.

Contadi Castaldi 750 ml € 35,00 bott.
Franciacorta Brut

Perfetto per un aperitivo ricercato a base di salumi accompagnati da ricche tartine, formaggi cremosi, verdure e spezie.

Castelnau 750 ml € 60,00 bott.
Champagne Classique Brut

Consigliato con pesce e carni saporite anche alla brace. Speziato.

Dolci

Colli Euganei 750 ml € 17,00 bott.
Fiori d'Arancio

La versione "spumante" è perfetta con dolci non troppo complessi, sopratutto con quelli con la frutta.

Maculan 750 ml € 26,00 bott.
Dindarello

Vino passito e leggero che permette abbianamenti con panna, creme e dessert.

Dolci

Castelnau 750 ml — € 60,00 bott.
Champagne Classique Brut

Vino secco che si abbina bene con fragole fresche, cioccolato e dessert non troppo dolci.

Col Vetoraz 750 ml — € 22,00 bott.
Extra Dry

Ottimo come aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati.

Nel menù possono essere presenti materie prime o

ingredienti surgelati che garantiscono la

massima qualità e sicurezza in ogni periodo dell'anno.

Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Gentile cliente,

se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari

chiedi pure informazioni sul nostro cibo.

Cercheremo di consigliarti nel migliore dei modi.

Tracce minime di allergeni possono esserci sempre!

"Se ti sei trovato bene, dillo a tutti!

Diversamente, parlane con noi"