

TRE **BICCHIERI**

Pranzo di Lavoro

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO ALLA TRE BICCHIERI

Fatias de carne crua temperada com misto de folhas

VITELLO ARROSTO CON SALSA AL TONNO

Carne de vitelo ao forno fatiada, com molho de atum e alcaparras

TORTINO DI MELANZANE ALLA SPORCELLATA

Berinjela grelhada com ragú de linguiça picante gratinada

TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO

Tartar de salmão defumado com cuscuz marroquino

POLENTA TRE BICCHIERI

Polenta fresca ao molho do Chef

PIATTI PRINCIPALI

TORTELLI DI RICOTA ALLA TRE BICCHIERI

Massa recheada com ricota de búfala e espinafre fresco com creme de parmesão, presunto Royal e ervilhas frescas

GNOCCHI ALLA D'IAVOLA

Nhoque de batata, molho de tomate San Marzano, manjeriço e linguiça picante

LASAGNA VERDI ALLA BOLOGNESE

Lasanha verde gratinada com ragú de carnes mistas

SPAGHETTI PUTANESCA

Tomate San Marzano, azeitonas pretas, manjeriço, aliche, alcaparras e pimenta fresca

PENNE RIGATE ALLA BUTTERA

Tomate San Marzano, presunto cru, pecorino e pimenta fresca

ARROSTO DEL GIORNO

Assado do dia

BIANCO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Peito de frango grelhado com salada mista

MEDAGLIONE DI MANZO CON PURE DI PATATE

Medalhão de filet mignon grelhado com purê de batatas

DOLCI

BABÀ ALLA ISOLA

Massa pão-de-ló embebida em calda de especiarias e cachaça

GELATTI E SORBETTI

Sorvetes e sorbet

FRUTTA DI STAGIONE

Frutas da estação

COUVERT, ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA

Almoço de segunda a sexta-feira

Pane e Coperto

COUVERT OPCIONAL

18

Pão artesanal, grissini, manteiga, patê, azeite italiano extra virgem e petit fours

Antipasti Entradas

FEGATO GRASSO CON BRIOCHE E INSALATA 77

Terrine de foie gras com pão brioche de castanha do Pará e bouquet de salada rústica com ervas frescas

TONNO CRUDO CON POMODORO ARROSTO 55

Fatias de atum cru com tomate assado, laranja, avelã e erva doce

SALMONE AFFUMICATO 55

Filé de salmão fresco, defumado, com cuscuz marroquino

INSALATA DI CALAMARI AL FORNO 60

Misto de folhas com anéis de lula assadas ao forno

TAGLIATA DI FILETTO AI PROFUMO DI TARTUFO 55

Fatias de filé mignon mal passado ao perfume de trufas, parmesão, aspargos frescos e flor de sal

INSALATA ALLA TRE BICCHIERI 57

Misto de folhas com queijo de cabra quente, mel e pistache

TARTARE DI AGNELLO CON MIDOLLO, PECORINO E RUGHETTA 59

Steak tartar de cordeiro com tutano de ossobuco assado, rúcula e pecorino

POLENTA TARAGNA CON COTECCHINO 55

Polenta rústica com embutido italiano suíno e demi glace de vitelo

Zuppe Sopas

MINESTRA ALLA TOSCANA CON FAGIOLI 35

Sopa de legumes frescos e feijão branco

CAPELETTI DI GALLINA DI CAMPAGNA 40

Massa fresca recheada com galinha caipira, servida no próprio caldo

La Nostra Pasta Fresca Massas frescas

TORTELLI DI PECORINO ALLA TRE BICCHIERI	85
<i>Massa recheada de queijo pecorino e ricota, com manteiga de trufas</i>	
PICI ALLA SPORCELLATA	65
<i>Massa típica Toscana com ragú de linguiça da casa e cogumelos</i>	
PICI AI VONGOLE CON CALAMARI	80
<i>Massa típica Toscana com vôngoles frescos, anéis de lula e pimenta fresca</i>	
TROFIE CON RAGU DI QUAGLIE, CREMA DI ZUCCA E TARTUFO	70
<i>Massa fresca com ragú de codorna e creme de abóbora ao perfume de trufas</i>	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON BOLOGNESE CLASSICA	55
<i>Massa preparada na “chitarra” com ragú de carnes mistas</i>	
RAVIOLI AL BRIE E MELE	65
<i>Massa recheada com queijo brie e compota de maçã verde, ao molho manteiga, sálvia e nozes</i>	
DOPPI RAVIOLI DI BURRATA I GALLINA DI CAMPAGNA	55
<i>Massa fresca de dois recheios (burrata e galinha caipira) ao molho do assado</i>	
CARAMELLE DI ZUCCA	45
<i>Massa recheada de abóbora e Amaretto, com manteiga e amêndoas</i>	
FREGULA AI MARE	85
<i>Massa sarda com azeite extra virgem e frutos do mar</i>	
PAPPARDELLE CON RAGU DI CONIGLIO	85
<i>Massa fresca com ragú de coelho e endívias</i>	
GNOCCHI RIPIENE	70
<i>Nhoque de batata recheado com carne de vitelo, ao molho do assado com fonduta de queijo Grana Padano</i>	
GNOCCHI DORATI	70
<i>Nhoque de batata dourado, com tomate cereja, lulas, rúcula, cebola roxa e perfume de toucinho italiano</i>	
BIGOLI ALL'ARETINA	85
<i>Massa preparada na prensa com ragú de pato e funghi</i>	
GARGANELLI CON CARCIOFI E RICOTA DI BUFALA	65
<i>Massa fresca com tomate San Marzano, alcachofras e creme de ricota de búfala fresca</i>	

Pastas di Grano Duro Massas secas

RIGATONE ALLA MATRICIANA	70
<i>Molho de tomate San Marzano, panceta defumada, orégano, cebola caramelizada e manjeriço</i>	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	70
<i>Molho cremoso à base de gemas, pecorino e panceta</i>	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E GAMBERI	110
<i>Azeite extra virgem, alho, pimenta fresca e camarões</i>	
LINGUINE AI PESTO CON CREMA DI BURRATA E CICALI	96
<i>Pesto de manjeriço, tomate confitado, creme de burrata fresca e cavaquinhas</i>	

Risotti Risotos

CARCIOFI, GAMBERI E GREMOLATA	95
<i>Arroz italiano com alcachofras, camarões, gremolata e chips de alho poró</i>	
FUNGHI E TONNO	80
<i>Arroz italiano com cogumelos frescos, atum cru marinado e pimenta fresca</i>	
POLIPO E SALSICCIA	75
<i>Arroz italiano com linguiça, chouriço, purê de cebola roxa, polvo confitado e pimenta fresca</i>	

Pesci Peixes

PESCE DEL GIORNO	90
<i>Peixe do dia</i>	
TAGLIATA DI TONNO	90
<i>Fatias de atum fresco selado, com crosta de pistache, cogumelo porcini e palmito pupunha, aspargos e tomate cereja</i>	
POLIPO ALLA PIASTRA CON SPINACCI E PATATA ROSTI	85
<i>Polvo grelhado com batata rôsti e espinafre baby dourado</i>	
GRIGLIATA MARE CON VERDURE	140
<i>Misto de frutos do mar grelhados à mediterrânea</i>	
BOLLITO AL MARE	110
<i>Misto de frutos do mar, servido em caldo aromático, azeite extra virgem, crostone de pão Toscano e ervas</i>	

Carni Carnes

POLLO ORGANICO ALLA DIJONESE	75
<i>Galeto orgânico ao molho de mostarda Dijon e legumes</i>	
CONIGLIO ALLA CACCIATORA	70
<i>Coelho à caçadora com polenta e sálvia</i>	
PETTO DI ANATRA ALLA CREMONA	98
<i>Peito de pato fatiado com demi-glace e mostarda de frutas</i>	
RIBEYE CON ZABAGLIONE SALATO	80
<i>Filé da costela, zabaione salgado e alecrim, com purê trufado</i>	
FILETTO ROSSINI CON PATATE RUSTICHE	130
<i>Filet mignon alto, foie gras, molho de trufas, com purê de batatas assadas</i>	
SPALLA DI AGNELLO (PARA 2)	150
<i>Paleta de cordeiro assada com batatas e legumes dourados</i>	
COTOLETTA DI MAIALE CON RUGHETTA E POMODORINI	75
<i>Costela suína à milanesa com salada de rúcola e tomate cereja</i>	
FEGATO DI VITELA DORATO CON POLENTA	65
<i>Figado de vitela dourado com cebola caramelizada, polenta ao perfume de tomilho e pimenta verde</i>	

Mezze porzioni (70% del piatto)

Meia porção será cobrado 70% do valor do prato

Dolci Sobremesas

“TRE” BRULÉ	26	
<i>Degustação com 3 sabores de creme brulé</i>		
TRIANGOLO DI CIOCCOLATO CON CREMA DE CAFFÉ	28	
<i>Triângulo de chocolate com creme de café</i>		
SFOGLIA CON CREMA ALLA VANIGLIA	28	
<i>Massa folhada com recheio de creme de patissière</i>		
CROSTATA DI MELE	26	
<i>Massa folhada com maçã caramelizada ao forno, servida com sorvete</i>		
PASSIONE ALLA TRE BICCHIERI	28	
<i>Nosso petit gateau de chocolate branco laranja (tempo de preparo: 15 minutos)</i>		
PASTIERA DI GRANO ALLO ZABAGLIONE	26	
<i>Torta de ricota com frutas cristalizadas e zabaione</i>		
PANNA COTTA	25	
<i>Flan de baunilha com calda de fruta da estação</i>		
ZUCCOTTO	26	
<i>Pão-de-ló recheado com zabaione, pistache e pedaços de chocolate</i>		
TIRAMISÙ	26	
<i>Clássico italiano à base de café e queijo mascarpone</i>		
GELATI E SORBETTI	22	
<i>Sorvetes e sorbets</i>		
FRUTTA DI STAGIONE	25	
<i>Frutas da estação</i>		
I FORMAGGI	96	85
<i>Misto de queijos</i>		

Taxa de serviço opcional de 12%

Serviço não incluso no valet 25

Visite nossa cozinha

Procon 1512



Gostariamos de saber sua opinião sobre o Tre Bicchieri

www.trebicchieri.com.br/comentarios

