



Ristorante 3 Corti

Menù à la Carte

ABBIAMO VOLUTO PROPORVI UNA CARTA CHE
RISPECCHIA LA NOSTRA TERRA, LA **ROMAGNA**:
GENUINA, SINCERA, TRADIZIONALE, DAI SAPORI
DECISI, CON PRODOTTI LOCALI, COME IL SALE
DELLE "SALINE DI CERVIA" E L'OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA. CI AUGURIAMO SIA DI
VOSTRO GRADIMENTO.

Buon Appetito !

ATTENZIONE !

GLI ALIMENTI UTILIZZATI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI. VI
PREGHIAMO VOLER SEGNALARE EVENTUALI
ALLERGIE/INTOLLERANZE AL VOSTRO CAMERIERE. GRAZIE !



 PIATTO VEGETARIANO  ALCUNI ALIMENTI NON SEMPRE REPERIBILI FRESCHI POTREBBERO ESSERE CONGELATI

Coperto e Servizio 2 euro a persona



BATTILARDA "ROMAGNA MIA" DI SALUMI E FORMAGGI CON SQUACQUERONE DOP ACCOMPAGNATA DALLA NOSTRA PIADINA ARTIGIANALE E MARMELLATE DI VERDURE FATTE IN CASA (CONSIGLIATA PER 2 PERSONE) € 18,00



PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE € 9,50



BURRATINA AFFUMICATA CON FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON CAVIALE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA E MARMELLATINA DI ALBICOCCHE, SERVITA CON PIADINA ROMAGNOLA ARTIGIANALE € 12,50



PETTO D'OCA AFFUMICATO CON MISTICANZA FRESCA E FRUTTA TROPICALE € 10,50 ❄️



CIRRI DI POLPO AI FERRI CON SCHIACCIATA DI PATATE AL ROSMARINO, TARTARE DI OLIVE TAGGIASCHE, BRUCIATINI E CRISPI DI PANE € 13,00 ❄️



SFERA DI TONNO AFFUMICATO «PINNA GIALLA» CON MISTICANZA, CHAMPIGNON E ANANAS IN EMULSIONE MEDITERRANEA DI OLIO EXTRAVERGINE € 11,00



SAUTE' DI COZZE "NOSTRANE" ALLA MARINARA CON CROSTONI DI PANE ALL'AGLIO € 9,00



INSALATONA "FRESCA ESTATE" (RADICCHIO, INS.VERDE, RUCOLA, POMODORINI, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, BASILICO E ORIGANO € 8,50



 *Ristorante 3 Corti*

ANTIPASTI



LA NOSTRA PASTA LUNGA TIRATA A
MATTARELLO CON RAGU' ALLA
ROMAGNOLA



TAGLIATELLE O TAGLIOLINI AL RAGU' € 9,00



CAPPELLETTI AL RAGU' O TORTELLINI
DI CARNE IN BRODO DI GALLINA € 9,50



RAVIOLI ALLE ERBETTE CON
BURRO, SALVIA E GUANCIALE
CROCCANTE € 9,50



STROZZAPRETI CON PANNA, SPECK E
PESTO DI RUCOLA € 9,00



TAGLIOLINI AL NERO E JULIENNE DI
SEPPIA "DEL PESCATORE" € 10,50 ❄️



TAGLIOLINI ALL'ASTICE E
POMODORINI € 19,00 ❄️



SPAGHETTI DI GRAGNANO
"TRAFILATURA AL BRONZO" ALLO
SCOGLIO E FRUTTI DI MARE € 16,00 ❄️



SPAGHETTI DI GRAGNANO
"TRAFILATURA AL BRONZO" ALLE
VONGOLE VERACI, ZUCCHINE E
MAGGIORANA € 13,00

 *Ristorante 3 Corti*

PRIMI
PIATTI



LE NOSTRE CARNI SUINE SONO FRUTTO
DI UNA ATTENTA SELEZIONE DEI
MIGLIORI ALLEVAMENTI LOCALI



FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA O
AL PEPE VERDE O ALLA SENAPE € 19,00

NODINO DI VITELLO ALLA
GRIGLIA € 18,00



TAGLIATA DI MANZO AI RADICCHI
CON BRUCIATINI AL BALSAMICO DI
MODENA E VELE DI PARMIGIANO € 16,00



MOZZARELLA DI BUFALA CON
MISTICANZA, PESTO DI BASILICO, PINOLI
TOSTATI E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA € 10,50



GRIGLIATA DI CARNE A KM 0 (COSTA,
BRACIOLA, PANCETTA, SALSICCIA,
PETTO DI POLLO) € 13,50



FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI
CON VERDURINE € 16,00 ❄️



FILETTINI D'ORATA IN CROSTA DI
PISTACCHI SU INSALATINA DI
FINOCCHI E POLPA D'ARANCIO CON
EMULSIONE D'OLIO DELLA TENUTA
PENNITA E OLIVE TAGGIASCHE € 16,00 ❄️



TRANCIO DI PESCE SPADA AI FERRI
CON MISTICANZA AGLI AGRUMI E
EMULSIONE AL FINOCCHIO
SELVATICO € 16,00 ❄️

 *Ristorante 3 Corti*

SECONDI
PIATTI



CONTORNI



RADICCHIO E BRUCIATINI € 5,00



BIETOLINE AGLIO, OLIO E
PEPERONCINO € 5,00 



INSALATA VERDE € 4,00



INSALATA MISTA € 5,00



PATATE AL FORNO € 4,00



PATATE FRITTE € 4,00 



VERDURE ALLA GRIGLIA € 5,00

DESSERT



MOUSSE AL CIOCCOLATO
FONDENTE E SALE "PRIMO FIORE"
DELLE SALINE DI CERVIA € 6,50



PANNA COTTA ALLE FRAGOLE E
PETALI DI MANDORLE € 6,00



MILLEFOGLIE CON CHANTILLY E
FRUTTI DI BOSCO € 6,50



ZUPPA INGLESE DELLA NONNA € 5,00



TIRAMISU' AL CAFFE' € 5,00



SORBETTO AL LIMONE O CAFFE' € 3,00



GELATA DI ZABAIONE AL
MARASCHINO E PASSION FRUIT € 6,50

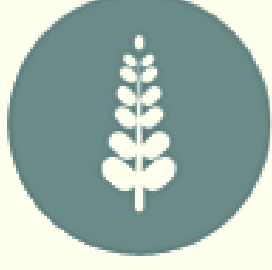
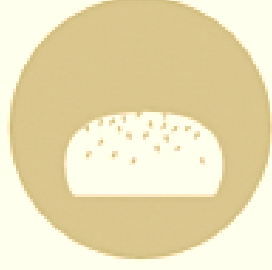
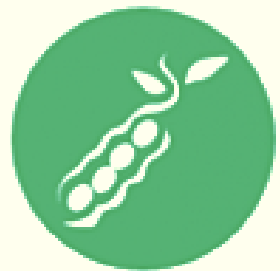
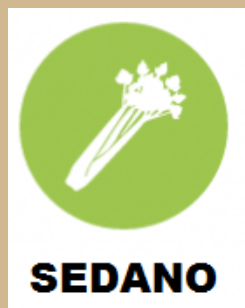
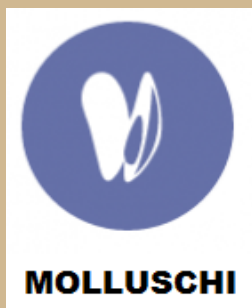
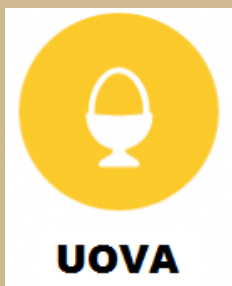
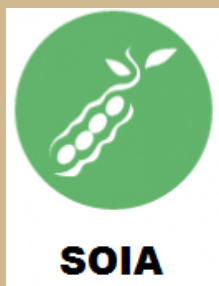
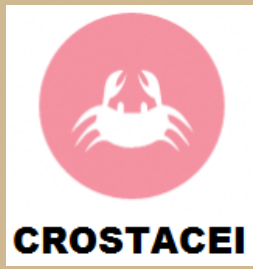


SEMIFREDDO AL RUM E
CROCCANTINO CON SALSA AL
CIOCCOLATO FONDENTE € 6,50

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA
OPPURE ANANAS € 6,50



LEGENDA





ACQUA MINERALE ½ LT. € 1,50

ACQUA MINERALE 0,75 LT € 3,00

LATTINE: COCA COLA /LIGHT / ZERO / STEVIA SPRITE,
FANTA, ACQUA TONICA, LEMONSODA € 3,00

THÈ IN BOTTIGLIETTA: PESCA / LIMONE / VERDE € 3,00

SUCCHI DI FRUTTA: PESCA, PERA, ALBICOCCA, MIRTILLO,
ANANAS, POMPELMO, ARANCIA BIONDA E ROSSA € 3,00

GINGERINI: CRODINO, SAN BITTER ROSSO O BIANCO,
CAMPARI SODA E SCHWEPPE IN BOTTIGLIETTA 25 CL.:
TONICA E LEMON € 3,00

BIRRA ALLA SPINA MORETTI
PICCOLA € 3,00
MEDIA € 4,50
LITRO € 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 33 CL.: BECK'S, HEINEKEN, BUD,
CORONA € 5,00

BIRRA ARTIGIANALE RANZANI 0,75 CL € 12,00

BIRRA BALDA ARTIGIANALE 0,33 CL € 7,00
BIRRA BALDA ARTIGIANALE ROSSA 0,33 CL € 7,00

BIRRE AGRICOLE: € 13,00
"BIRRA DEL GIORNO DI FESTA", BIONDA, DOPPIO
MALTO, VOL. 7,5%, 0,75 CL
"BIRRA QUATTRO STAGIONI", BIONDA, VOL. 5%, 0,75 CL

CALICE DI VINO ALLA MESCITA, BIANCO O ROSSO € 5,00

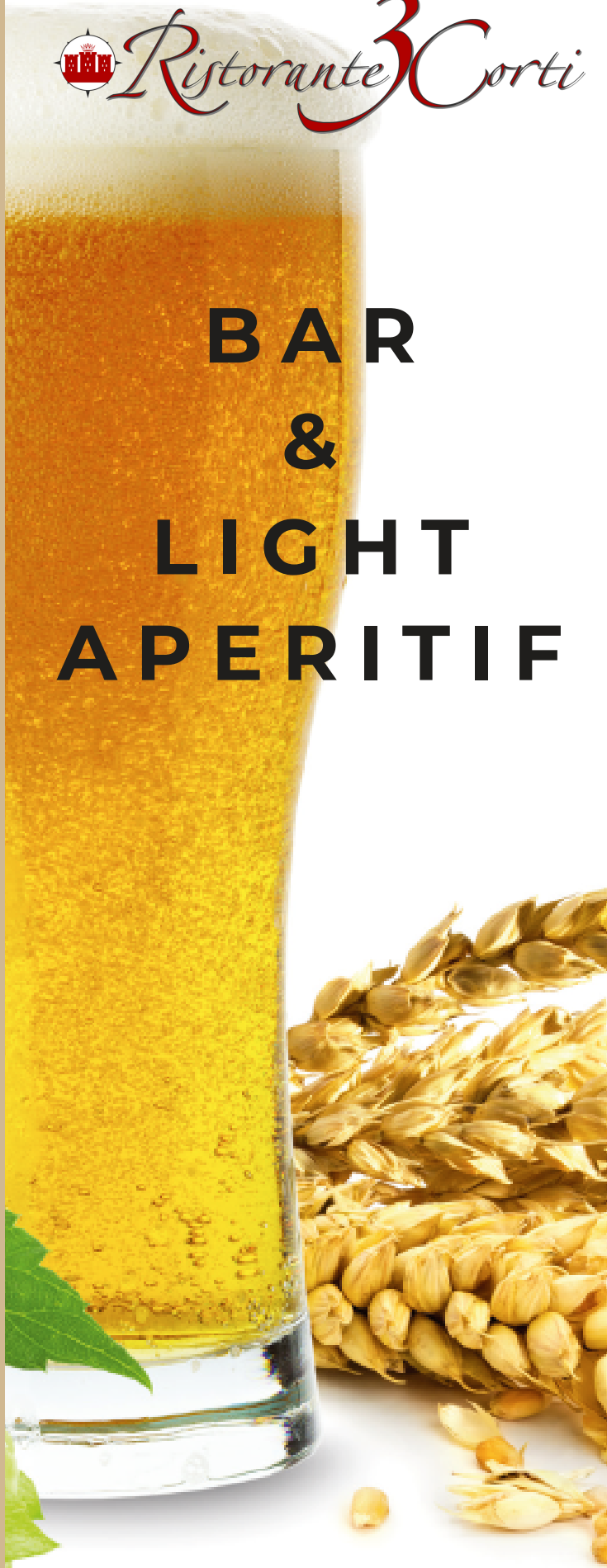
CALICE DI BIANCO O ROSSO NAZIONALE € 7,00

PEPSI COLA
PICCOLA € 2,50
MEDIA € 4,00
LITRO € 7,00

VINO ALLA SPINA (BIANCO/ROSSO)
€ 3,00 ¼ L
€ 5,00 ½ L
€ 9,00 1 L



Ristorante 3 Corti



**BAR
&
LIGHT
APERITIF**



CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO, CAFFÈ D'ORZO,
CAFFÈ AL GINSENG € 1,50

CAFFÈ AMERICANO € 2,00

CAPPUCCINO € 2,00

CAFFÈ LATTE O LATTE MACCHIATO € 2,00

CAFFÈ SHAKERATO € 3,50

CAFFÈ SHAKERATO CON BAYLES € 5,00

THÈ € 2,00

PUNCH CALDO € 4,00

CIOCCOLATA IN TAZZA € 3,00





MONTENEGRO, AMARO AVERNA, FERNET BRANCA,
BRANCA MENTA, AMARO DEL CAPO, CYNAR,
JEGERMEINSTER, UNICUM, AMARO LUCANO, CAFFÈ
BORGHETTI O KAHLUA, SAMBUCA MOLINARI, BAYLES
€ 4,00

LIMONCELLO, LIQUIRIZIA, BANANINO, NOCINO,
GRAPPETTA BIANCA
€ 3,00

MARTINI BIANCO, ROSSO O DRY
€ 5,00

GRAPPA 903 MORBIDA, GRAPPA PRIME UVE MORBIDA
€ 4,00

GRAPPA 903 BARRICATA,
GRAPPA PRIME UVE BARRICATA
€ 5,00

STRAVECCHIO, VECCHIA ROMAGNA, LE COURVOISIER,
PORTO SANDERMAN
€ 5,00

JACK DANIEL'S, GLEN GRANT, RHUM HAVANA 3, RHUM
HAVANA 5
€ 6,00

RHUM HAVANA 7 RESERVA, BRUGAL
€ 7,00

TEQUILA BIANCA O GIALLA
€ 4,00

GIN GORDON, BOSFORD, BIG GINO
€ 4,00

VODKA SECCA O AROMATIZZATA
€ 4,00



 *Ristorante 3 Corti*

LIQUORI AMARI DISTILLATI





SPRITZ € 5,00

Aperol, prosecco, soda, fetta d'arancia

CAMPARI SPRITZ € 5,00

Campari bitter, prosecco, soda, fetta di arancia

HUGO € 5,00

Prosecco, sciroppo di sambuco, soda, foglie di menta

AMERICANO € 6,00

Martini rosso, Campari bitter, soda, angostura, fetta di arancia, scorza di limone

AMERICANO SBAGLIATO € 6,00

Martini rosso, Campari bitter, Prosecco, fetta di arancia, scorza di limone

NEGRONI € 6,00

Martini rosso, Campari bitter, Gin, fetta di arancia, scorza di limone

MOIJTO € 7,00

Lime, zucchero di canna grezzo, rhum bianco, foglie di menta, soda

BLACK MOIJTO € 7,00

Lime, zucchero di canna grezzo, rhum bianco, foglie di menta, liquirizia

OLD FASHION MOIJTO € 7,00

Lime, zucc. di canna grezzo, rhum bianco, rhum scuro, foglie di menta, soda

CAIPIRINHA € 7,00

Lime, zucchero di canna grezzo, cachaca

CAIPIROSKA € 7,00

Lime, zucchero di canna grezzo, vodka bianca, soda

SOFT CAIPIROSKA € 7,00

Lime, zucchero di canna grezzo, vodka aromatizzata alla pesca, lemonsoda

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA € 7,00

Lime, zucchero di canna grezzo, vodka bianca, pure di fragole, soda

CAIPIROSKA ALLA MARACUJA € 7,00

Lime, zucchero di canna grezzo, vodka bianca, frutti della passione, sciroppo di maracuja, soda

DAIQUIRI € 7,00

Rhum bianco, Triple sec, sciroppo di zucchero, succo di limone

TEQUILA SUNRISE € 7,00

Tequila bianca, succo di arancia bionda, sciroppo di fragole

VARIETA' DI MISCELATI € 6,00

(Vodka Lemon , Coca Rum, Jin Tonic)



**LONG
DRINKS**



Ristorante 3 Corti

Carta dei Vini

LA CARTA DEI VINI CHE VI PROPONIAMO
VANTA OLTRE 90 ETICHETTE ACCURATAMENTE
SELEZIONATE DAI NOSTRI SOMMELIER.

UN AMPIA SCELTA DI VINI NAZIONALI, CON
PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA PRODUZIONE
LOCALE, PER REGALARVI, GRAZIE ALLA PREZIOSA
COLLABORAZIONE DEI VIGNERON DEL TERRITORIO,
UN VIAGGIO ENO-GASTRONOMICO COMPLETO IN
TERRA DI ROMAGNA.

Salut !

