



TRE BOCCHE
Specialità marinare

MENU

ANTIPASTI CALDI



- € 3.00 Ostriche gratinate
mollica, parmigiano, cipolla, pomodoro, prezzemolo
- € 12.00 Sauté o zuppa di vongole
- € 10.00 Pepata, sauté o zuppa di cozze
- € 2.50 Sarde a beccafico
mollica, parmigiano, pinoli, uva sultanina, cipolla,
pomodoro, prezzemolo, aceto



(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€





PREZZO AL KG

Seppie saltate in padella* € 50.00

Scampi al ghiaccio gratinati o grigliati* € 80.00

Insalata di mare espressa* € 50.00

Tonno* Pippo scottato € 50.00

Calamari o gamberi gratinati* € 50.00

Gamberi rossi o di nassa saltati in padella* € 60.00

Polipetti saltati in padella, lessi o alla luciana* € 50.00

Frittura mista di paranza* € 40.00

Frittura di calamaretti spillo* € 40.00

() prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€*

ANTIPASTI FREDDI



- € 3.00 Ostriche francesi
- € 10.00 Cocktail di gamberi*
- € 17.00 Antipasto le Tre Bocche
11 varietà di antipasti tipici cotti tra cui alici e
gamberi marinati
- € 20.00 Tris di tartare*/**/**
in base alla disponibilità giornaliera
- € 15.00 Bis di tartare*/**/**
in base alla disponibilità giornaliera
- € 4.00 Crostino ai ricci o alla bottarga*
- € 4.00 Crostino con salmone affumicato
- € 10.00 Insalata di polpo*
prezzo a porzione

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€





PREZZO AL KG

Vongole, fasolari e telline € 25.00

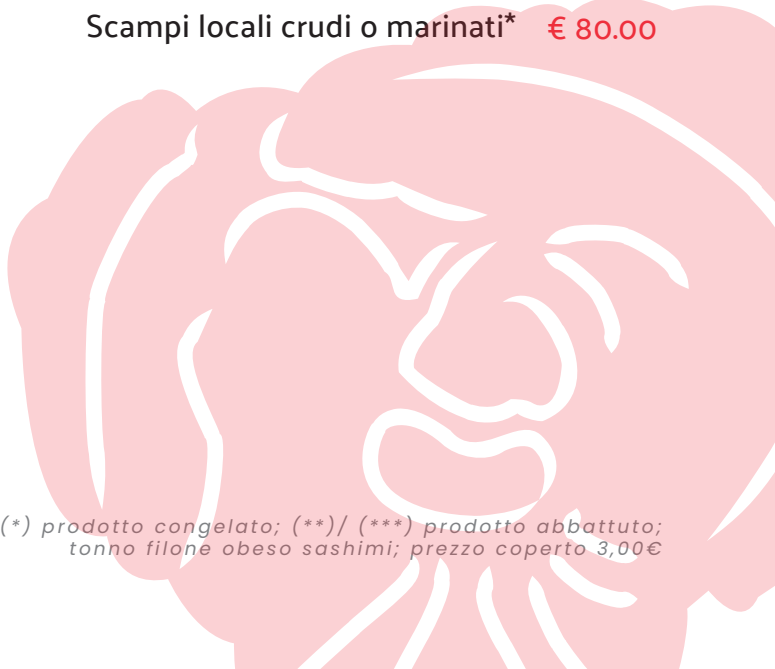
Crudo le Tre Bocche**/** € 50.00

Aragosta € 100.00

Occhi di bue € 80.00

Scampi locali crudi o marinati* € 80.00

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€



PRIMI PIATTI



- € 13.00 Pasta alle vongole veraci
- € 15.00 Ravioli di pesce */ ***
- € 15.00 Pasta o riso ai frutti di mare*
- € 10.00 Pasta alla tarantina
- € 15.00 Pasta o riso al nero di seppia*
- € 18.00 Pasta o riso agli scampi locali*
- € 18.00 Pasta con gambero rosso di Mazara*

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€





Pasta con uovo di cernia/spada* € 15.00

Pasta ai coralli di riccio* € 18.00

Pasta con pesce spada e melanzane* € 12.00

Pasta all'astice* € 18.00

Risotto del giorno € 15.00

ingredienti in base alla disponibilità giornaliera

PREZZO AL KG

Pasta all'aragosta* € 100.00

() prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€*

SECONDI PIATTI



PREZZO AL KG

- € 50.00 **Pescato del giorno**
nelle sue varie preparazioni: al cartoccio, al sale,
grigliato, all'acqua di mare, al vapore
- € 60.00 **Gamberoni imperiali***
- € 40.00 **Involtini di pesce spada***
mollica, parmigiano, cipolla, pomodoro,
prezzemolo, uva sultanina, pinoli
- € 40.00 **Seppie e calamari ripieni**
- € 80.00 **Scampi locali grigliati o lessi***
- € 100.00 **Aragosta o cicale grigliate alla catalana
o lesse***
- € 50.00 **Pesce in crosta di patate**
- € 50.00 **Pesce spada panato alla palermitana o con
granella di pistacchio o di mandorle***
- € 50.00 **Frittura di calamari e gamberi**

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€





CONTORNI

Insalata mista € 3.00

Patatine fritte € 3.00

Verdure grigliate € 3.00

PREZZO AL KG

Insalata di mare € 50.00

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€



DOLCI



- € 6.00 Dolce
- € 5.00 Gelato
- € 2.50 Sorbetto
- € 3.50 Sorbetto con fragoline
- € 5.00 Frutta



(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€





BEVANDE



Acqua € 2.50

Coca Cola/ Fanta/Sprite € 2.50
da 33 cl

Coca Cola € 5.00
1 lt

Calice di vino € 4.00

Birra Heineken € 3.00
33 cl

Birra artigianale € 7.00
35,5 cl

Birra artigianale € 12.00
66 cl

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto;
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€

LISTA ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

I cibi e le bevande prodotti, venduti e somministrati in questo locale contengono i seguenti allergeni:



Cereali contenenti glutine

cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.



Crostacei

e prodotti a base di crostacei.



Uova

e prodotti a base di uova.



Pesce

e prodotti a base di pesce.



Arachidi

e prodotti a base di arachidi.



Soia

e prodotti a base di soia.



Latte

e prodotti a base di latte (incluso lattosio).



Frutta a guscio

vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.



Sedano

e prodotti a base di sedano.



Senape

e prodotti a base di senape.



Semi di Sesamo

e prodotti a base di semi di sesamo.



Anidride solforosa

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



Lupini

e prodotti a base di lupini.



Molluschi

e prodotti a base di molluschi.

È difficile escludere una contaminazione crociata per la presenza di prodotti sfusi.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

Si prega quindi la gentile clientela, di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze.