



TRE BOCCHE
Specialità marinare

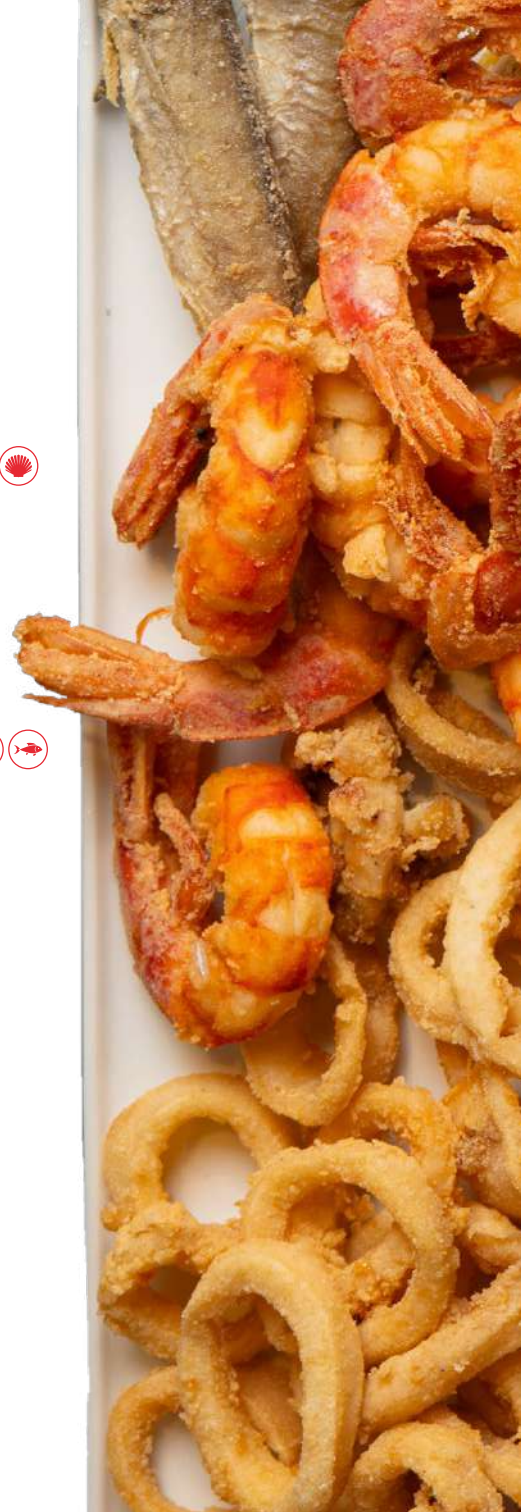
MENU

ANTIPASTI CALDI

HOT APPETIZERS



- € 3.00 **Ostriche gratinate / Oysters on the grill**    
mollica, parmigiano, cipolla, pomodoro, prezzemolo
crumb, parmesan, onion, tomato, parsley
- € 12.00 **Sauté o zuppa di vongole**  
Sauté or clam soup
- € 10.00 **Pepata, sauté o zuppa di cozze**  
Pepata, sauté or mussel soup
- € 2.50 **Sarde a beccafico / Beccafico Sardines**    
mollica, parmigiano, pinoli, uva sultanina, cipolla,
pomodoro, prezzemolo, aceto
crumb, parmesan, pine nuts, raisins, onion, tomato,
parsley, vinegar



(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00



PREZZO AL KG / PRICE PER KG

-  **Seppie saltate in padella*** € 50.00
*Cuttlefish in a pan**
-     **Scampi al ghiaccio gratinati o grigliati*** € 80.00
*Grilled or gratinated ice-cream scampi**
-    **Insalata di mare espressa*** € 50.00
*Seafood salad**
-  **Tonno* Pippo scottato** € 50.00
*"Pippo" seared Tuna**
-     **Calamari o gamberi gratinati*** € 50.00
*Gratinated squids or shrimps**
-   **Gamberi rossi o di nassa saltati in padella*** € 60.00
*Red or "Nassa" prawns sautéed**
-  **Polipetti saltati in padella, lessi o alla luciana*** € 50.00
*Sautéed octopus, boiled or "alla Luciana"**
-    **Frittura mista di paranza*** € 40.00
*Mixed fried fish**
-   **Frittura di calamaretti spillo*** € 40.00
*Fried pin squids**

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00

ANTIPASTI FREDDI

COLD APPETIZERS



- € 3.00 Ostriche francesi  
French oysters
- € 10.00 Cocktail di gamberi* 
*Shrimps cocktail**
- € 17.00 Antipasto le Tre Bocche*/**/***      
Appetizer "Le Tre Bocche" */**/***      
11 varietà di antipasti tipici cotti tra cui
alici e gamberi marinati
*11 varieties of typical cooked appetizers
including anchovies and marinated
shrimps*
- € 20.00 Tris di tartare*/**/*** 
Trio of tartare/**/****
in base alla disponibilità giornaliera
according to daily availability
- € 15.00 Bis di tartare*/**/*** 
Bis tartare/**/****
in base alla disponibilità giornaliera
according to daily availability
- € 4.00 Crostino ai ricci o alla bottarga*   
*Sea urchins or "bottarga" crostini**
- € 4.00 Crostino con salmone affumicato  
Crostino with smoked salmon
- € 10.00 Insalata di polpo* / Octopus salad*  
prezzo a porzione / price per serving



(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00



PREZZO AL KG / PRICE PER KG

  **Vongole, fasolari e telline** € 25.00
Clams and cockles

 **Crudo le Tre Bocche**/**** € 50.00
*Raw fish "Le Tre Bocche"**/***

 **Aragosta** € 100.00
Lobster

 **Occhi di bue** € 80.00
Ox eyes

 **Scampi locali crudi o marinati*** € 80.00
*Raw or marinated local prawns**

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



- € 13.00 Pasta alle vongole veraci   
Pasta with clams
- € 15.00 Ravioli di pesce */ ***   
Fish Ravioli/ ****
- € 15.00 Pasta o riso ai frutti di mare*    
*Pasta or rice with seafood**
- € 10.00 Pasta alla tarantina   
Pasta "alla tarantina"
- € 15.00 Pasta o riso al nero di seppia*   
*Pasta or rice with squid ink**
- € 18.00 Pasta o riso agli scampi locali*  
*Pasta or rice with local scampi**
- € 18.00 Pasta con gambero rosso di Mazara*  
*Pasta with red shrimp from Mazara**



(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00



-    **Pasta con uovo di cernia/spada*** € 15.00
*Pasta with grouper egg/swordfish**
-    **Pasta ai coralli di riccio*** € 18.00
*Pasta with sea urchins corals**
-   **Pasta con pesce spada e melanzane*** € 12.00
*Pasta with swordfish and eggplants**
-   **Pasta all'astice*** € 18.00
*Pasta with lobster**
-  **Risotto del giorno / Risotto of the day** € 15.00
ingredienti in base alla disponibilità giornaliera
ingredients according to daily availability

PREZZO AL KG / PRICE PER KG

-   **Pasta all'aragosta*** € 100.00
*Pasta with spiny lobster**

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



PREZZO AL KG / PRICE PER KG

- € 50.00 **Pescato del giorno / Daily catch** 
nelle sue varie preparazioni: al cartoccio, al
sale, grigliato, all'acqua di mare, al vapore
*in its various preparations: baked in foil,
with salt, grilled, in sea water, steamed*
- € 60.00 **Gamberoni imperiali*** 
*Imperial shrimps**
- € 40.00 **Involtini di pesce spada***    
*Swordfish rolls**
mollica, parmigiano, cipolla, pomodoro,
prezzemolo, uva sultanina, pinoli
*crumb, parmesan, onion, tomato, parsley,
sultanas, pine nuts*
- € 40.00 **Seppie e calamari ripieni** 
Stuffed cuttlefish and squid



(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00



PREZZO AL KG / PRICE PER KG

-  **Scampi locali grigliati o lessi*** € 80.00
*Grilled or boiled Local scampi**
-  **Aragosta o cicale grigliate alla catalana o lesse*** / *Grilled or boiled lobster or cicadas "à la catalana"** € 100.00
-  **Pesce in crosta di patate** € 50.00
Fish in potato crust
-     **Pesce spada panato alla palermitana o con granella di pistacchio o di mandorle*** € 50.00
*Swordfish breaded "alla palermitana" or with pistachio or almond grains**
-   **Frittura di calamari e gamberi** € 50.00
Fried squids and shrimps

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00

CONTORNI

SIDE DISHES



- € 3.00 **Insalata mista**
Mixed salad
- € 3.00 **Patatine fritte**
French fries
- € 3.00 **Verdure grigliate**
Grilled vegetables

PREZZO AL KG / PRICE PER KG

- € 50.00 **Insalata di mare**   
Seafood salad

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00





DOLCI DESSERTS



  **Dolce** € 6.00
Dessert

 **Gelato** € 5.00
Ice cream

  **Sorbetto** € 2.50
Sorbet

  **Sorbetto con fragoline** € 3.50
Sorbet with strawberry

Frutta € 5.00
Fruit

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €3.00

BEVANDE BEVERAGES



- € 2.50 **Acqua**
Water
- € 2.50 **Coca Cola/Fanta/Sprite**
da 33 cl
- € 5.00 **Coca Cola**
1 lt

() prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) culled product
sashimi obese tuna; covered price €3.00*





Calice di vino € 4.00
Glass of wine

Birra Heineken € 3.00
Heineken beer
33 cl

Birra artigianale € 7.00
Craft beer
35,5 cl

Birra artigianale € 12.00
Craft beer
66 cl

(*) prodotto congelato; (**) / (***) prodotto abbattuto
tonno filone obeso sashimi; prezzo coperto 3,00€
(*) frozen product; (**) / (***) flash-frozen product
sashimi obese tuna; covered price €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.

ALLERGEN LIST

SUBSTANCES OR PRODUCTS WHICH CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES PRESENT IN OUR FOOD AND DRINK.

List of allergenic ingredients used in this exercise and listed in Annex II to the EU Reg. I n. 1169/2011 – “Substances or products that cause allergies or intolerances”.

The food and beverages produced, sold and served in this room contain the following allergens:



Cereals containing gluten

Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products.



Crustaceans

and shellfish products.



Eggs

and egg products.



Fish

and fish products.



Peanuts

and peanut products.



Soy

and soy products.



Milk

and milk-based products (including lactose).



Nuts

Namely: almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnut (*Corylus avellana*), walnut (*Juglans regia*), cashew nut (*Anacardium occidentale*), pecan nut [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil nut (*Bertholletia excelsa*), pistachi (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland walnuts (*Macadamia ternifolia*), and their products.



Celery

and celery products.



Mustard

and mustard products.



Sesame seeds

and sesame seed products.



Sulphur dioxide

in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂ to be calculated for products as presented ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.



Lupins

and products made from lupins.



Molluscs

and mollusc products.

Cross contamination is difficult to exclude due to the presence of bulk products.

Our Responsible Officer is at your disposal to provide any additional support or information.

Please therefore the kind customers, to report to the staff the presence of allergies and/or intolerances.



TRE BOCCHE
Specialità marinare