

...il ristorante "le tre zucche" vi dà il benvenuto e vi propone il suo menù degustazione.

Gamberi al vapore con mango e maionese artigianale

Polpettine di melanzane alla parmigiana su vellutata di fagioli cannellini ed olio al basilico

Vermicelli Cav. Giuseppe Cocco cacio e pepe con trippette di capesante

Trancio di merluzzo alla griglia su "vignarola"

Granita di franciacorta con coulis di fragole

Crumble di mele e gelato alla crema

Euro 35.00 pane incluso  
min. per 2 persone

## Sfizi e Antipasti

Cannoli di mortadella croccanti, farciti di ricotta su insalatina di asparagi e aceto balsamico	euro	11.00
Tartare di filetto di manzo nazionale con fegato grasso d'anatra e lamponi	euro	14.00
Capessante grigliate con spuma di baccalà e lardo toscano, su gazpacho di pomodori	euro	14.00
Polpettine di melanzane alla parmigiana su vellutata di fagioli cannellini ed olio al basilico	euro	12.00
Sformatino di zucchine con gamberi in tempura e ricci di mare	euro	13.00
Fiori di zucca gratinati in forno, ripieni di ricotta di pecora su pesto di menta romana	euro	10.00
Insalatina tiepida di astice e mango con maionese artigianale	euro	15.00
Antipasto delle " tre Zucche " : (cannolo, polpettina di melanzane e sformatino )	euro	13.00
Cestino di pane di nostra produzione	euro	2.00

## Primi Piatti

Gnocchi di patate e basilico greco, con calamaretti pomodorini e semi di zucca tostati	euro	13.00
Involtini di melanzane con tagliolini e asparagi su vellutata di pomodoro e ricotta affumicata	euro	12.00
Mezzi rigatoni "Mancini" con guanciale, pachino maggiorana e pecorino romano	euro	12.00
Trofie acqua e farina alle erbe aromatiche con ragù di pescato	euro	13.00
Linguine "Mancini" con filetti di peperoni arrostiti alici di Cetara, salvia e mollica di pane	euro	11.00
Tagliolini all'uovo con ragù di coniglio, fagioli corallo, olive taggiasche e testun al barolo	euro	12.00

Le paste fresche sono di nostra produzione

## Secondi Piatti

Tagliata di manzo shorthorn, con insalatina di spinaci  
e fascine di fagiolini euro 17.00

Stinco di vitella su purea e chips di topinambur  
con piselli euro 17.00

Medaglioni di coda di rospo in porchetta con cipolle  
rosse stufate al timo e agretti ripassati euro 18.00

Variazione di baccalà  
(in pastella, alla romana e con finocchietto e olive) euro 17.00

Trancio di merluzzo alla griglia su "vignarola" euro 18.00

## Dolci tentazioni

Tortino di cioccolato fondente "Amedei " con salsa di arance amare	euro	7.00
Crumble di mele con gelato alla crema	euro	7.00
Tiramisù espresso	euro	6.00
Mini tiramisù espresso	euro	4.00
Gelato al pistacchio di Bronte in cialda croccante con caramello alla grappa	euro	7.00
Bavarese al mango con tartare di fragole fresche	euro	7.00
Semifreddo al marsala De Bartoli con cannoli ripieni di ricotta di pecora e scorzette d'arancia	euro	7.00