



TERZO CROTTO

HOTEL RISTORANTE

Siamo lieti di darvi il benvenuto nel nostro ristorante,
un luogo dove storia e natura si fondono dando vita ad
un'opera d'arte senza tempo.

We are pleased to welcome you to our restaurant,
a place where history and nature merge to create
a timeless work of art.



Antipasti

Starters

Vellutata di zucca	16
Vellutata di zucca con crumble di guanciale e polvere di amaretto tostato <i>Pumpkin veloutè with crumbled cured pork cheek and amaretto's crumbs</i> (2,3,7,9)	
Parmigiana di Melanzane 	18
Melanzane fritte con salsa di pomodoro bio, mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico fresco <i>Fried eggplant with organic tomato sauce, Bufala Campana DOP mozzarella and fresh basil</i> (7,9)	
Moscardini alla Luciana *	20
Moscardini alla Luciana con pomodorini, olive e capperi <i>Moscardini with tomato sauce, potatoes and green beans</i> (14,9)	
Carpaccio di Fassona scottato	20
Carpaccio di manzo scottato con radicchio, gorgonzola e noci <i>Seared beef carpaccio with walnuts, blue cheese and radicchio</i> (7,8)	

Primi piatti

First courses

Paccheri *	32
Paccheri con gamberi, scampi, cozze, calamari e vongole <i>Paccheri with prawns, scampi, calamari, clams and mussels</i> (2,4,7,9,12,14)	
Risotto Pizzoccherato 	22
Risotto vintage “Zaccaria” pizzoccherato con patate, coste e formaggi della Valtellina mantecato con burro alla salvia e aglio <i>Creamy sage and garlic butter risotto vintage “Zaccaria” with potatoes, Casera cheese and savoy cabbage</i> (1,3,7)	
Malloreddus *	20
Malloreddus sardi con ragù di salsiccia al finocchietto <i>Sardinian malloreddus pasta with sausage ragù and fennel seeds</i> (1,7,9,12)	
Tagliolino fresco * 	24
Tagliolino fresco con funghi porcini <i>Fresh Tagliolini with porcini mushrooms</i> (1,7)	
Piatto unico : Risotto alla milanese con ossobuco *	35
Risotto alla vecchia Milano con ossobuco di vitello <i>Traditional single dish : saffron risotto with veal ossobuco</i> (1,7,9)	

Secondi di carne e di pesce

Meat and fish main courses

Filetto *

40

Filetto di fassona piemontese con funghi porcini
Fassona beef fillet with porcini mushrooms
(7,9)

Ganassino di vitello *

30

Ganassino di vitello con polenta taragna
Veal cheek with taragna polenta
(1,7,9)

Galletto croccante *

24

Galletto nostrano croccante marinato alle erbe
Local crispy chicken marinated with herbs

Trancio di Salmone *

22

Trancio di salmone in crosta di sesamo
Sesame crusted salmon fillet
(4,11)

Gran Grill *

40

Gamberi argentini e scampi alla griglia*
*Grilled argentinian prawns and scampi**
(2)

Contorni e selezioni di Polente

Side dishes - Polenta

Purè di patate

10

Purè di patate fatto in casa
Fresh homemade mashed potatoes
(7)

Polenta Taragna

10

Polenta taragna fatta in casa
Homemade taragna polenta
(7)

Polenta e funghi Porcini*

18

Polenta taragna fatta in casa con funghi
Homemade polenta with mushrooms
(7)

Polenta Uncia

14

Polenta taragna fatta in casa con formaggi della Valtellina
Homemade polenta with local cheese
(4,7)

Polenta e Zola

14

Polenta taragna e gorgonzola DOP
Homemade taragna polenta with blue cheese
(4,7)

Tutti i secondi piatti vengono serviti con un contorno che varia in base alla stagione
All main courses are served with a side dish according to the season

Le nostre pizze

Our pizzas

Tutti i prodotti che utilizziamo per creare le nostre pizze sono frutto di un'approfondita ricerca volta a garantire qualità e ad esaltare i prodotti che il nostro meraviglioso territorio italiano offre.

All the products we use to create our pizzas are the result of in-depth research aimed at guaranteeing quality and enhancing the products that our marvelous Italian territory offers.

Margherita 	12
Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)	
Scarpariello 	16
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini freschi, Grana Padano 24 mesi e basilico Buffalo's mozzarella, fresh cherry tomatoes, Grana Padano 24months and basil (1,7)	
Marinara a modo mio	16
Pomodoro, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, pomodorini cherry bio, aglio, olio evo, origano selvatico siciliano, basilico <i>Tomato sauce, taggiasca riviera olives, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes,garlic, evo oil, sicilian oregano, basil</i> (1,7)	
Prosciutto e funghi	15
Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, funghi champignon trifolati, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Gran Gourmet Villani cooked ham, champignon mushrooms, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)	
Diavola	14
Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, salame piccante, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, spicy salami, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)	
Capricciosa	18
Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, funghi champignon trifolati, olive nere taggiasche, carciofi trifolati, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Gran Gourmet Villani cooked ham, sautéed champignon mushrooms, Taggiasca black olives, sautéed artichokes, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)	
Taleggio e pere 	16
Mozzarella fiordilatte di Agerola, taleggio e pere <i>Agerola fiordilatte mozzarella, taleggio cheese and pear</i> (1,7)	
Provola e pepe 	12
Provola affumicata di Agerola, pomodoro, pepe, basilico e olio evo <i>Smoked Agerola provola cheese, tomato sauce, pepper, basil, evo oil</i> (1,7)	

Carrettiera 19

Mozzarella fiordilatte di Agerola, friarielli alla napoletana, salsiccia nostrana, olio evo e basilico

Agerola fiordilatte mozzarella, Neapolitan friarielli, local sausage, extra virgin olive oil and basil

(1,7)

Zio Remo 22

Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, acciughe del Cantabrico, capperi di Selargius, olive taggiasche, olio extravergine d'oliva, basilico

Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies, Selargius capers, Taggiasca olives, extra virgin olive oil, basil

(1,4,7)

Trentina 20

Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, Speck IGP, Roquefort, noci, olio extravergine d'oliva, basilico

Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, IGP Speck, Roquefort cheese, walnuts, extra virgin olive oil, basil

(1,7)

Valtellina 20

Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, Bresaola Punta d'Anca Black Angus, funghi Porcini freschi, rucola, olio extravergine d'oliva, basilico

Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Black Angus Punta d'Anca Bresaola, fresh Porcini mushrooms, rocket salad, extra virgin olive oil, basil

(1,7, 8)

Siciliana 16

Provola affumicata di Agerola, melanzane a funghetto, Grana padano grattugiato 24mesi, basilico e olio evo

Agerola smoked provola cheese, mushroom-style aubergine, Grana padano 24 months aged, basil and oil

(1,7)

Calzone 15

Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, ricotta di Bufala DOP, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, pepe, olio extravergine d'oliva, basilico

Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Bufala DOP ricotta, Gran Gourmet Villani cooked ham, pepper, extra virgin olive oil, basil

(1,7)

Calzone bianco 15

Mozzarella fiordilatte di Agerola, ricotta di Bufala DOP, salame Napoli, pepe, basilico
Agerola fiordilatte mozzarella, Bufala DOP ricotta, Napoli salami, pepper, basil

(1,7,8)

Coperto € 6,00 a persona.
Il servizio non è incluso.

Invitiamo la gentile clientela a chiedere preventivamente i prezzi dei piatti fuori menù.
Il prezzo del piatto singolo, se consumato in due o più persone, verrà maggiorato di € 5,00.

La nostra cucina è espressa, utilizziamo prodotti di qualità e ove possibile sempre freschi.
Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine a seconda della disponibilità quotidiana e vengono contrassegnati con *.

I prezzi sono espressi in €.

: vegetariano

*Cover charge € 6,00.
Service not included.*

*We kindly invite our customers to ask in advance for the prices of off-menu dishes.
The price of the single dish, if consumed by two or more people, will be increased by € 5,00.*

All of our dishes are made to order.

** Some ingredients may be frozen, depending upon daily availability.*

Prices are expressed in €.

: vegetarian

WI-FI

TerzoCrottoquest
PW: Crotto2023

Allergeni

- 1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergens

- 1 - Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut)
- 2 - Crustaceans and products based on crustaceans
- 3 - Eggs and egg products
- 4 - Fish and fish products
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy products
- 7 - Milk and milk products
- 8 - Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil, pistachios, macadamia nuts)
- 9 - Celery and celery-based products
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame products
- 12 - Sulphites in concentrations above 10 mg / kg
- 13 - Lupins and products based on lupins
- 14 - Molluscs and products based on molluscs