



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.



"WHEN IN ROME, DO AS THE ROMANS DO"

"Inutile chiedersi cosa sia meglio, qui tutto è il meglio. Sedetevi, leggete e onorate il patrimonio mondiale dell'UNESCO. Il cibo qui è buono, punto. Benvenuti in Italia."

"There's no point in asking which is better, everything here is the best. Sit down, read, and honor the world UNESCO world heritage site. The food here is good, period. Welcome to Italy."

MADE IN ITALY

Antipasti

Starters

Tartare di Fassona Piemontese 30

Battuta al coltello di Fassona piemontese, servita secondo tradizione con crostini di pane caldo e riccioli di burro.

Hand-cut Piedmont Fassona beef tartare, traditionally served with warm toasted bread and butter curls.

(1,7)

Parmigiana di Melanzane 24

Melanzana fritte con farina di riso, disposte a strati con salsa di pomodoro, mozzarella di Bufala Campana D.O.P., grana e basilico fresco, cotte lentamente al forno.

Traditional baked eggplant parmigiana, layered with tomato sauce, Buffalo Mozzarella D.O.P., aged cheese and fresh basil.

(7,9)

Culatta di Zibello 28

Pregiata Culatta di Zibello D.O.P., affettata al momento e servita con mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Premium Culatta di Zibello D.O.P., freshly sliced and served with Buffalo Mozzarella D.O.P.

(7)

Polpo All'insalata * 26

Polpo tenero lessato e condito con olio extravergine di oliva, limone fresco e prezzemolo, servito su letto di rucola.

Traditional octopus salad, dressed with extra virgin olive oil, lemon and fresh parsley.

(4,14)

Bruschette All'Italiana 16

Pane casereccio grigliato con pomodorini datterini, basilico, olio extravergine di oliva, aglio e origano, e fonduta di Bufala Campana D.O.P.

Grilled homemade bread bruschetta, topped with cherry tomatoes, fresh basil and Buffalo Mozzarella D.O.P.

(1,7)

Insalata di Mare * 30

Calamari, gamberoni, polpo, gamberetti e vongole, conditi con olio extravergine di oliva.

Traditional Italian seafood salad, with squid, prawns, octopus, shrimps and clams.

(2,4,14)

Primi piatti

First courses

Risotto alla Pescatora * 32

Riso selezionato con gamberi, scampi, calamari e vongole, secondo la tradizione marinara italiana.

Seafood risotto, prepared in the traditional Italian seaside style.

(2,4,9,12,14)

Trofie al Pesto fatto in casa 22

Trofie fresche condite con pesto di basilico (preparato con basilico fresco, aglio, olio extravergine di oliva, pinoli e Parmigiano Reggiano), patate e fagiolini cornetti.

Fresh trofie pasta with homemade basil pesto, potatoes and green beans.

(1,7,8)

Cannellone Vegetariano * 25

Cannellone fresco ripieno di ricotta e spinaci, con besciamella delicata e gratinatura al forno.

Fresh vegetarian cannelloni, filled with ricotta and spinach, baked with béchamel sauce.

(1,3,7,9)

Piatto unico : Risotto alla milanese con ossobuco * 40

Risotto allo zafferano, mantecato secondo l'antica tradizione milanese, servito con ossobuco di vitello brasato.

Saffron risotto in the old Milanese style, served with slow-braised veal ossobuco.

(7,9,12)

Lasagna della Nonna * 26

Lasagna fresca fatta in casa con ragù tradizionale di manzo, besciamella, Parmigiano Reggiano e mozzarella

Grandmother's homemade lasagna, layered with slow-cooked beef ragù and béchamel.

(1,3,7,9)

Spaghetti alle Vongole e Limone 32

Spaghetti con vongole veraci, pomodorini freschi e profumo di limone grattugiato.

Spaghetti with fresh clams, cherry tomatoes and lemon zest.

(1,4,14)

Secondi di carne

Meat main courses

Filetto agli Agrumi 40

Filetto di manzo alla griglia con salsa delicata agli agrumi freschi.
Grilled beef fillet with fresh citrus sauce

Galletto Croccante alle Erbe * 28

Galletto nostrano marinato alle erbe aromatiche e cotto fino a doratura croccante.
Locally sourced baby chicken, marinated with herbs and roasted until golden and crispy.

Tagliata di Vitello al Limone 38

Tagliata di vitello alla griglia con salsa al Limone di Sorrento.
Grilled sliced veal with Sorrento lemon sauce.

Tagliata di Manzo “Tricolore” 30

Tagliata di manzo su letto di rucola con pomodorini freschi e scaglie di Grana.
Sliced grilled beef with rocket, cherry tomatoes and shaved Grana cheese.
(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

Secondi di Pesce

Fish main courses

Fritto Misto *

28

Calamari e gamberetti leggermente infarinati con farina di riso e fritti fino a doratura.

Mixed fried seafood, light and crispy.

(2,4,14)

Gran Grill di Crostacei *

40

Gamberi argentini e scampi alla griglia, serviti con olio extravergine di oliva e limone.

Grilled Argentine prawns and langoustines.

(2,4)

Gamberoni Flambati al Cognac *

35

Gamberoni argentini flambati al cognac, serviti con riso Venere e salsa allo zafferano.

Argentine king prawns flambéed with cognac, served with black Venere rice and saffron sauce.

(2,4,7,12)

Filetto di Orata alla Mediterranea *

35

Filetto di orata al forno con pomodorini, olive e capperi.

Baked sea bream fillet with Mediterranean tomato, olive and caper sauce.

(4)

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

Insalate composte

Salads

La nostra caprese ✓

18

Pomodorini datterini IGT e mozzarella di Bufala Campana DOP condita con olio

extravergine d'oliva al basilico e basilico fresco

Datterini tomatoes IGT, Bufala mozzarella DOP, basil olive oil and fresh basil leaves

(7)

Insalata mista ✓

16

Insalata misticanza con verdure fresche di stagione

Mixed salad with seasonal vegetables

Insalata siciliana ✓

18

Insalata di finocchi con arance e mandorle lamellate e tostate

Fennel salad with orange and toasted sliced almonds

(8)

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)	
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)	
Culatello di Zibello	20
Mozzarella fior di latte di Agerola, olio evo, basilico, culatello di Zibello e burrata d'Andria in uscita <i>Agerola fiordilatte mozzarella, evo oil, basil topped with culatello di Zibello and burrata</i> (1,7)	

Lionel	26
<i>Pomodoro e in uscita culatello di Zibello, mozzarella di Bufala Campana DOP e rucola bio</i> <i>Tomato sauce topped culatello di Zibello ham, Bufala Campana DOP mozzarella, rocket salad</i> <i>(1,7)</i>	
Calzone	15
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, ricotta di Bufala DOP, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, pepe, olio extravergine d'oliva, basilico</i> <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Bufala DOP ricotta, Gran Gourmet Villani cooked ham, pepper, extra virgin olive oil, basil</i> <i>(1,7)</i>	
Provola e pepe 🌿	12
<i>Provola affumicata di Agerola, pomodoro, pepe, basilico, olio extra vergine d'oliva</i> <i>Smoked Agerola provola cheese, tomato sauce, pepper, basil, evo oil</i> <i>(1,7)</i>	
Sorrento	23
<i>Burrata di Andria IGP, acciughe del Cantabrico, scorze di limone di Sorrento bio, mozzarella,</i> <i>olio extravergine d'oliva</i> <i>Andria burrata IGP, Cantabrico anchovies, organic lemon zest from Sorrento, mozzarella</i> <i>extra virgin olive oil, basil</i> <i>(1,7,4)</i>	
Sydne 🌿	22
<i>1/3 pesto di zucchine e fiordilatte di Agerola; 1/3 carciofi, olive taggiasche, fiordilatte di Agerola; 1/3 pomodoro, fiordilatte di Agerola, melanzane fritte, pomodorini, basilico</i> <i>1/3 zucchini pesto and Agerola fiordilatte mozzarella; 1/3 artichokes, taggiasca olives, Agerola fiordilatte mozzarella 1/3 tomato, agerolafiordilatte mozzarella, fried eggplants cherry tomatoes, basil.</i> <i>(1,7)</i>	
Zio Remo	22
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, acciughe del Cantabrico, capperi di Selargius, olive taggiasche, olio extravergine d'oliva, basilico</i> <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies, Selargius capers, Taggiasca olives, extra virgin olive oil, basil</i> <i>(1,4,7)</i>	

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

Supplemento asporto (take away): +1,00€ a confezione.

**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.

Takeaway surcharge: +€1.00 per container.

**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

TerzoCrottoGuest
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