



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.



Degli antichi crotti di Cernobbio ne è rimasto solo uno, il Terzo Crotto, che ha mantenuto intatte le sue caratteristiche di fine '800, dando vita ad un ristorante immerso nel verde di un angolo un pò romito, dove alla sera spirano soavi brezze che scendono dal Monte Bisbino.

Questo è un luogo poetico, dove poter godere di un'atmosfera unica, dettata dalle reminiscenze storiche combinate con la qualità dei piatti della cucina e l'ampia offerta di vini direttamente dalla grotta. A Voi, quindi, il nostro miglior augurio per trascorrere insieme una magnifica esperienza!

The Terzo Crotto (Third Cave) is the only remaining cave from the original antique Crottos of Cernobbio. The ancient cave, built in the late XIX Century, hosts a beautiful restaurant surrounded by a green and quiet vibe, where in the evening a gentle breeze blow down from the Bisbino mountain.

This is a poetic place, where you can enjoy a unique atmosphere, dictated by historical reminiscences, combined with the quality of our cuisine and the wide range of wines directly from the cave. To you, therefore, our best wishes to live a wonderful experience together!

Antipasti

Starters

Tartare di fassona	30
Tartare di fassona servita con pane carasau e riccioli di burro <i>Fassona beef tartare served with sardinian flatbread and churned butter</i> (1,7)	
Parmigiana di Melanzane 	22
Melanzane fritte con farina di riso, salsa di pomodoro bio, mozzarella di Bufala Campana DOP e basilico fresco <i>Eggplant fried with rice flour, organic tomato sauce, Bufala Campana DOP mozzarella and fresh basil</i> (7,9)	
Culatta di Zibello	28
Culatta di Zibello accompagnata da mozzarella di bufala DOP <i>Slice of Zibello's Culatta (very special ham) served with buffalo's mozzarella</i> (7)	
Polpo alla ligure	24
Insalata di polpo tiepida condita con patate, olive taggiasche e pomodorini semi dry <i>Octopus salad with potatoes, taggiasca olives and semi dry cherry tomatoes</i> (9,14)	
Impepata di cozze	22
Cozze mediterranee e pepe come da tradizione <i>Traditionally prepared mediterranean mussels with pepper</i> (4,7,14)	

Primi piatti

First courses

Risotto

35

Riso Vintage azienda Zaccaria mantecato al burro di basilico con tartare di scampi* e zeste di limone candito

Creamy basil butter risotto vintage "Zaccaria" with scampi tartare and candied lemon zests*

(2,7,9)

Cannellone vegetariano V

22

Cannellone fresco ripieno di ricotta e spinaci servito con besciamella agli spinaci

Fresh pasta stuffed with ricotta cheese and spinaci served with a spinach white sauce

(1,3,7,9)

Cous cous di verdure V

20

Cous cous servito con zucchine, ceci, carote e sedano saltati con spezie

Cous cous served with courgettes, chickpeas, carrots and celery sautéed with spices

(1,9)

Spaghetto trafilato al bronzo

28

Spaghetto trafilato al bronzo, vongole veraci e bottarga di Muggine

Bronze cut spaghetti with hard-shell clams and Mullet bottarga

(1,4,9,14)

Lasagne della nonna

25

Lasagna fresca fatta in casa con ragù bolognese di manzo scelto

Fresh homemade lasagna with Bolognese beef ragù

(1,3,7,9)

Piatto unico : Risotto alla milanese con ossobuco

40

Risotto alla vecchia Milano con ossobuco

Traditional single dish : saffron risotto with veal ossobuco

(7,9)

Secondi di carne

Main courses - Meat

Filetto

38

Filetto di fassona con salsa al pepe verde di Sichuan
Fassona beef fillet with green Sichuan pepper sauce
(7,9)

Agnello

38

Carrè di agnello laccato al miele di erba medica
Rack of lamb glazed with lucerne honey
(7)

Tagliata di vitello

35

Tagliata di vitello con salsa al limone di Sorrento
Sliced veal served with Sorrento lemon sauce
(7,9)

Costata di manzo

9/hg

Costata di fassona servita con i suoi sali e le sue salse
Fassona beef ribeye served with salts and mustards

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

Main courses - Pesce

Calamari

35

Calamari cotti a bassa temperatura con spezie dello chef servite su salsa di datterino giallo

Calamari cooked at low temperature with chef's spice mix served with yellow datterini tomato sauce

(7,9,14)

Gran grill

40

Gamberi argentini e scampi alla griglia*

*Grilled argentinian prawns and scampi**

(2,7)

Gamberoni flambati

35

Gamberi argentini* flambati al cognac serviti con riso venere e salsa di zafferano iraniano in pistilli

Argentinian prawns flambèed with cognac served with black rice and sauce of iranian saffron pistils*

(2,7,9)

Pescato del giorno

80/kg

Pescato del giorno con le sue salse fatte in casa

Catch of the day with home made dressings

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	
<i>Datterini tomatoes IGT, Bufala mozzarella DOP, basil olive oil and fresh basil leaves</i>	
(7)	
Insalata mista 	16
Insalata misticanza con verdure fresche di stagione	
<i>Mixed salad with seasonal vegetables</i>	
(7,8)	
Insalata siciliana 	18
Insalata di finocchi con arance e mandorle lamellate e tostate	
<i>Fennel salad with orange and toasted sliced almonds</i>	
(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)	
Diavola	14
Pomodoro, mozzarella fior di latte di Agerola, salame piccante, olio evo <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, spicy salami, evo oil</i> (1,7)	
Provola e pepe 	12
Provola affumicata di Agerola, pomodoro, pepe, basilico, olio extra vergine d'oliva <i>Smoked Agerola provola cheese, tomato sauce, pepper, basil, evo oil</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)	
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)	
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)	
Marinara a modo mio	16
Pomodoro, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico, pomodorini cherry bio, aglio, olio evo, origano selvatico siciliano, basilico <i>Tomato sauce, taggiasche riviera olive, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes, garlic, evo oil, sicilian origano, basil</i> (1,4,7)	
Siciliana 	16
Provola affumicata di Agerola, melanzane a funghetto, Grana Padano 24 mesi, basilico, olio evo <i>Smoked Agerola provola cheese, mushroom-style aubergine, Grana Padano 24month agenda, basil, evo oil</i> (1,7)	

Zio Remo	22
Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, acciughe del Cantabrico, capperi di Selargius, olive taggiasche, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Cantabrian anchovies, Selargius capers, Taggiasca olives, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7,4)	
Sydne 	22
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>1/3 zucchini pesto and Agerola fiordilatte mozzarella; 1/3 artichokes, Taggiasca olives, Agerola fiordilatte mozzarella; 1/3 tomato, Agerola fiordilatte mozzarella, fried eggplants, cherry tomatoes, basil</i> (1,7)	
Sorrento	23
Burrata di Andria IGP, acciughe del Cantabrico, scorze di limone di Sorrento bio, mozzarella, olio extravergine d'oliva <i>Andria burrata IGP, Cantabrico anchovies, organic lemon zest from Sorrento, mozzarella extra virgin olive oil, basil</i> (1,7,4)	
Lionel	26
Pomodoro e in uscita culatello di Zibello, mozzarella di Bufala Campana DOP e rucola bio <i>Tomato sauce topped culatello di Zibello ham, Bufala Campana DOP mozzarella, rocket salad</i> (1,7)	
Calzone	15
Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, ricotta di Bufala DOP, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, pepe, olio extravergine d'oliva, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Bufala DOP ricotta, Gran Gourmet Villani cooked ham, pepper, extra virgin olive oil, basil</i> (1,7)	
Calzone farcito	16
Pomodoro, mozzarella fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Gran Gourmet Villani, funghi champignon trifolati, olive taggiasche, carciofi trifolati, olio evo, basilico <i>Tomato sauce, Agerola fiordilatte mozzarella, Gran Gourmet Villani cooked ham, sautéed champignon mushrooms, Taggiasca olives, sautéed artichokes, evo oil, basil</i> (1,7)	
Calzone bianco	15
Mozzarella fiordilatte di Agerola, ricotta di Bufala DOP, salame Napoli, pepe, basilico <i>Agerola fiordilatte mozzarella, Bufala DOP ricotta, Napoli salami, pepper, basil</i> (1,7)	

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

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