

Menir

Tria è il punto d'approdo di un viaggio condiviso.
Nasce dal nostro desiderio di tradurre esperienze
e radici in un'idea di cucina consapevole.

Qui ogni sapore rievoca una storia
e ogni ingrediente rispetta il tempo della terra.

Benvenuti da Tria

Gianluca, Alessia, Giusy.

Antipasti

Tempura * (2,7,8)

*Mazzancolla in tempura, Ciauscolo al Finocchietto,
salsa Yogurt Lime e Zenzero, Misticanza*

16

Tartare di Manzo (1,3,10)

Tartare di Manzo, Tuorlo fritto, Senape al Miele, Ribes e Spinaci

20

Lingotto

Verdure di stagione, crema di Pomodoro, Basilico

14

Baccalà mantecato * (4)

Baccalà mantecato, Bieta, cialda al Nero di Seppia

18

Carpaccio di Branzino ** (2,9)

*Carpaccio di branzino, Salsa di Cipolla Rossa in agrodolce,
Sedano in ghiaccio, Olive taggiasche*

20

Lingua (3,4,6)

*Lingua di Bovino rosolata, Barbabietola, Salsa Tonnata,
crema Tuorlo, Prezzemolo*

18

**Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate
all'origine in base alla reperibilità del mercato*

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo
è stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo
in conformità alla normativa vigente*

Primi piatti

Tortello * (1,3,7,12)

Tortello ripieno di Fagiano, Parmigiano, riduzione di Vino Rosso

18

Fettuccella al prezzemolo (1,4,7)

Fettuccella di Prezzemolo all'Uovo, Vongole, Pecorino DOP, Pomodorini confit

18

Spaghetti ** (1,7,8)

Spaghetti ai Mirtilli, crema allo Zafferano, Pistacchi

16

Maritati Pugliesi (1,4)

Maritati fatte a mano, Cozze, Pomodorino Giallo, olio al Prezzemolo

18

Gnocco * (1,3,7,8)

Gnocco con Capriolo brasato, crema di Taleggio, Nocciole tostate

20

**Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate
all'origine in base alla reperibilità del mercato*

***Il pesce destinato ad essere consumato crudo
è stato sottoposto a trattamento di abbattimento preventivo
in conformità alla normativa vigente*

Secondi piatti

Millefoglie (6,7)

Millefoglie di Patate, Funghi arrostiti, Fondo Vegetale, Spinaci

20

Ombrina (4,7,8)

*Ombrina alla piastra, Finocchi in due consistenze, Olio all'Arancia,
Mandorle tostate, Pepe Rosa*

26

Polpo * (7,12,14)

Polpo arrostito, Rucola, Cipolla Rossa marinata, Pecorino

28

Faraona (7,10)

Suprema di Faraona, Lattuga alla piastra, Parmigiano, Senape, Fondo

25

Manzo (7)

Filetto di Manzo, Fondo di cottura, Invidia Belga, Lampone disidratato

28

**Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate
all'origine in base alla reperibilità del mercato*

Dolci

Tiramisù (1,3,7)

Spugna al Cioccolato, mousse Mascarpone, crumble al Cacao, riduzione al Caffè

10

Dolci Memorie (1,3,7,12)

Bisquit agrumato, crema diplomatica alla Vaniglia, crema diplomatica al Cioccolato, liquore Alchermes, chantilly Vaniglia

10

Incanto al Limoncello (1,3,7,12)

Mini babà, bagna al Limoncello, namelaka al Limone, Menta

10

Tre Cioccolati (1,3,4,7)

Crumble al Cacao, mousse al Cioccolato Bianco, Latte e Fondente

12

Bevande

ACQUA SURGIVA NATURALE	3
ACQUA SURGIVA FRIZZANTE	3
COCA COLA	4
COCA COLA ZERO	4
FANTA	4
TONICA GALVANICA	4,5
BITTER LEMON GALVANINA	4,5
CAFFÈ	2,5
CAPPUCCINO	3
CAFFÈ AMERICANO	3
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,5

Birre

ITALICUM, BLONDE ALE GLUTEN FREE BIRRIFICIO DEI CASTELLI	6
SUAVE, BLANCHE BIRRIFICIO DEI CASTELLI	6
PALMARÈS, RED ALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI	6

COPERTO	2,5
---------	-----

ELENCO DEGLI ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2		CROSTACEI e prodotti derivati.
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina di pesce o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati.
7		LATTE e prodotti derivati, compreso il lattosio.
8		FRUTTA A GUSCIO (es. mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci di macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)) e prodotti derivati.
9		SEDANO e prodotti derivati.
10		SENAPE e prodotti derivati.
11		SEMI DI SESAMO e prodotti derivati.
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale.
13		LUPINI e prodotti derivati.
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU COL NUMERO DI RIFERIMENTO O NEL REGISTRO DEGLI ALLERGENI.

LA NOSTRA PRODUZIONE INTERNA È ARTIGIANALE: QUINDI NON È POSSIBILE GARANTIRE L'ASSENZA TOTALE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI NELLA RICETTA. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

Carta
dei Vini

La nostra cantina è un'estensione della nostra filosofia.

Una ricerca attenta che attraversa l'Italia, alla scoperta
di vignaioli capaci di emozionare.

Una selezione guidata dalla passione, dove le eccellenze
del territorio dialogano con le espressioni
più autentiche della Puglia.

Vini al calice

BOLLICINE

SAN BOLDO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT	5
<i>Marsuret, Veneto Glera</i>	
MARIA ROSÈ SPUMANTE ROSATO BRUT	5
<i>Marsuret, Veneto Pinot Nero</i>	
BRUNORI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BRUT	7
<i>Brunori, Marche Verdicchio</i>	

BIANCHI

DISINVOLTO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC	7
<i>La Follonica, Marche Verdicchio</i>	
TERRA DI MEZZO VERDICCHIO DI MATELICA DOC	7
<i>La Monacesca, Marche Verdicchio</i>	
RAFFA PASSERINA DOCG BIO	6
<i>Clara Marcelli, Marche Passerina</i>	
MADRERATA COLLI MACERATESI RIBONA DOC	5
<i>Fattoria Nannì, Marche Ribona</i>	
VERMENTINO, BIANCO DEL SALENTO IGT	5
<i>Felline, Puglia Vermentino</i>	

ROSATI

POLIGANO PUGLIA IGP ROSATO	
<i>Felline, Puglia Negramaro</i>	6

ROSSI

CERVIDONI ROSSO PICENO DOC	7
<i>Tenuta di Tavignano, Marche Montepulciano, Sangiovese</i>	
RUBICO LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC	5
<i>Marotti Campi, Marche Lacrima di Morro d'Alba</i>	
ANARKOS PUGLIA IGP	5
<i>Felline, Puglia Malvasia Nera, Primitivo e Negramaro</i>	
LAUTE VALPOLLICELLA DOC	6
<i>Adalia, Veneto Corvina, Corvina Grossa, Rondinella e Molinara</i>	

Bollicine

BRUNORI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BRUT <i>Brunori, Marche Verdicchio</i>	24
CIAO METODO ANCESTRALE NON FILTRATO <i>Terracuda, Marche Bianchetto del Metauro</i>	23
EDMOND DANTES PAS DOSÉ METODO CLASSICO <i>Felline, Puglia Vermentino</i>	28
FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO UNO <i>Andrea Arici, Lombardia Chardonnay e Pinot Nero</i>	38
FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO ROSE <i>Andrea Arici, Lombardia Pinot nero</i>	45
SAN BOLDO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT <i>Marsuret, Veneto Glera</i>	23
MARIA ROSÈ SPUMANTE ROSATO BRUT <i>Marsuret, Veneto Pinot Nero</i>	22

Rosati

EUPHORIA MARCHE IGT ROSATO <i>La Staffa, Marche Montepulciano</i>	23
POLIGNANO, PUGLIA IGP ROSATO <i>Felline, Puglia Negramaro</i>	22

Bianchi

MISCO VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE DOC <i>Tenuta di Tavignano, Marche Verdicchio</i>	28
ORIGINI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA DOCG CLASSICO <i>Fattoria Nannì, Marche Verdicchio</i>	32
CANTORE JOHN VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC <i>Fattoria Nannì, Marche Verdicchio</i>	28
DISINVOLTO, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC <i>La Follonica, Marche Verdicchio</i>	24
VERTIS VERDICCHIO DI MATELICA SELEZIONE DOC <i>Borgo Paglianello, Marche Verdicchio</i>	34
TERRA DI MEZZO, VERDICCHIO DI MATELICA DOC <i>La Monacesca, Marche Verdicchio</i>	25
RAFFA PASSERINA DOCG BIO <i>Clara Marcelli, Marche Passerina</i>	24
IRATA PECORINO IGT BIO <i>Clara Marcelli, Marche Pecorino</i>	25
MADRERATA COLLI MACERATESI RIBONA DOC <i>Fattoria Nannì, Marche Ribona</i>	22
FIANO GRECO IGT <i>A mano, Puglia Fiano</i>	22
VERDECA PUGLIA IGP VERDECA <i>Felline, Puglia Verdeca</i>	20
VERMENTINO BIANCO DEL SALENTO IGT <i>Felline, Puglia Vermentino</i>	20
UNTEREBNER CRU PINOT GRIGIO IGT BIO <i>Cantina Tramin, Trentino Alto Adige Pinot Grigio</i>	42
VIGNA RUNC COLLIO DOC RIBOLLA GIALLA <i>Il Carpino, Friuli Venezia Giulia Ribolla Gialla</i>	25
PRAESULIS ALTO ADIGE DOC GEWURZTRAMINER <i>Gump Hof, Alto Adige Gewurztraminer</i>	31



ORTAIA, PERGOLA ALEATICO SUPERIORE DOC <i>Terracuda, Marche Aleatico</i>	24
CERVIDONI ROSSO PICENO DOC <i>Tenuta di Tavignano, Marche Montepulciano, Sangiovese</i>	22
LIBENTER ROSSO PICENO SELEZIONE DOC <i>Tenuta di Tavignano, Marche Montepulciano, Sangiovese</i>	24
RUBICO LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC <i>Marotti Campi, Marche Lacrima di Morro d'Alba</i>	20
CERESI MARCHE IGT <i>Gagliardi, Marche Ciliegiole</i>	27
GIRAVOLTA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP <i>Felline, Puglia Primitivo</i>	26
ANARKOS PUGLIA IGP <i>Felline, Puglia Malvasia Nera, Primitivo e Negramaro</i>	20
SUM SALENTO IGP SUSUMANIELLO <i>Felline, Puglia Susumaniello</i>	23
PRIMA MANO NEGRAMARO SELEZIONE IGP <i>A mano, Puglia Negramaro</i>	34
LANGHE NEBBIOLO DOC <i>G.D Vajra, Piemonte Nebbiolo</i>	27
BARBERA D'ALBA DOC <i>Giuseppe Cortese, Piemonte Barbera</i>	24
LAUTE VALPOLICELLA DOC <i>Adalia, Veneto Corvina, Corvina Grossa, Rondinella e Molinara</i>	22
CHIANTI CLASSICO CHIANTI CLASSICO DOC <i>Istine, Toscana Sangiovese, Canaiolo e Colorino</i>	28
ARCURIA ETNA ROSSO DOC <i>Calcagno, Sicilia Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	37

After
dinner

Distillati

VODKA VOLA (70CL)	7
RAJO ITALIAN DRY GIN C&E	7
ATLANTIDE DISTILLED DRY GIN DISTILLERIA MEZZANOTTE (70CL)	7
TEQUILA BLANCO VIVIR	8
TEQUILA REPOSADO VIVIR	9
RUM J.M. VIEUX AGRICOLE	11
RUM JAMAICA 5Y BLENDED COMPAGNIE DES INDES	8
PEARSE LYONS IRISH WHISKEY 5Y	10
ARDBEG 10Y WHISKEY	13
GRAPPA BIANCA, LA VISIONE DI LUIGI LUIGI FRANCOLI (70CL)	5
GRAPPA BARRICATA, LA VISIONE DI LUIGI LUIGI FRANCOLI (70CL)	7

Amaro e Liquori

AMARO CIUCO C&E (70 CL)	4
ANISE C&E (70 CL)	4
AMARO CRIMINALE DISTILLERIA MEZZANOTTE (70CL)	5
AMARO SPIETATO DISTILLERIA MEZZANOTTE (70CL)	5
LIMONCELLO CALABRO (70CL)	5

Vini dolci

EKLIPSE PASSITO DI PASSERINA IGT <i>Clara Marcelli, Marche Passerina</i>	8
NENÉ E VINCÉ - LA VISCIOLO E IL VINO (0,5) <i>Fattoria Nannì, Marche Sangiovese e Montepulciano</i>	5