







# LA NOSTRA storia

---

La mia carriera nel mondo della ristorazione inizia nel 2008, spinto dal desiderio di seguire le orme della nonna Maria, una figura che ha ispirato e alimentato la mia passione per la cucina. Nel corso degli anni, apro AGORÀ, ma è con l'apertura di TRE - Officina del Gusto, proprio durante il lockdown, che realizzo il mio sogno più grande: creare un luogo unico dove sperimentazione e tradizione si fondono perfettamente.

Il nostro è un ristorante che si distingue per la passione che mettiamo in ogni piatto.

Ogni giorno, ci impegniamo a creare esperienze culinarie che sorprendano e soddisfino i nostri ospiti, rendendo ogni visita speciale. Il nostro team, una vera e propria famiglia, è formato da giovani entusiasti che lavorano con passione per offrire un servizio impeccabile, facendo crescere insieme il nome del nostro ristorante, pasticceria e caffetteria a Villanova d'Asti.

**Fare bene il proprio lavoro è un'arte,  
fare un lavoro eccellente è poesia.  
Questo è il credo che guida la nostra  
quotidianità.**



# chi ben COMINCIA

## GRAN TAGLIERE PIEMONTESE <sup>1,3,4,7,8,12</sup>

Un ricco assortimento di specialità del territorio: salame cotto nostrano, salame crudo, toma e salsiccia di Bra, formaggi aromatizzati, acciughe con bagnetto verde, peperoni al prezzemolo, giardiniera di verdure e agnolotti ripieni di fonduta, fritti dorati. Il tutto servito con focaccia al rosmarino e frutta di stagione. | 19.50

## ESPERIENZA DI TARTARE DI FASSONA <sup>1,3,7,8,12</sup>

Quattro interpretazioni contemporanee di tartare di fassona:

- Con tuorlo d'uovo fritto
- Aromatizzata al tartufo nero dal profumo intenso
- Con castelmagno e noci
- Con cipolla caramellata e straciatella. | 18.50



## antipasti

### TONNO DI CONIGLIO <sup>9</sup>

Polpa di coniglio cotto a bassa temperatura conservato sott'olio, con alloro, pepe nero e verdure. | 11

### AL COLTELLO <sup>7</sup>

Tenera battuta di Fassona, tagliata al coltello per preservarne la naturale morbidezza e il gusto autentico, accompagnata da scaglie di pregiato Grana Padano stagionato. | 12

### UOVO POCHÈ <sup>3</sup>

Un delicato nido di pasta kataifi, arricchito con un uovo poche morbido e accompagnato da una vellutata di stagione. | 10

### GIRELLO <sup>3,4,5,10</sup>

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, accompagnato dalla tradizionale salsa tonnata piemontese, delicata e ricca di sapore. | 12

## specialità del gusto

### **CARBONARA DI MARE** 1,2,3,4,14

Un'interpretazione marina della tradizionale carbonara, con pasta fresca avvolta in una crema di uovo e Pecorino Romano, arricchita dalla delicatezza di guanciale croccante e frutti di mare freschi. | 18

### **CACIO E PEPE COZZE** 1,3,7,14

Cozze fresche in una cremosa salsa Cacio e Pepe, dove il sapore intenso del Pecorino Romano e il pepe nero si fondono in un equilibrio perfetto di sapori. | 17.50



## la nostra pasta fresca

### **SPAGHETTI BISQUE DI GAMBERI E BOTTARGA** 1,2,3,4

Spaghetti avvolti in una cremosa bisque di gamberi, dal sapore intenso e profondo di mare, completati con una spolverata di bottarga. | 15.50

### **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO E PEPE E TARTUFO** 1,3,7

La cremosità del pecorino romano, il carattere deciso del pepe e l'eleganza del tartufo si incontrano su spaghetti freschi alla chitarra. Un classico romano rivisitato in chiave gourmet. | 17.50

### **PAPPARDELLE AL RAGÙ DELLA TRADIZIONE** 1,3,9

Pasta all'uovo, avvolta da un ragù preparato con tagli selezionati di carni piemontesi e cottura prolungata. | 14

### **AGNOLOTTI DEL PLIN AI TRE ARROSTI** 1,3

Pasta fresca e ripiena di arrosto, servita con il suo fondo di cottura. Un classico della cucina piemontese, ricco di gusto e servito nella sua forma più autentica. | 14



# le nostre TAGLIATE

## TAGLIATA

Tagliata di bovino tenero servita su un letto di rucola fresca, per un piatto semplice ma ricco di gusto. | 20



## TAGLIATA AL TARTUFO

Tagliata di manzo tenera e saporita, arricchita da un delicato aroma al tartufo che ne esalta il gusto. | 25

## TAGLIATA CON CREMA DI GORGONZOLA 7

Tagliata di manzo tenera e succosa, accompagnata dal sapore deciso e avvolgente di una crema al Gorgonzola. | 24



## secondi

### FRITTURINA 1,2,4,5,14

Delicata e croccante frittura di calamari e gamberi, accompagnata da verdure in pastella dorata, per un classico intramontabile dal gusto leggero e fragrante. | 19

### STINCO DI MAIALE 13

Stinco di maiale cotto lentamente a bassa temperatura e aromatizzato con birra artigianale, servito con patate al forno. | 18

### PARMIGIANA DI VERDURE 7

Un delicato strato di zucchine e melanzane incontra il sapore intenso della scamorza affumicata e una spolverata di grana in un piatto saporito e avvolgente. | 14

## hamburger Con pane fresco fatto da noi, ogni giorno

### POLPO SCOTTATO 1,3,6,7,8,11

Hamburger con tentacolo di polpo grigliato, arricchito da stracciatella fresca, insalata croccante e granella di pistacchio. Accompagnato da patatine fritte. | 20

### PULLED 1,3,6,7,8,10,11,13

Morbido pulled pork servito in panino con cipolla caramellata e salsa BBQ affumicata. Accompagnato da patatine fritte. | 16

### CLASSICO 1,3,6,7,8

Hamburger di Fassona con insalata fresca, pomodoro, ketchup e maionese. Accompagnato da patatine fritte. | 15

### RENDILO UNICO: + 2

**Cipolla caramellata**  
**Crema di Nduja**  
**Uovo**  
**Cheddar**  
**Bacon**

# pizze AL TEGAMINO

“ nate dalla ricerca e selezione delle migliori farine del territorio. ”



**TEGAMINO AL PULLED** →  **ROCK N ROLL AMERICAN PALE** 1,9,10,13

Una pizza golosa e dal gusto irresistibile: morbido pulled pork, cipolla caramellata e uno strato di salsa BBQ. | 18

**TEGAMINO GAMBERO** →  **L'IPPA ALL'ITALIANA** 1,2,7,13

Gamberi freschi, cipolla aromatizzata dal sapore dolce, stracciatella cremosa; per una pizza che unisce freschezza, cremosità e una leggera nota dolce. | 18

**TEGAMINO SALMONE E PISTACCHIO** →  **L'IPPA ALL'ITALIANA** 1,4,7,8

Un'esplosione di sapori raffinati: salmone affumicato, stracchino cremoso, citronette al limone e pistacchi tostati per un tocco croccante. | 18

**TEGAMINO CASTELMAGNO E NOCI** →  **BIRRA SENZA GLUTINE** 1,7,8

Il sapore deciso del castelmagno si fonde con la croccantezza delle noci e la dolcezza del miele in una pizza che unisce tradizioni e originalità. | 15

## birre

Scegli l'abbinata perfetta!



**NAZIONALE BLOND ALE**  
Di colore giallo intenso - Alc. 6,5% | 6



**WAYAN SAISON**  
Colore giallo lievemente velato - Alc. 6,5% | 6



**L'IPPA ALL'ITALIANA**  
Colore ambrato brillante con schiuma bianca - Alc. 7,5% | 6



**ROCK N ROLL AMERICAN PALE**  
Colore giallo carico con una schiuma bianca - Alc. 7,5% | 6



**BIRRA SENZA GLUTINE**  
Nazionale Gluten Free - Alc. 6,5% | 6

## pizze classiche

**PRIMAVERA** →  **NAZIONALE BLOND ALE** 1,7

Mozzarella fior di latte, pomodorini tricolore e crema di ricotta. | 11.50

**GORGONZOLA E PERE** →  **WAYAN SAISON** 1,7,8

Mozzarella fior di latte, gorgonzola e pere. | 12

**OFFICINA DEL GUSTO** →  **L'IPPA ALL'ITALIANA** 1,7,8

Focaccia, prosciutto crudo nazionale, burrata pugliese D.O.P., miele delle nostre colline e mandorle tostate alla moda del TRE. | 13

**ORTOLANA** →  **BIRRA SENZA GLUTINE** 1,7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cubotti di verdure miste cotte al forno. | 10

**TRE** →  **ROCK N ROLL AMERICAN PALE** 1,7,8

Focaccia, mortadella con pistacchio, stracciatella di burrata e granella di pistacchi. | 11.50

# pizze PREMIUM

“ ingredienti selezionati di altissima qualità e abbinamenti per chi cerca qualcosa di speciale ”

## PIEMONTESE NEW → BIRRA SENZA GLUTINE

Focaccia a fiocco con gusti tipici piemontesi, girello di vitello con salsa tonnata e battuta di fassona. | 19 1,3,4,5,7,10

## LA NAPOLI → BIRRA SENZA GLUTINE

Mozzarella fior di latte, pomodorini datterini gialli, fuori cottura burrata, acciuga del cantabrico, capperi fritti e olio aromatizzato. | 22 1,7,4

## PIZZA CACIO E PEPE → WAYAN S.

Rivisitazione della pizza romana con guanciale, pecorino romano grattugiato e pepe. | 18.50 1,7

## PIZZA TARTUFATA → L'IPPA ALL'ITALIANA

Mozzarella fior di latte, crema al tartufo e parmigiano. | 20 1,7



## pizze speciali

### SALSICCIA E FUNGHI → WAYAN SAISON 1,7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia e funghi porcini. | 14



### UOVO POCHÈ E PROSCIUTTO → NAZIONALE BLOND ALE 1,3,7

Mozzarella fior di latte, prosciutto, uovo poche e pasta kataifi. | 14

### LA BRA → BIRRA SENZA GLUTINE 1,7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, formaggio Bra tenero e salsiccia di vitello tipo Bra (cruda). | 13

### BUFALINA → ROCK N ROLL AMERICAN PALE 1,7

Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura e pomodorini tricolore. | 13

### TIROLESE → L'IPPA ALL'ITALIANA 1,7

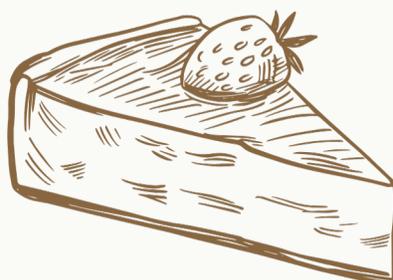
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, cipolla e bresaola fuori cottura. | 13.50

### SBIRRO → WAYAN SAISON 1,7

Mozzarella fior di latte, saporito formaggio sbirro, funghi porcini, salsiccia di vitello tipo Bra (cruda). | 14.50

\*Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.

Gli allergeni sono indicati con numeri. Consulta la legenda o chiedi al personale.



**C'è solo un modo per concludere un pasto in bellezza:**

## **I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA !**

Ogni giorno, nel nostro angolo di pasticceria, sforniamo dolci fatti con amore: alcune ricette della tradizione, altre un po' più moderne, tutte rivisitate a modo nostro.

**Dai un'occhiata alla vetrina o chiedi al personale: saremo felici di consigliarti.**

**PREPARIAMO ANCHE TORTE SU RICHIESTA PER COMPLEANNI, COMUNIONI, CRESIME, MATRIMONI E ALTRE OCCASIONI SPECIALI.**

Ti ricordiamo che non è possibile portare torte dall'esterno.

## **Lista allergeni :**

Gli allergeni sono indicati con numeri. Consulta la legenda o chiedi al personale.



**1 Cereali contenenti Glutine e prodotti derivati**

GLUTINE



**2 Crostacei e derivati**

CROSTACEI



**3 Uova e prodotti derivati**

UOVA



**4 Pesce e derivati**

PESCE



**5 Arachidi e derivati**

ARACHIDI



**6 Soia e derivati**

SOIA



**7 Latte e derivati**

LATTICINI



**8 Frutta a guscio e derivati**

FRUTTA A GUSCIO



**9 Sedano e derivati**

SEDANO



**10 Senape e derivati**

SENAPE



**11 Sesamo e derivati**

SESAMO



**12 Anidride Solforosa e Solfiti**

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



**13 Lupino e derivati**

LUPINI



**14 Molluschi e derivati**

MOLLUSCHI

# le birre

## CORDELIA – INDIA PALE ALE

Intensa e aromatica, con luppoli floreali e agrumati. 0,50L 5,8 % | 6.50

## GUGLIELMO – LAGER ARTIGIANALE

Chiara, equilibrata e profumata. Una lager tutta italiana. 0,50L 4,9 % | 6.50

## AMLETO – BOCK

Ambrata, corposa e morbida, con note tostate e frutta matura. 0,50L 6,5 % | 6.50

## NAZIONALE – BLONDE ALE

Italiana al 100%, fresca ed equilibrata, con note agrumate. 0,33cL 6,5 % | 6

## ISAAC – WITBIER

Chiara e velata, con profumi di agrumi e spezie. 0,33 cL 5 % | 6

## WAYAN – SAISON

Speziata e floreale, sorprendente al palato. 0,33cL 5.8 % | 6

## ROCK'N'ROLL – AMERICAN PALE ALE

Frizzante, con note pepate e cereali tostate. 0,33 cL 7.5 % | 6

## SUPER BITTER – BELGIAN STRONG AMBER

Ambrata, calda e corposa, con luppolo bilanciato. 0,33 cL 8 % | 6

## L'IPPA – IPA ALL'ITALIANA

Agrumata e secca, con profilo luppolato moderno. 0,33 cL 5,5 % | 6

## NAZIONALE GLUTEN FREE – BLONDE ALE

Bionda senza glutine, con note agrumate e cereali. 0,33 cL 6,5 % | 6

## SIDRO BALADIN – SIDRO DI MELE

100% Italiano. Fresco e fruttato, con profumo di fiori e mele. 0,33 cL 4.7 % | 6

## BOTANIC BLONDE ANALCOLICA

Leggera e profumata, con note di cereale e un tocco balsamico. 0,33 cL | 6

## BOTANIC BLANCHE ANALCOLICA

Note di camomilla, agrumi e scorza d'arancia. 0,33 cL | 6

## BOTANIC IPA ANALCOLICA

Note agrumate e amare, finale secco e speziato. 0,33cL | 6

# alla spina

## LÖWENBRÄU BIONDA

0,33 cL PICCOLA | 3 MEDIA | 5

## BIRRA DI STAGIONE 0,33 cL | 5

## LEFFE ROUGE 0,33 cL | 5

## HOEGAARDEN BLANCHE

0,33 cL PICCOLA | 3 MEDIA | 5

## SPRITZ ALLA SPINA

CARAFFA 1L | 10 BICCHIERE | 4.50

# bevande

## ACQUA NATURALE E FRIZZANTE 0.75 L | 2.5

## SPRITE | 3

## LEMON SODA | 3

## CAFFÈ | 1.50

## COCA COLA, NORMALE E ZERO VETRO | 3.50

## COCA COLA, NORMALE E ZERO LATTINA | 3

## AMARI, LIQUORI E GRAPPE | DA 3-6

