

I sapori unici della migliore tradizione Friulana ti aspettano! Vieni a scoprire il gusto inconfondibile di piatti preparati con le eccellenze della nostra regione, attentamente ricercati e selezionati per regalare al cliente un'esperienza senza pari!

#### LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra filosofia di cucina è basata su alcune caratteristiche fondamentali: semplicità, qualità, località, stagionalità. Prendiamo il meglio dei prodotti che le stagioni e il nostro territorio propongono, e li trasformiamo in piatti semplici ma curati nel massimo rispetto della qualità degli ingredienti, senza eccessive elaborazioni.

#### LE NOSTRE SERATE JAZZ

Perfette per godersi i sapori unici dei nostri piatti con tantissima spettacolare musica Jazz!

Una cucina semplice, di qualità, davvero deliziosa e con ingredienti stagionali!

Alla Trattoria 3 Corone ti aspetta tutto il meglio del Jazz accompagnato dal sapore unico dei nostri piatti tipici!

Goditi una serata unica in compagnia di band del calibro di New Think Jazz Quartet e Holy Land Jazz Trio, sorseggiando vini del territorio e gustando il meglio delle nostre specialità.

#### MENÙ

##### ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE "BAGATTO"

Stagionato 18 mesi

##### SELEZIONE DI FORMAGGI

Accompagnata dalle nostre composte 3,,6,7,8,11,13

GIARDINIERA MISTA FATTA IN CASA

9,2

FLAN TIEPIDO AI PORRI

Formadi Frant e salsa alle noci 3,5,7,8,9

TROTA FIL DI FUMO CON CROSTINI

Insalatina di radicchio di Treviso, mela e "Balsamriccio" 1,4,6,12

POLENTA AL ROSMARINO, LARDO AFFUMICATO DI SAURIS

e formaggio Erborinato al miele 1,3,6,7,11

PITINA E FORMADI SALAT

morbido di Magrin con Polenta 1,3,6,7,8,11

PRIMI

TAGLIOLINI FATTI IN CASA

Al San Daniele 1,3,6,7,10,13

RISOTTO AL TOPINAMBUR E FUNGHI PIOPPINI

Erba cipollina e latteria Alto But 7,9,12

GNOCCHI DI PATATE

Al Pomodoro e ragù 1,3,6,7,9,10,12,13

RAVIOLO RIPIENO DI SEPPIA

Al suo nero e vellutata di piselli 1,3,4,6,7,9,10,13

SPÄTZLE ALL'UOVO

Al sugo di Goulash 1,3,6,7,9,10,13

PASTA E FAGIOLI

Alla Friulana 1,9,10

SECONDI

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE

Condita alla nostra maniera 1,3,4,6,7,8,9,10,12

FRICO FRIULANO DI PATATE

E formaggi con Polenta 1,3,6,7,8,10,11

BACCALÀ ALLA VICENTINA

Con Polenta 1,3,4,7,8,10,11

TRIPPE

Con Polenta 1,3,6,7,8,9,10,11,12

COSTATA DI ROSADA SPAGNOLA ALLA GRIGLIA

Con burro d'arrosto, rucola e patate al forno 7

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Con burro d'arrosto, rucola e patate al forno 7

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

Con rucola e patate al forno

CONIGLIO IN TECIA

Con patate al forno 9,12

DISPONIBILE LA NOSTRA PROPOSTA DEL GIORNO

HAMBURGER GOURMET 3C

HAMURGER GOURMET 3C

Pane bun , hamburger di fassona piemontese, pomodoro fresco,  
lattuga,

cipolla caramellata, pancetta affumicata di Sauris, formaggio  
filante,

salsa coleslaw, patate fritte

CONTORNI

PATATE AL FORNO

RADICCHIO DI TREVISO

Ai ferri

MISTA CRUDA

POLENTA MORBIDA O AI FERRI

1,3,6,7,8,10,11

CUORI DI CARCIOFO IN TECIA

CONTORNO DEL GIORNO

DOLCI

TIRAMISÙ MELA E CANNELLA

1,3,6,7,8,10,13

TORTA AL CIOCCOLATO E ALBICOCHE

Con salsa al cioccolato e panna montata 1,3,6,7,8,10,13

A GRANDE RICHIESTA IL BOMBARDINO!

Questa volta in versione al liquore di cacao bianco 3,7

CE C'AL È AL È

s' al èl in base alla proposta

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Resta informato su tutte le novità Trattoria 3 Corone

Email

Accetto la privacy policy Trattoria 3 Corone

TABELLA ALLERGENI

1) GLUTINE

2) CROSTACEI

3) UOVA E DERIVATI

4) PESCE

5) ARACHIDI E DERIVATI

6) SOIA

7) LATTE E DERIVATI

8) FRUTTA A GUSCIO

9) SEDANO

10) SENAPE

11) SESAMO

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

1) LUPINI

2) MOLLUSCHI

Via Marco Volpe, 11, 33097 Spilimbergo PN

0427 450313

info@3coronespilimbergo.it

GLI INIZI

MI CHIAMO CHIARA MISSANA E SONO NATA IN UNA FAMIGLIA DI  
RISTORATORI

CON GRANDE ESPERIENZA NEL SETTORE.

I MIEI GENITORI HANNO GESTITO PER TUTTA LA LORO VITA DIVERSI LOCALI  
NEL PORDENONESE TRASMETTENDOMI L'AMORE PER LA CUCINA E LA PASSIONE  
PER LA RISTORAZIONE. MIO PADRE, DANILO, ERA MOLTO CONOSCIUTO IN ZONA E  
BEN VOLUTO DA TUTTI, DA LUI HO APPRESO COSA VOGLIA DIRE L'EMPATIA  
CON IL CLIENTE, L'IMPORTANZA DELL'ACCOGLIENZA, DELL'ASCOLTO E LA  
VOLONTÀ DI TRATTARE I NOSTRI OSPITI COME AMICI, SEMPRE IN MODO  
NATURALE, SPONTANEO, CON SINCERITÀ E AFFETTO. ANCORA OGGI, MOLTI  
CLIENTI SONO PRIMA DI TUTTO AMICI.  
DA MIA MADRE HO IMPARATO LA PAZIENZA E LA DEDIZIONE PER IL LAVORO,  
QUALITÀ FONDAMENTALI PER SVOLGERE AL MEGLIO QUESTO MESTIERE, PERCHÉ  
QUESTO È UN MESTIERE, NON SEMPLICEMENTE UN LAVORO. SUBITO DOPO LA  
MATURITÀ HO RILEVATO L'ATTIVITÀ DI FAMIGLIA, LA LOCANDA PREALPI A  
TRAVESIO, FACENDOLA DIVENTARE UN VERO E PROPRIO PUNTO DI RIFERIMENTO  
DEI GIOVANI DI TUTTO IL FRIULI E NON SOLO.  
UNA STORIA DI PASSIONE  
NEI PRIMI ANNI NOVANTA, SONO ANDATA A VIVERE A GAIO, FRAZIONE DI  
SPILIMBERGO, A 8KM DA CASA. SPILIMBERGO È CONOSCIUTA IN TUTTO IL  
MONDO PER ESSERE LA "CITTÀ DEL MOSAICO", UN LUOGO DI STRAORDINARIE STORIA E BELLEZZA DOVE HO DECISO DI  
RICOMINCIARE CON UNA  
NUOVA ATTIVITÀ.  
LA TRATTORIA TRE CORONE, CONOSCIUTO COME 3C, È IL MIO NUOVO RISTORANTE A SPILIMBERGO, UN LOCALE STORICO DELLA CITTÀ, SITUATO  
ALL'INTERNO DELLE ANTICHE MURA MEDIOEVALI. NEL 2019 HO CONCLUSO I  
LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE, MANTENENDO L'ANIMA DEL LOCALE, MIGLIORANDOLO SOTTO CERTI ASPETTI, IN PRIMIS L'ACUSTICA, PERCHÉ LA  
MIA INTENZIONE FIN DA SUBITO È STATA QUELLA DI CREARE UNO SPAZIO DOVE

POTER ASCOLTARE DELLA BUONA MUSICA CON UN BUON CALICE DI VINO  
IN MANO  
E GUSTARE IL MEGLIO CHE LA NOSTRA CUCINA POTESSE OFFRIRE.  
LA MUSICA HA SEMPRE FATTO PARTE DELLA MIA VITA, GIÀ A METÀ  
DEGLI  
ANNI NOVANTA, APPENA VENTENNE, HO LAVORATO CON IMPEGNO E  
DEDIZIONE NEL  
SERVIZIO HOSPITALITY DI MOLTI PRESTIGIOSI CONCERTI IN ITALIA  
E  
ALL'ESTERO.  
NON POSSO POI NON CITARE L'INIZIO DI QUESTO MIO AMORE PER LA  
MUSICA,  
IL ROTOTOM ED I LORO IDEATORI, A CUI MI LEGA UNA PROFONDA E  
SINCERA  
AMICIZIA, TANTO DA DIVENTARE LA MIA SECONDA FAMIGLIA. IL  
ROTOTOM  
SUNSPASH È ORMAI DA ANNI DIVENTATO IL PIÙ GRANDE FESTIVAL  
REGGAE DEL  
MONDO. ERANO I PRIMI ANNI NOVANTA QUANDO NACQUE, PIÙ  
PRECISAMENTE NEL  
1991 PROPRIO A GAIO, UN PAESINO NEL COMUNE DI SPILIMBERGO, ED  
IO, NON  
ANCORA MAGGIORENNE, UN PO' TIMIDA MI AFFACCIAVO, O MEGLIO, MI  
IMMERGEVO NEL MONDO DELLA MUSICA.  
DA QUEL PICCOLO PAESINO, SONO PASSATI GRANDI NOMI DELLA  
MUSICA.  
COME DICEVO, LA MUSICA HA SEMPRE OCCUPATO UN POSTO NEL MIO  
CUORE ED È  
PER QUESTO MOTIVO CHE NEL MIO LOCALE, IL 3C, OLTRE CHE AL  
BUON CIBO E  
AL BUON VINO, ORGANIZZO EVENTI DAL VIVO COME LE SERATE JAZZ  
DEL  
MERCOLEDÌ IN CUI SI ALTERNANO GRUPPI EMERGENTI CON DEI VERI E  
PROPRI  
"MOSTRI SACRI".  
UN NUOVO CAPITOLO  
LE FILOSOFIA DEL TRE CORONE È QUELLA DI PROPORRE PIETANZE  
LOCALI, A  
VOLTE LEGGERMENTE REINTERPRETATE DAL NOSTRO CUOCO PER  
RENDERLE ANCORA  
PIÙ SPECIALI, SEMPRE CON LA RICERCA CONTINUA DEI PRODOTTI PIÙ  
GENUINI E VERACI, NON MANCANO MAI NEL NOSTRO MENÙ I  
TAGLIOLINI AL SAN  
DANIELE, ESSENDO SPILIMBERGO A POCHI KM DALLA CITTÀ DEL  
PROSCIUTTO,

FATTI CON LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA ED IL PROSCIUTTO  
CRUDO BAGATTO

18 MESI.

POSSO RIASSUMERE DICENDO CHE I 3 INGREDIENTI DEL MIO LOCALE,  
LA

TRATTORIA TRE CORONE DI SPILIMBERGO, SONO IL BUON CIBO, IL  
BUON BERE E

LA BUONA MUSICA. OVVIAMENTE SAREBBE STATO IMPOSSIBILE  
REALIZZARE TUTTO

QUESTO SENZA IL MIO STAFF DI CUI SONO PROFONDAMENTE  
ORGOGLIOSA ED IN

PARTICOLARE IL MIO CUOCO MANUEL MARCHETTI, CHE NON VUOLE  
FARSI

CHIAMARE CHEF, INSIEME AGLI ALTRI TRE CUOCHI E A TUTTE LE  
RAGAZZE E

RAGAZZI CHE MI DANNO UNA MANO PER CONTINUARE AL MEGLIO  
EVOLVENDO OGNI

GIORNO, PERCHÉ SE C'È UNA COSA CHE HO IMPARATO NELLA MIA VITA  
È

CHE NON BISOGNA FERMARSI MAI, MA AVERE SEMPRE LA CURIOSITÀ E  
L'ENTUSIASMO DEGLI INIZI, ABBINATO ALL'ESPERIENZA FRUTTO DI  
DECENNI DI IMPEGNO.

Il nostro cuoco