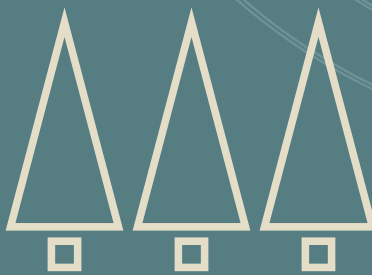


*le pizze*



TRE PINI

# da provare



dal 1963...  
una storia di Famiglia e  
Ospitalità, nelle Dolomiti  
della Val Comelico

Benvenuto all'Hotel Tre  
Pini, fondato dalla grande  
passione per l'ospitalità di  
Anna e Giuseppe.

Passione che si tramanda  
da più di tre generazioni, con  
un forte legame al territorio  
e in continua evoluzione con  
i tempi.

Oggi ti riserviamo una  
proposta gastronomica di  
innovazione nella tradizione,  
sia nei nostri piatti che nelle  
pizze.

Genuinità, qualità delle  
materie prime, unite al il  
desiderio di accoglierti,  
rendono quest'esperienza  
unica e speciale.

Buon appetito!

Best Seller

Consigliato dallo chef

## PRIMAVERA

**Mozzarella di Bufala Campana**  
DOP, crema di **asparagi** verdi,  
**pancetta** croccante al forno e  
scaglie di **Grana Padano** 15 mesi  
(bianca)

*Mozzarella cheese, creamed  
asparagus, crispy baked bacon and  
parmesan flakes*

14€ 1.6.7.8.12.

PROVALA CON LA NOSTRA  
HIRTER PRIVAT PILS ALLA SPINA

## SAPORITA

**Acciughe, olive nere e capperi**  
per una pizza ricca di sapori!  
(con salsa di **pomodoro, basilico e  
mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella  
cheese, anchovies, black olives and  
capers*

12€ 1.4.6.8.12.

## VERACE

**Mozzarella, friarielli napoletani,**  
**salsiccia** della Val Comelico,  
**gorgonzola dolce** cremoso  
(bianca)

*Mozzarella cheese, Neapolitan  
Friarielli, Val Comelico sausage,  
sweet creamy gorgonzola cheese*

13€ 1.6.7.8.12.

## PARMIGIANA

*La ricetta secondo tradizione!*  
**Melanzane** alla griglia con  
**prosciutto crudo** DOP e scaglie di  
**Grana Padano** stagionato 15 mesi  
(con salsa di **pomodoro, basilico e  
mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella  
cheese, grilled aubergines, Parma  
ham and parmesan flakes*

13€ 1.6.7.8.

## CHEF

**Rucola, bresaola, Grana Padano**  
DOP stagionato 15 mesi a scaglie e  
**pomodorini freschi**  
(con salsa di **pomodoro, basilico e  
mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella  
cheese, rocket, bresaola ham,  
parmesan flakes and cherry tomatoes*

13€ 1.6.7.8.

## INFERNO

**Peperoni** alla griglia, **cipolla rossa**  
e **salamino piccante** di Sauris  
(con salsa di **pomodoro, basilico e  
mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella  
cheese, grilled peppers, red onion  
and spicy salami*

11€ 1.6.8.

# le specialità

## SUPREMA **NEW**

**Mozzarella, mortadella** di Bologna, granella di  
**pistacchio tostato**, in uscita crema di pistacchio e  
sua maestà **burrata** pugliese  
(bianca)

*Mozzarella cheese, bolognese mortadella, chopped  
pistachios, pistachios cream and her majesty  
burrata from Puglia*

14€ 1.6.7.8.

## FIORE DEL SOLE

Crema di **pomodoro giallo, pomodorini gialli e  
rossi semi-dry, olive taggiasche**, bocconcini di  
**Bufala** fuori cottura e **origano**

*Yellow tomato cream, yellow and red semi-dried  
cherry tomatoes, Taggiasche olives, Bufala chunks  
out of the oven and oregano*

13€ 1.6.7.8.12.

## LUCIFER

Una soffice pizza a **DOPPIO IMPASTO**.

**Salsa di pomodoro** con **basilico, pomodoro  
ciliegino** in cottura, **salamino piccante** di Sauris  
addolcito da una **burrata Pugliese** 125 grammi,  
**olio evo piccante** a fine cottura

*A double pudding pizza with tomato sauce, cooking  
cherry tomatoes, spicy Sauris salami sweetened by  
Pugliese burrata cheese, spicy oil*

15€ 1.6.7.8.

PROVALA CON LA NOSTRA HIRTER 1270 AMBRATA

## TRA SUD E NORD

Località d'Italia che si uniscono per una pizza con  
**mozzarella, cipolla rossa** di Tropea, **formaggio  
fuso** di Dobbiaco e **sopressa** casereccia trevigiana  
(bianca)

*Mozzarella cheese, Dobbiaco cheese, sopressa and  
red onion from Tropea*

13€ 1.3.6.7.8.

## TRE PINI

La pizza che da 40 anni porta il nostro nome!

**Prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi,  
würstel e uovo** cotto nel forno a legna  
(con salsa di **pomodoro, basilico e mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, baked ham,  
champignon, artichokes, würstel and cooked egg*

14€ 1.3.6.8.12.

Coperto / table service: 2€  
Doppio impasto / double dough: +3€  
Riduzione pizza piccola / baby pizza reduction: -1€

# le locali

## MONTANARA

Una pizza che racchiude l'identità della montagna!

**Funghi Porcini** a fette, **formaggio fuso** di Dobbiaco e **salsiccia** nostrana (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, local mushrooms, Dobbiaco cheese and sausages*

14€ 1.6.7.8.12.

PROVALA CON LA NOSTRA HIRTER MORCHL SCURA

## ZOLA E MELE

Una pizza dolce e saporita che nasce dall'unione di un **gorgonzola** dolce DOP ad una **mela** Val di Non con **mozzarella**

(bianca)

*Mozzarella cheese, sweet gorgonzola cheese, apple*

10€ 1.6.7.8.

## SPECK E VERDE

**Speck** del Comelico e gocce di **gorgonzola** dolce DOP (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, sweet gorgonzola cheese and speck*

13€ 1.6.7.8.

## SPECK E GIALLETTI

**Funghi Gialletti** e **Speck** del Comelico aggiunto a fine cottura (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, local mushrooms and speck*

14€ 1.6.8.12.

## GIALLETTI E PORCINI

La pizza del sottobosco!

**Funghi Gialletti** e **Porcini** a fette (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and mixed local mushrooms*

13,5€ 1.6.8.12.

## BOSCAIOLA

Un'esperienza unica di gusto!

**Speck** del Comelico 12 mesi, **funghi Gialletti** e **Porcini** (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, mixed local mushrooms and speck*

15€ 1.6.8.12.

# calzoni e rotoli

## CALZONE CLASSICO

**Prosciutto cotto**, **funghi champignon** e **würstel** (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, baked ham, champignon and würstel*

13€ 1.6.8.12.

## CALZONE RUSTICO

**Porchetta** al forno, **funghi Porcini** a fette e **rucola** (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, local mushrooms and rocket*

13€ 1.6.8.12.

## ROTOLO CRUDO

Cuore di **formaggio brie** filante e **mozzarella**, farcito con **prosciutto crudo** di Parma 16 mesi (salsa di **pomodoro** con **basilico** a parte)

*Pizza roll with mozzarella cheese, stringy brie cheese, with Parma ham and tomato sauce on the side*

13€ 1.6.7.8.

## ROTOLO DEL BOSCO

Un nuovo modo di gustare la pizza!

Ripieno di **mozzarella** e **funghi Gialletti** e **Porcini**, farcito dopo cottura con **speck** del Comelico 12 mesi e **rucola** fresca

(salsa di **pomodoro** con **basilico** a parte)

*Pizza roll with mozzarella cheese, mixed local mushrooms, with speck, rocket and tomato sauce on the side*

15€ 1.6.8.12.

PROVALO CON LA NOSTRA SINT GUMMARUS DUBBEL ALLA SPINA

Coperto / table service: 2€  
Doppio impasto / double dough: +3€  
Riduzione pizza piccola / baby pizza reduction: -1€





# le classiche

## 4 FORMAGGI

**Mozzarella, gorgonzola dolce, fontina e Grana Padano**

(con salsa di **pomodoro** e **basilico**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, fontina cheese and parmesan*

10€ <sup>1.6.7.8.</sup>

## CAPRICCIOSA

**Prosciutto cotto, funghi champignon e carciofi** a fette

(con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, baked ham, champignon and artichokes*

12€ <sup>1.6.8.12.</sup>

## BUFALINA

**Mozzarella di bufala** Campana DOP

(con salsa di **pomodoro** e **basilico**)

*Tomato sauce, basil and buffalo mozzarella from Campania*

10€ <sup>1.6.7.8.</sup>

## PATATOSA

**Patatine fritte**

(con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and french fries*

8,5€ <sup>1.6.8.</sup>

## VERDURE

Verdure grigliate: **peperoni, zucchini e melanzane**  
(con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, grilled aubergines, courgettes and peppers*

9,5€ <sup>1.6.8.</sup>

## TONNO E CIPOLLA

**Tonno** all'olio e **cipolla rossa** di Tropea

(con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, tuna and red onion*

10€ <sup>1.6.8.</sup>

## VIENNA

**Würstel**

(con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and würstel*

8€ <sup>1.6.8.</sup>

## PICCANTE DI SAURIS

**Salamino piccante** di Sauris

(con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and spicy salami*

9,5€ <sup>1.6.8.</sup>

Coperto / table service: 2€  
Doppio impasto / double dough: +3€  
Riduzione pizza piccola / baby pizza reduction: -1€

# bevande

**Bibite in lattina** 2,5€

**Acqua bottiglia** 0,75 3€

**Vino rosso/bianco fermo della casa** ½ 5€

**Vino rosso/bianco fermo della casa** Litro 10€

**Birra Beck's 0,0% alcool** 0.33 3,6€

## VINO AL CALICE O BOTTIGLIA

*Sfoggia la Carta dei Vini  
per scoprire le nostre proposte*

## LE BIRRE ALLA SPINA

**Hirter Privat Pils**

*La Hirter Privat Pils alla spina si presenta rinfrescante e delicata, maltata al palato, con toni di miele di bosco.*

0,4 6€

**Sint Gummarus Dubbel**

*Una birra Belga, ambrata scura tendente al mogano, dai sapori dolci di caramello e prugne secche, a base di luppolo e malti a doppia fermentazione.*

0,3 5€

## LA MIGLIOR SCELTA DI BIRRE ARTIGIANALI

**Hirter Morchl** 0,5 7€

*La Hirter Morchl non è solo unica come marchio, ma anche diversa nella produzione delle altre birre scure.*

*Hirter Morchl viene fabbricata con malto scuro, luppolo e malto caramellizzato. Di seguito questa birra si presenta inizialmente molto saporita di malto, leggermente secca e alla fine morbida e leggermente amara. Un ottimo accompagnamento per i piatti di selvaggina, si abbina in maniera eccellente con formaggi morbidi, dessert cremosi e al cioccolato.*

**Hirter 1270** 0,5 7€

*La Hirter 1270 di color ambrato non è pastorizzata, non contiene OGM e quindi è completamente naturale. Il suo colore inconfondibile ed il suo sapore è dato dal malto da birra delicatamente tostato e caramellato. È adatta come accompagnamento a piatti forti e piccanti.*

**Flötzing Hefe Weissbier Hell** 0,5 7€

*Una birra Weiss dal gusto leggermente fruttato, aromatico, corposo e rinfrescante. Scelta dalla migliore selezione di birre dalla Baviera.*

I piatti possono subire modifiche a ingredienti e allergeni, per la lista completa e aggiornata degli allergeni chiedere al personale. Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. GRAZIE E BUON APPETITO!

**ALLERGENI:** 1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sopracitate sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Si avvisa la gentile clientela che l'applicazione di varianti sulle pizze potrà modificare sensibilmente il prezzo finale. Per ogni prodotto tolto, non viene ridotto il prezzo.

*We inform our kind customers that the application of variations on the pizzas may significantly modify the final price. For each product removed, the price is not reduced.*

All'interno del ristorante non è possibile consumare alimenti e/o bevande portate da casa.

*Food and drinks brought from home cannot be consumed in the restaurant.*



[www.hoteltrepini.it](http://www.hoteltrepini.it)



TRE PINI