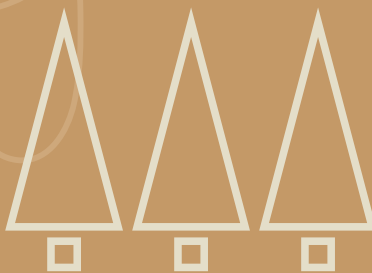
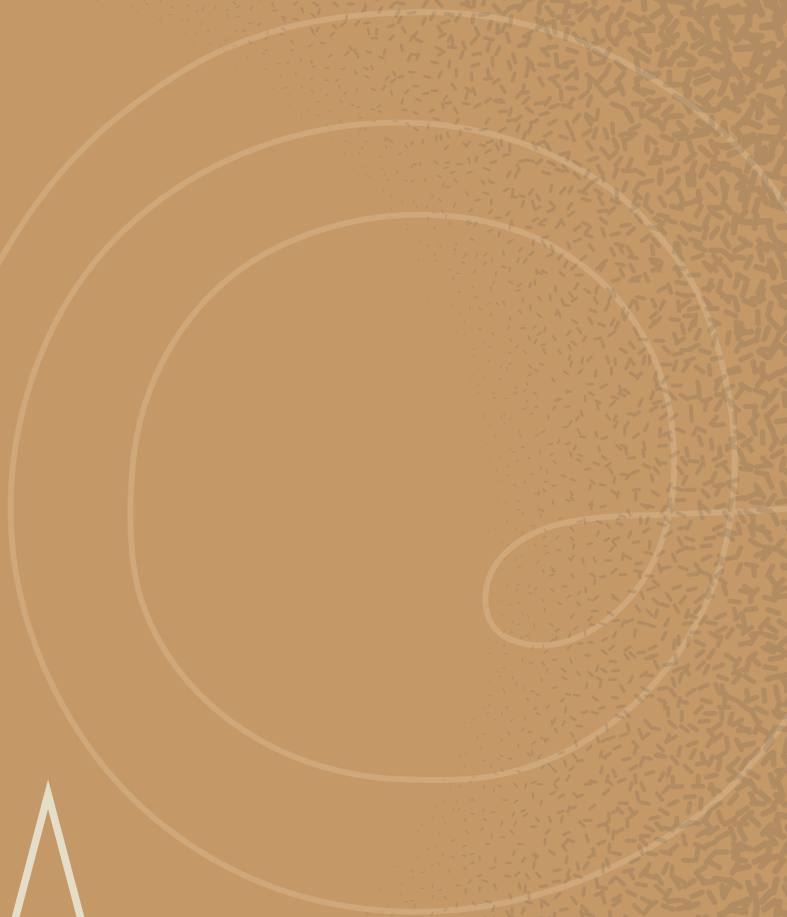


la cucina



TRE PINI



antipasti

Tagliere con salumi e formaggi locali

Ideale per due/tre persone

Platter of local cold cuts and mixed cheeses

19€ ^{1.7.}

PROVALO CON UN CALICE DI MERLOT DELLA CANTINA LE RIVE

Tomino filante con crumble di nocciole e miele

su misticanza di stagione, speck del Comelico, pera dolce e crostino di pane Puccia

Stringy cheese with hazelnut crumble and honey

on seasonal mixed salad, local speck, sweet pear and crouton of rye bread

12€ ^{1.5.7.8.}

PROVALO CON UN CALICE DI MANZONI BIANCO DELLA CANTINA LE RIVE

Carpaccio di cervo affumicato

su rucola, condito con gocce di balsamico al lampone e zest di limone

Smoked venison carpaccio with rocket, raspberry balsamic drops and lemon zest

15€ ^{12.}

PROVALO CON UN CALICE DI MANZONI BIANCO DELLA CANTINA LE RIVE

Best Seller

Consigliato dallo chef

primi
I nostri primi piatti, rigorosamente fatti in casa

Tagliatelle Comelico

Tagliatelle con crema ai funghi, speck del Comelico e funghi Gialletti

Tagliatelle with creamy mushrooms, speck and local mushrooms

14€ ^{1.3.6.8.12.}

Tagliolino "i Gusti di Montagna"

Tagliolino al mirtillo, con crema al mascarpone e mirtillo, speck croccante del Comelico, granella di nocciole

Blueberry tagliolini with mascarpone and blueberry cream, local crispy speck, hazelnut kernels

13€ ^{1.3.6.7.8.}

Canederli del Comelico ai 4 Gusti

Funghi, Rape rosse, Spinaci e Speck con burro fuso e scaglie di ricotta affumicata

Bread dumpling tris: local mushrooms, beetroot, spinach and speck with melted butter and smoked ricotta flakes

14€ ^{1.3.6.7.8.}

Pappardelle caserecce al ragù di cinghiale


Homemade pappardelle with wild boar ragout

13€ ^{1.3.6.8.9.12.}

Casunzei "Come Una Volta"

Raviolo fatto a mano, ripieno di patate e cipolla con burro fuso e scaglie di ricotta affumicata

Homemade ravioli stuffed with potatoes and onion, with melted butter and smoked ricotta

13€ ^{1.6.7.8.} 

Gnocchi di patate al ragù di cervo e cipollina

Potato dumplings with venison ragout and chives rye bread

13€ ^{1.3.6.8.9.12.}

Boscaiola in Padella **NEW**

Rigatoni cremosi con ragù di carne e salsiccia locale, panna e funghi champignon, serviti in padella

Creamy rigatoni with meat sauce and local sausage, cream and champignon mushrooms, served in pot

13€ ^{1.6.7.8.9.12.}

Tagliatelle ai funghi Gialletti e Porcini

Tagliatelle with local mixed mushrooms

14€ ^{1.3.6.8.12.} 

Zuppa di montagna

con verdure di stagione, zucca, funghi locali, legumi e cereali

Mountain soup with legumes and cereals

11€ ^{1.6.8.9.} 

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!



per i più piccoli!

Gnocchi di patate al pomodoro/ragù

10€

Pasta al pomodoro/ragù

9€

**Spatzle di spinaci con speck
e ricotta affumicata**

10€

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

13€

contorni

Patate saltate con olio ed erbe di stagione

Roasted potatoes with oil and seasonal herbs

5€ ^{6.8.}

Patate fritte classiche

French fries

5€

Patate fritte rustiche

mezzelune fritte con la buccia

Potato Dippers

6€

Insalata mista (in base alla stagionalità)

Mixed salad

5€

Polenta di Storo

3,5€

Misto funghi Gialletti e Porcini

Local mixed mushrooms

10€ ^{6.8.12.}

Verdure alla griglia

melanzane, zucchine e peperoni

Grilled vegetables

aubergines, courgettes and peppers

6€ ^{6.8.}

Secondi

La nostra scelta di carni fresche e prodotti locali

IL NOSTRO BEST SELLER!

Tagliata di Roastbeef Irlandese

Servita con olio evo e gocce di aceto balsamico

Irish Roastbeef steak

served with olive oil and balsamic vinegar glaze

23€ ^{6.8.12.}

San Bastian

Formaggio fuso alla piastra con sopressa casereccia scottata al balsamico, polenta di Storo, gulasch di manzo, misto bosco di Gialletti e Porcini

Grilled melted cheese with sopressa from Treviso seared with balsamic vinegar, polenta, beef goulash, mixed local mushrooms

25€ ^{1.5.6.7.8.12.}

non è possibile fare variazioni a questo piatto

Scaloppina ai funghi Gialletti e Porcini

fettina di maiale

con crema ai funghi Gialletti e Porcini

Escalope with creamy local mushrooms

14€ ^{1.6.8.}

Gulasch di manzo con polenta di Storo

Beef stew with polenta

14€ ^{1.5.6.8.12.}

Guancette di maiale al forno

Servite con crema di patate e cappuccio al finocchietto

Baked pork cheeks

with potato mousse and cabbage with cumin

18€ ^{1.6.7.8.9.12.}

Uova, Speck e Patate

Il tradizionale piatto con uova, speck e patate saltate alle erbe

Grilled eggs, bacon and potatoes with herbs

12€ ^{3.6.8.}

LA NOSTRA SELVAGGINA

Carrè di cervo alla piastra

costicine di cervo alla piastra, servite con olio evo e gocce di aceto balsamico

Grilled venison ribs served with olive oil and balsamic vinegar glaze

27€ ^{6.8.12.}

**Bocconcini di cervo in salmì
con polenta di Storo**

Venison stew with polenta

15€ ^{1.6.8.9.12.}

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.

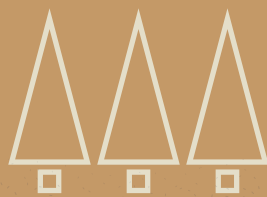
All'interno del ristorante non è possibile consumare alimenti e/o bevande portate da casa.

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

Coperto / table service: 2€



www.hoteltrepini.it



TRE PINI