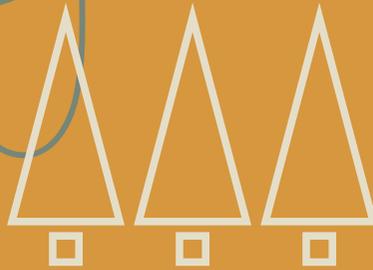
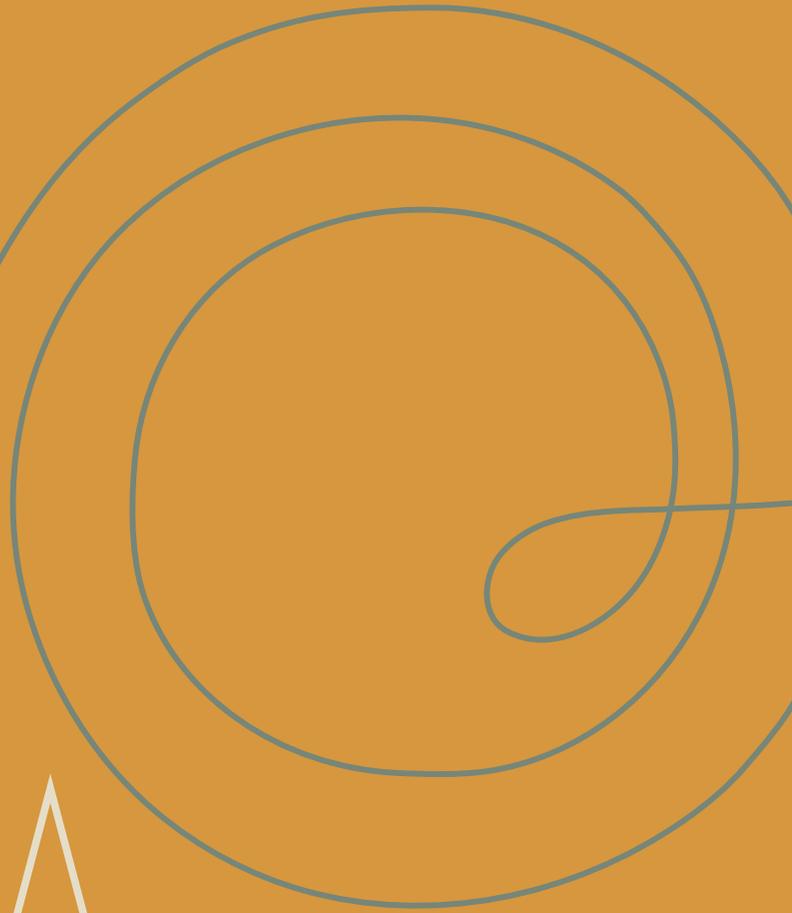
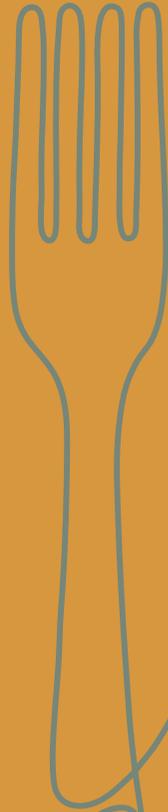


la cucina



TRE PINI



Best Seller

Consigliato dallo chef

antipasti

Tagliere di affettati misti di montagna

Platter of local mixed cold cuts

€ 6,00 - 18,00

Tagliere di affettati e formaggi misti di montagna

Platter of local cold cuts and mixed cheeses

€ 8,00 - 20,00 ^{7.}

Tomino filante con crumble di nocciole e miele

su misticanza di stagione, speck del Comelico e crostino di pane nero

Stringy cheese with hazelnut crumble and honey on seasonal mixed salad, speck and crouton of black bread

€ 12,00 ^{1.5.7.8.}

Carpaccio di manzo fumè

su rucola, condito con gocce di balsamico e scaglie di Reggiano

Smoked beef carpaccio with rocket, balsamic drops and parmesan flakes

€ 12,00 ^{1.7.12.}



I nostri primi piatti, rigorosamente fatti in casa

Tagliatelle con speck del Comelico e funghi Gialletti

Tagliatelle with speck and local mushrooms

€ 11,00 1.3.6.8.12.

Tagliatelle ai funghi Gialletti e Porcini

Tagliatelle with local mixed mushrooms

€ 11,00 1.3.6.8.12.

Tagliolini di pane al ragù di cinghiale

Rye tagliolini with wild boar ragù

€ 12,00 1.2.6.8.9.12. 

Tris di Canederli del Comelico

Rape rosse, spinaci e speck
con burro fuso e scaglie di ricotta affumicata

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

€ 11,00 1.3.6.7.8.

Canederli in brodo

con speck ed erba cipollina

Bread dumpling soup with speck and chives

€ 10,00 1.3.6.7.8.

Spatzle di spinaci con speck croccante

con burro fuso e scaglie di ricotta affumicata

*Spinach dumplings with speck, melted butter and
smoked ricotta*

€ 10,00 1.3.6.7.8.

Spatzle di zucca con salsiccia nostrana e radicchio rosso

*Pumpkin dumplings with local sausages
and red radish*

€ 10,00 1.3.6.7.8.

Casunziei alla Comeliana

Tortello 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*

€ 12,00 1.6.7.8. 

Gnocchetti ai funghi Porcini

Potato gnocchi with local mushrooms

€ 11,00 1.3.6.8.12. 

Zuppa di montagna

con legumi e cereali

Mountain soup with legumes and cereals

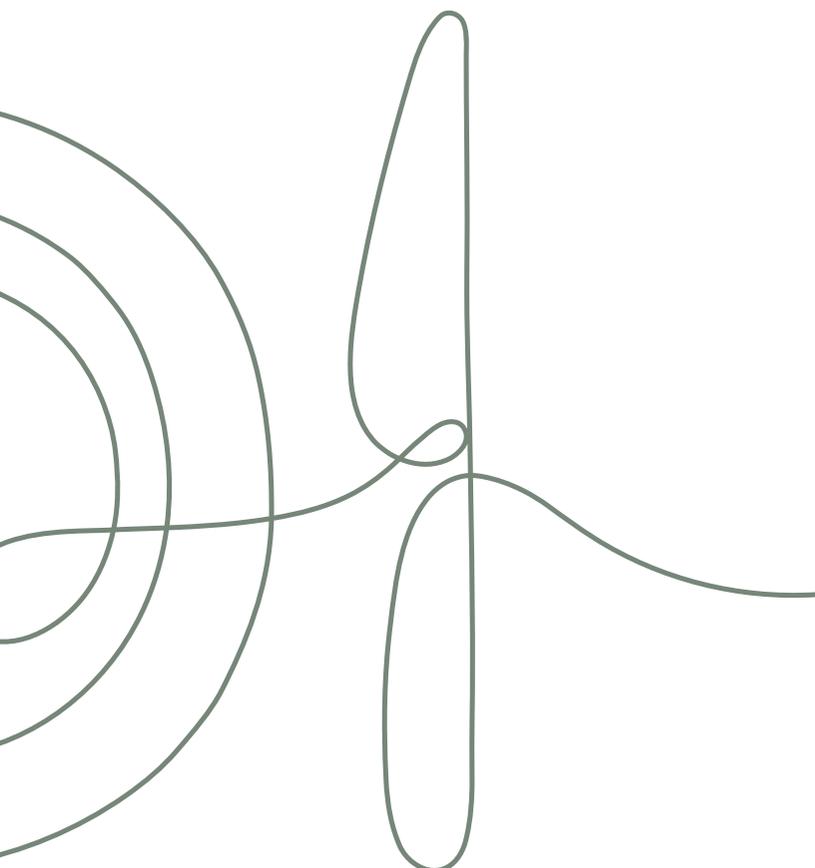
€ 10,00 6.8.9. 

Carbonara a modo nostro

Il grande classico, rivisitato con un tagliolino
all'uovo fatto in casa

Our Carbonara with homemade tagliolini

€ 10,00 1.3.6.7.



per i più piccoli!

Gnocchi di patate al pomodoro

€ 9,00

Gnocchi di patate al ragù

€ 10,00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

€ 12,00

contorni

Patate saltate al burro

Roasted potatoes with butter

€ 5,00 ^{6.7.8.} 

Patate fritte classiche

French fries

€ 5,00 

Patate fritte rustiche

mezzelune fritte con la buccia

Potato Dippers

€ 6,00 

Insalata mista

Mixed salad

€ 5,00 

Polenta di Storo

€ 3,50 

Misto funghi Gialletti e Porcini

Local mixed mushrooms

€ 7,00 ^{6.8.12.} 

Verdure alla griglia

melanzane, zucchine e peperoni

Grilled vegetables

aubergines, courgettes and peppers

€ 6,00 

Secondi

La nostra scelta di carni fresche e prodotti locali

IL NOSTRO BEST SELLER!

Tagliata di Roastbeef Irlandese

Irish Roastbeef steak

€ 25,00 ^{6.8.12.}

Scaloppina ai funghi Gialletti e Porcini

fettina di maiale
con crema ai funghi Gialletti e Porcini

Escalope with local mushrooms

€ 13,00 ^{1.6.8.}

Gulasch di manzo con polenta di Storo

Beef stew with polenta

€ 14,00 ^{1.5.6.8.12.}

Mezzostinco di maiale al forno

servito disossato e scaloppato dallo chef

Roasted pork shank

€ 11,00 ^{1.6.8.12.}

Dobbiaco alla piastra con polenta di Storo

Local grilled cheese with polenta

€ 11,00 ^{6.8.} 



TRE PINI

LA NOSTRA SELVAGGINA

Controfiletto di cervo alla piastra

servito con marmellata di mirtilli neri
e gocce di balsamico

Grilled venison fillet,

served with blueberry jam and balsamic drops

€ 28,00 ^{6.8.12.}

Carrè di cervo alla piastra

costicine di cervo alla piastra
aromatizzate al ginepro

Grilled venison ribs flavored with juniper

€ 26,00 ^{6.8.12.}

Bocconcini di cervo in salmì con polenta di Storo

Venison stew with polenta

€ 14,50 ^{1.6.8.9.12.}

bevande



TRE PINI

Birra Hirter alla spina l. 0,4 € 5,00

Birra analcolica bott. l. 0,33 € 3,50

Birra Franziskaner Weissbier bott. l. 0,5 € 6,00

Bibite in lattina € 2,50

Acqua bottiglia l. 0,75 € 2,50

Vino rosso/bianco al calice € 2,00

Vino rosso/bianco della casa ½ € 4,50

Vino rosso/bianco della casa litro € 9,00

LE BIRRE ARTIGIANALI

Hirter Morchl l. 0,5 € 7,00

Caratteristico di Hirter Morchl è il retrogusto maltato, piuttosto secco e la sensazione di gusto differenziato sul palato nonostante il tono di malto predominante. Un ottimo accompagnamento per i piatti di selvaggina, si abbina in maniera eccellente con formaggi morbidi, dessert cremosi e al cioccolato.

Hirter 1270 l. 0,5 € 7,00

La Hirter 1270 di color ambrato non è pastorizzata, non contiene OGM e quindi è completamente naturale. Il colore è dato dal malto da birra delicatamente tostato e caramellato. È adatta come accompagnamento a piatti forti e piccanti, come la carne alla griglia o il gulasch.

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.



www.hoteltrepini.it

