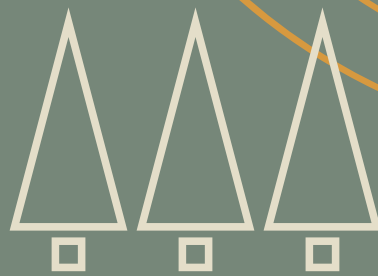


le pizze



TRE PINI

Best Seller

Consigliato dallo chef

da provare

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

€ 14,00 ^{1.6.7.8.12.}

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

€ 12,00 ^{1.4.6.8.12.}

DELIZIOSA

Tonno, prosciutto cotto, cipolla rossa e **salamino piccante** di Sauris

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

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, tuna, baked ham, red onion and spicy salami

€ 12,00 ^{1.4.6.8.}

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

€ 13,00 ^{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

€ 13,00 ^{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

€ 11,00 ^{1.6.8.}



le speciali

SUPREMA

Mozzarella, mortadella di Bologna, granella di **pistacchi** e in uscita sua maestà **burrata** Pugliese (bianca)

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

€ 14,00 ^{1.6.7.8.}

TRE PINI

La pizza che da 40 anni porta il nostro nome!

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

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

€ 12,00 ^{1.3.6.8.12.}

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

€ 14,00 ^{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

€ 12,00 ^{1.3.6.7.8.}

LA BEBÈ

Mozzarella di Bufala campana DOP, **prosciutto crudo** di Parma 16 mesi e **pomodorini confit** Bebé (bianca)

Buffalo mozzarella from Campania, Parma ham and semidry cherry tomatoes

€ 15,00 ^{1.6.7.8.}



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

€ 13,00 ^{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

€ 10,00 ^{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

€ 12,00 ^{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

€ 13,00 ^{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

€ 13,50 ^{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

€ 14,00 ^{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

€ 12,00 ^{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

€ 12,00 ^{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

€ 12,00 ^{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

€ 15,00 ^{1.6.8.12.}

PROVALO CON LA NOSTRA SINT GUMMARUS DUBBEL ALLA SPINA



le classiche

MARGHERITA

Salsa di **pomodoro, basilico e mozzarella**

Tomato sauce, basil and mozzarella cheese

€ 6,50 ^{1.6.8.}

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

€ 10,00 ^{1.6.7.8.}

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

€ 11,00 ^{1.6.8.12.}

PICCANTE DI SAURIS

Salamino piccante di Sauris

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

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and spicy salami

€ 9,50 ^{1.6.8.}

BUFALINA

Mozzarella di bufala Campana DOP

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

Tomato sauce, basil and buffalo mozzarella from Campania

€ 9,00 ^{1.6.7.8.}

PATATOSA

Patatine fritte

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

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and french fries

€ 8,50 ^{1.6.8.}

VERDURE

Verdure grigliate: **peperoni, zucchini e melanzane**

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

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

€ 9,50 ^{1.6.8.}

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

€ 10,00 ^{1.6.8.}

VIENNA

Würstel

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

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and würstel

€ 8,00 ^{1.6.8.}

bevande

Acqua bottiglia l. 0,75 € 2,70

Prosecco al calice € 2,70

Vino rosso/bianco al calice € 2,00

Vino rosso/bianco della casa ½ € 4,50

Vino rosso/bianco fermo della casa litro € 9,00

Birra Moretti 0,0% alcool l. 0,33 € 3,50

Bibite in lattina € 2,50

Hirter Privat Pils alla spina

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

l. 0,20 € 2,50

l. 0,40 € 5,00

Sint Gummarus Dubbel alla spina

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.

l. 0,3 € 4,50

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.

LE BIRRE ARTIGIANALI

Hirter Morchl l. 0,5 € 7,00

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 l. 0,5 € 7,00

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 l. 0,5 € 7,00

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



www.hoteltrepini.it

