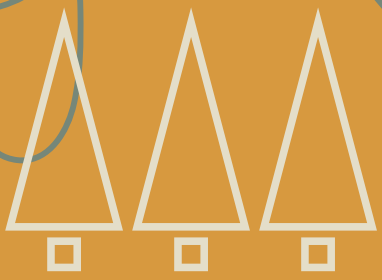
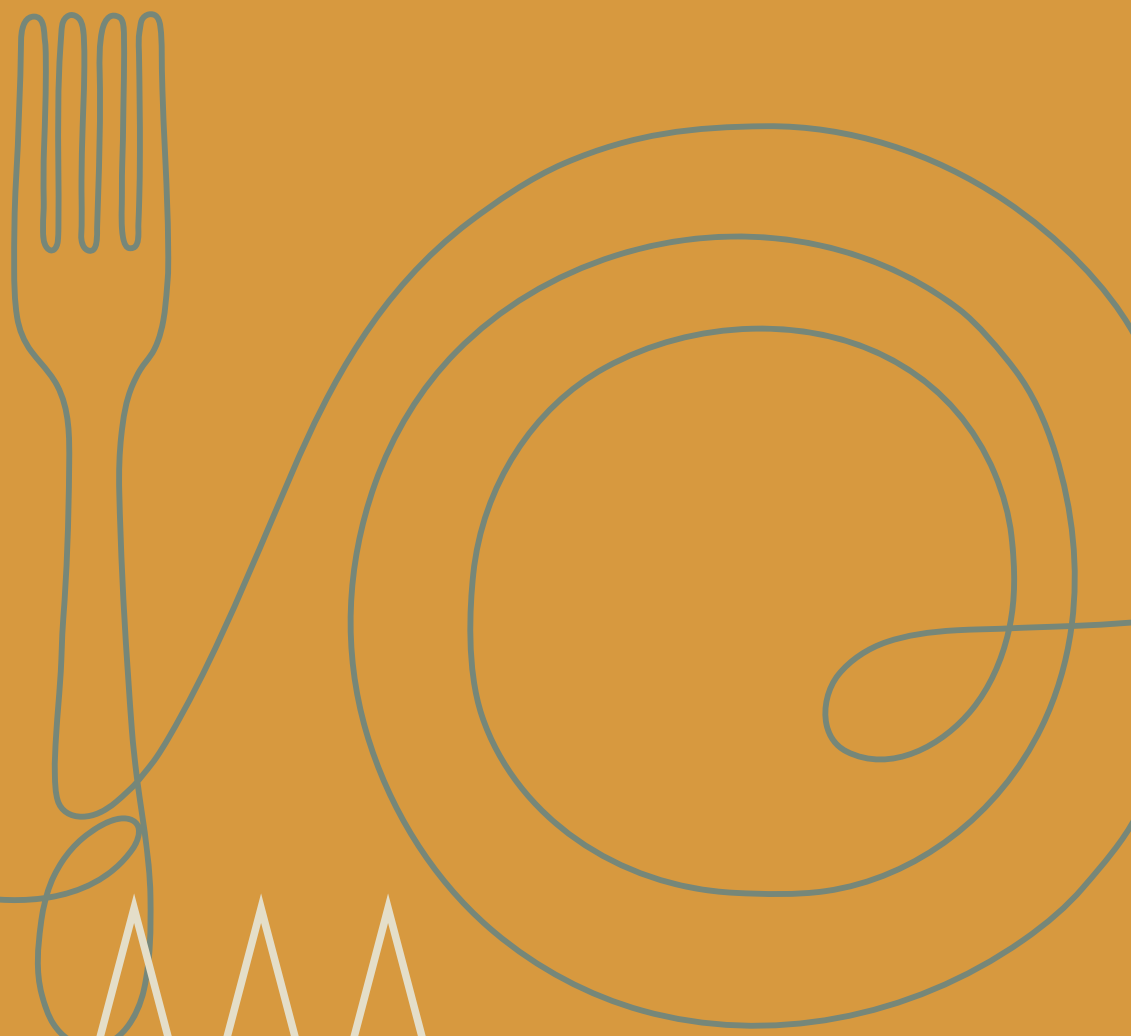


la cucina



TRE PINI



Best Seller

Consigliato dallo chef

antipasti

Tagliere con salumi e formaggi locali

Ideale per due/tre persone

Platter of local cold cuts and mixed cheeses

€ 16,00 ^{1.7.}

Tomino filante con crumble di nocciole e miele

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

Stringy cheese with hazelnut crumble and honey on seasonal mixed salad, speck and crouton of rye 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.}

primi
I nostri primi piatti, rigorosamente fatti in casa

Tagliatelle Comelico

Tagliatelle con speck del Comelico e funghi Gialletti

Tagliatelle with speck and local mushrooms

€ 12,00 ^{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

€ 13,00 ^{1.3.6.7.8.}

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.}

Tagliolini di segale al ragù di cinghiale

Rye tagliolini with wild boar ragù

€ 12,00 ^{1.2.6.8.9.12.}

Spatzle di zucca con salsiccia nostrana e radicchio rosso

Pumpkin dumplings with local sausages and red chicory

€ 10,00 ^{1.3.6.7.8.}

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

€ 12,00 ^{1.6.7.8.} 

Gnocchetti Puccia e Porcini


Gnocchi di patate con funghi porcini e pane di segale croccante

Potato dumplings with local mushrooms and crispy rye bread

€ 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.} 

Zuppa di montagna

con legumi e cereali

Mountain soup with legumes and cereals

€ 10,00 ^{1.6.8.9.} 



per i più piccoli!

Gnocchi di patate al pomodoro
€ 9,00

Gnocchi di patate al ragù
€ 10,00

**Spatzle di spinaci con speck
e ricotta affumicata**
€ 10,00

Cotoletta alla milanese con patatine fritte
€ 12,00

contorni

Patate saltate con olio ed erbe di stagione
Roasted potatoes with oil and seasonal herbs
€ 5,00 ^{6.8.} 🌿

Patate fritte classiche
French fries
€ 5,00 🌿

Patate fritte rustiche
mezzelune fritte con la buccia
Potato Dippers
€ 6,00 🌿

Insalata mista (in base alla stagionalità)
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 ^{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
€ 23,00 ^{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
€ 24,00 ^{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
€ 14,00 ^{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
con patate fritte rustiche, servito disossato e scaloppato dallo chef

Roasted pork shank
with potato dippers, served boneless and scalloped by the chef
€ 16,00 ^{1.6.8.12.}

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, servite con olio evo e gocce di aceto balsamico
Grilled venison ribs served with olive oil and balsamic vinegar glaze
€ 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

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



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.

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

