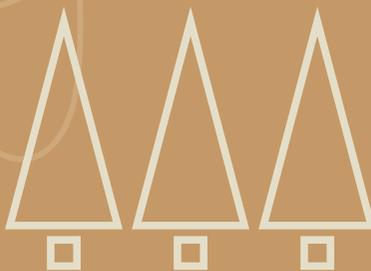


*la cucina*



TRE PINI



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  
desiderio di accoglierti,  
rendono quest'esperienza  
unica e speciale.

Buon appetito!

# antipasti

Best Seller

Consigliato dallo chef

## Tagliere di salumi e formaggi locali

Ideale per due/tre persone

*Platter of local cold cuts and mixed  
cheeses*

22€ <sup>1.7.</sup>

PROVALO CON UN CALICE DI MERLOT  
DELLA CANTINA LE RIVE

## Burrata & Sauris **NEW**

Burrata fresca 100gr, prosciutto  
crudo di Sauris, miele di castagno  
e granella di pistacchio tostato

*Burrata Pugliese 100 g, with rocket  
and cherry tomatoes, basil oil,  
tomato flakes, roasted pistachio  
grain*

16€ <sup>1.5.7.8.</sup>

PROVALO CON UN CALICE DI PINOT  
GRIGIO DELLA CANTINA TENUTE  
SANTOMÈ

**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*

16€ <sup>12.</sup>

PROVALO CON UN CALICE DI CABERNET  
SAUVIGNON TREVENEZIE DELLA TENUTA  
SANTOMÈ

## Tartare di Fassona **NEW**

Tartare di Fassona con capperi,  
cipolla rossa e olio EVO, servita  
con un crostino di pane alle noci –  
equilibrio tra eleganza e intensità

*Fassona beef tartare with capers,  
red onion and extra virgin olive oil,  
walnut bread crouton*

19€ <sup>1.8.12.</sup>

PROVALO CON UN CALICE DI DI MANZONI  
BIANCO DELLA CANTINA LE RIVE

# primi

I nostri primi piatti, rigorosamente fatti in casa

## Tagliatelle Comelico

Tagliatelle con funghi locali e speck croccante della  
Val Comelico

*Tagliatelle with mixed local mushrooms and bacon  
from Val Comelico*

16€ <sup>1.3.6.8.12.</sup>

## 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*

15€ <sup>1.3.6.7.8.</sup>

## 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*

16€ <sup>1.3.6.7.8.</sup>

## Pappardelle all'Ortica con Ragù Bianco di Cinghiale **NEW**

*Homemade green pappardelle with wild boar ragù*

15€ <sup>1.3.6.8.9.12.</sup>

## Casunziei "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*

15€ <sup>1.6.7.8.</sup> 

## Rustici di Polenta con Funghi e Lardo alle erbe

Gnocchi Rustici di Polenta con Funghi Locali e Lardo  
di Sauris alle erbe

*Rustic Polenta Gnocchi with Local Mushrooms and  
Herb-Cured Sauris Lard*

16€ <sup>1.3.5.6.12.</sup>

## Boscaiola in Padella

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*

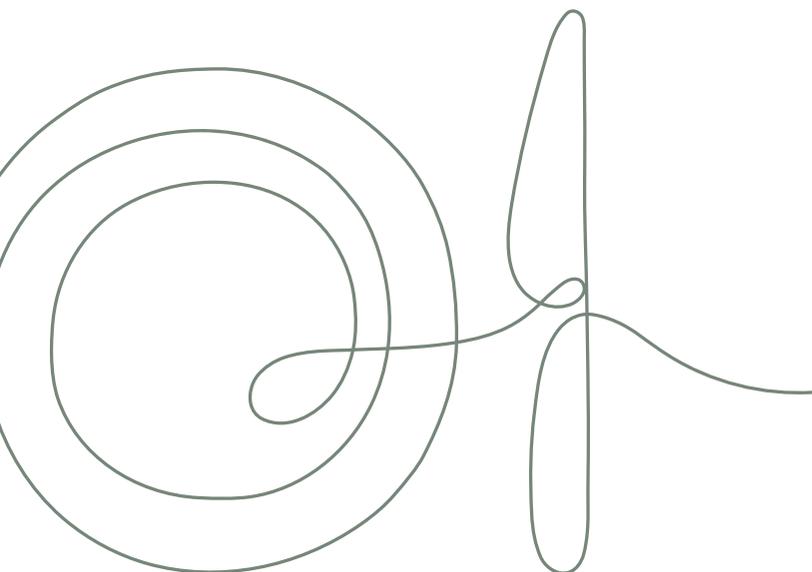
15€ <sup>1.6.7.8.9.12.</sup>

## Zuppa di montagna

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

*Mountain soup with legumes and cereals*

12€ <sup>1.6.8.9.</sup> 



## contorni

**Patate saltate** con olio ed erbe di stagione  
*Roasted potatoes with oil and seasonal herbs*  
5€ <sup>6.8.</sup>

**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€ <sup>6.8.12.</sup>

**Verdure alla griglia**  
melanzane, zucchine e peperoni  
*Grilled vegetables*  
*aubergines, courgettes and peppers*  
6€ <sup>6.8.</sup>

## 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*  
29€ <sup>6.8.12.</sup>

**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*  
27€ <sup>1.5.6.7.8.12.</sup>

*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*  
17€ <sup>1.6.8.</sup>

**Gulasch di manzo con polenta di Storo**  
*Beef stew with polenta*  
17€ <sup>1.5.6.8.12.</sup>

**Guancette di maiale al forno**  
Servite con crema di patate e cappuccio al finocchietto  
*Baked pork cheeks*  
*with potato mousse and cabbage with cumin*  
19€ <sup>1.6.7.8.9.12.</sup>

**Cotoletta di Montagna**  
con Patate Fritte e Confettura di Ribes  
*Viennese Schnitzel with French Fries and Redcurrant Jam*  
15€ <sup>1.3.5.7.8.</sup>

**Uova, Speck e Patate**  
Il tradizionale piatto con uova, speck e patate saltate alle erbe  
*Grilled eggs, bacon and potatoes with herbs*  
15€ <sup>3.6.8.</sup>

## LA NOSTRA SELVAGGINA

**Carrè di Cervo alla piastra**  
Costicine di cervo alla griglia, servite con olio evo e sale Maldon, confettura artigianale di ribes rosso  
*Grilled venison ribs served with extra virgin olive oil, Maldon salt, and artisanal Redcurrant Jam*  
30€ <sup>6.8.12.</sup>

**Gulasch di Cervo alle Erbe Alpine con Polenta di Storo**  
*Venison gulasch with polenta*  
19€ <sup>1.6.8.9.12.</sup>

# bevande

**Bibite in lattina** 3€

**Acqua bottiglia 0,70** 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** 4€

## 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 8€

*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 8 €

*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.*

### Flötzingger 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.

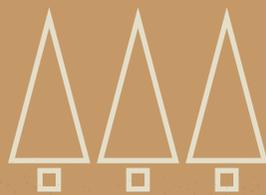
All'interno del ristorante non è possibile consumare alimenti e/o bevande portate da casa.

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

Coperto / table service: 2€



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



TRE PINI