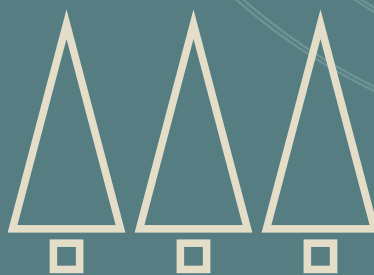


le pizze



TRE PINI

da provare



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!

Best Seller

Consigliato dallo chef

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€ ^{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*

13€ ^{1.4.6.8.12.}

VERACE

Mozzarella, friarielli napoletani,
salsiccia della Val Comelico,
gorgonzola dolce cremoso
(bianca)

*Mozzarella cheese, Neapolitan
Friarielli, Val Comelico sausage,
sweet creamy gorgonzola cheese*

15€ ^{1.6.7.8.12.}

PARMIGIANA

La ricetta secondo tradizione!

Melanzane al forno con **prosciutto
crudo di Sauris** e scaglie di **Grana
Padano** stagionato 15 mesi (con
salsa di **pomodoro, basilico** e **mozzarella**)

*Tomato sauce, basil, mozzarella
cheese, roasted aubergines, Sauris
prosciutto and parmesan flakes*

14€ ^{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*

15€ ^{1.6.7.8.}

INFERNO

Peperoni al forno, **cipolla rossa**
e **salamino piccante** di Sauris
(con salsa di **pomodoro, basilico** e
mozzarella)

*Tomato sauce, basil, mozzarella
cheese, roasted peppers, red onion
and spicy salami*

14€ ^{1.6.8.}

**PROVALA CON LA NOSTRA HIRTER 1270
AMBRATA**

le Speciali

SUPREMA

Mozzarella, mortadella di Bologna, granella di
pistacchio tostato, in uscita crema di pistacchio e
sua maestà **burrata** pugliese
(bianca)

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

15€ ^{1.6.7.8.}

PROVALA CON LA NOSTRA HIRTER PRIVAT PILS ALLA SPINA

FIORE DEL SOLE

Crema di **pomodoro giallo, pomodorini gialli e
rossi** semi-dry, **olive taggiasche**, bocconcini di
Bufala fuori cottura e **origano**

*Yellow tomato cream, yellow and red semi-dried
cherry tomatoes, Taggiasche olives, Bufala chunks
out of the oven and oregano*

15€ ^{1.6.7.8.12.}

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** 100 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*

16€ ^{1.6.7.8.}

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*

13€ ^{1.3.6.7.8.}

TRE PINI

La pizza che da 40 anni porta il nostro nome!
Prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi,
würstel e **uovo** cotto nel forno a legna
(con salsa di **pomodoro, basilico** e **mozzarella**)

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

15€ ^{1.3.6.8.12.}

Coperto / table service: 2,50€

Doppio impasto / double dough: +3€

Impasto rustico con lievito madre e semi di lino, sesamo, miglio /
Rustic dough with sourdough and flax seeds, sesame, millet: +2€

Riduzione pizza piccola / baby pizza reduction: -1€

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

15€ 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

13€ 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

14€ 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

15€ 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

15€ 1.6.8.12.

BOSCAIOLA

Un'esperienza unica di gusto!

Speck del Comelico, **funghi Gialletti** e **Porcini** (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese, mixed local mushrooms and speck

16€ 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

13€ 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

13€ 1.6.8.12.

ROTOLO CRUDO

Cuore di **formaggio brie** filante e **mozzarella**, farcito con **prosciutto crudo** di Sauris 16 mesi (salsa di **pomodoro** con **basilico** a parte)

Pizza roll with mozzarella cheese, stringy brie cheese, with Sauris prosciutto and tomato sauce on the side

14€ 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 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

16€ 1.6.8.12.

PROVALO CON LA NOSTRA SINT GUMMARUS DUBBEL ALLA SPINA

Coperto / table service: 2,50€

Doppio impasto / double dough: +3€

Impasto rustico con lievito madre e semi di lino, sesamo, miglio / Rustic dough with sourdough and flax seeds, sesame, millet: +2€

Riduzione pizza piccola / baby pizza reduction: -1€



le classiche

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

12€ ^{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

13€ ^{1.6.8.12.}

BUFALINA

Mozzarella di bufala Campana DOP

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

Tomato sauce, basil and buffalo mozzarella from Campania

12€ ^{1.6.7.8.}

PATATOSA

Patatine fritte

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

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and french fries

11€ ^{1.6.8.}

VERDURE

Verdure al forno: **peperoni, zucchini e melanzane** (con salsa di **pomodoro**, **basilico** e **mozzarella**)

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

13€ ^{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

12€ ^{1.6.8.}

VIENNA

Würstel

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

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and würstel

10€ ^{1.6.8.}

PICCANTE DI SAURIS

Salamino piccante di Sauris

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

Tomato sauce, basil, mozzarella cheese and spicy salami

11€ ^{1.6.8.}

Coperto / table service: 2,50€

Doppio impasto / double dough: +3€

Impasto rustico con lievito madre e semi di lino, sesamo, miglio /

Rustic dough with sourdough and flax seeds, sesame, millet: +2€

Riduzione pizza piccola / baby pizza reduction: -1€

bevande

Bibite in lattina 3€

Acqua bottiglia 0,70 3€

Vino rosso/bianco fermo della casa ½ 7€

Vino rosso/bianco fermo della casa Litro 12€

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 6€

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.

Schinner Edel Weisse 0,5 8€

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.

Si avvisa la gentile clientela che l'applicazione di varianti sulle pizze potrà modificare sensibilmente il prezzo finale. Per ogni prodotto tolto, non viene ridotto il prezzo.

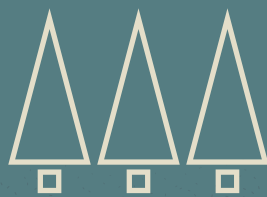
We inform our kind customers that the application of variations on the pizzas may significantly modify the final price. For each product removed, the price is not reduced.

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.



www.hoteltrepini.it



TRE PINI