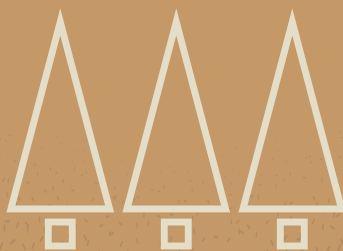


la cucina



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

Giusto per accendere l'appetito

Best Seller

Consigliato dallo chef

Vegetariano

Carpaccio di Cervo

Sottili fette di cervo affumicato
servite su rucola fresca, con
gocce di balsamico al lampone
e zest di limone

Smoked venison carpaccio
served on fresh rocket salad
with raspberry balsamic
dressing and lemon zest

19€ ^{12.}

Burrata & Sauris

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

**Fresh burrata (100 g) with
Sauris prosciutto, acacia honey
and toasted pistachios**

17€ ^{1.5.7.8.}

IDEALE DA CONDIVIDERE

Tagliere del Comelico

Selezione di salumi e formaggi
del territorio

**Selection of local cured meats
and cheeses** from the
Comelico area

26€ ^{1.7.}

Insalata d'Estate **NEW**

Misticanza fresca e rucola,
bresaola, lime, Grana Padano
15 mesi, crostini di pane
croccanti e semi di zucca

Fresh mixed salad and rocket
with bresaola, lime, Grana
Padano cheese flakes, crispy
bread croutons and pumpkin
seeds

15€ ^{1.7.}

Tomino Vegetariano **NEW**

Tomino tiepido su misticanza
fresca con verdure marinate di
stagione

Warm Tomino cheese served on
fresh mixed salad with seasonal
marinated vegetables

14€ ^{7.12.}

primi

I nostri primi piatti, rigorosamente fatti in casa

Casunzei Fatti in Casa

Tradizionali ravioli fatti a mano ripieni di
patate e cipolla, con burro fuso e ricotta
affumicata

Homemade traditional ravioli filled with
potatoes and onion, served with melted
butter and smoked ricotta cheese

17€ ^{1.6.7.8.}

Tagliatelle Comelico

Tagliatelle all'uovo con funghi locali e
speck croccante della Val Comelico

Egg tagliatelle pasta with local mushrooms
and crispy speck

17€ ^{1.3.6.8.12.}

Boscaiola in Padella

Maccheroncini cremosi con ragù di
carne e salsiccia locale, panna e funghi
champignon, serviti in padella

Creamy maccheroni pasta with meat
ragout, local sausage and mushrooms,
served in a hot pan

16€ ^{1.6.7.8.9.12.}

Estate in Padella **NEW**

Paccheri con melanzane, pomodoro
fresco, burrata intera 100 gr e crostini
croccanti alle erbe, serviti in padella

Paccheri pasta with eggplant, tomato
sauce, fresh burrata 100 gr and crispy herb
croutons, served in a hot pan

18€ ^{1.5.6.7.}

Canederli ai 4 Gusti

Canederli ai quattro gusti: funghi, rape
rosse, spinaci e speck, serviti con burro
fuso e ricotta affumicata

**Traditional bread dumplings in four
flavours: mushrooms, beetroot, spinach
and speck**, served with melted butter and
smoked ricotta cheese

18€ ^{1.3.6.7.8.}

Gnocchi all'Ortica **NEW**

Gnocchi all'ortica con burro di malga,
ricotta affumicata e noci croccanti

Nettle gnocchi with alpine butter, smoked
ricotta cheese and crunchy walnuts

16€ ^{1.3.7.8.}

SPECIALITÀ DI MONTAGNA

Pappardelle alle More Selvatiche

Pappardelle fresche alle more selvatiche
con ragù di cervo

Fresh wild blackberry pappardelle pasta
served with venison ragout

17€ ^{1.3.6.8.9.12.}

Zuppa di Montagna

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


Mountain-style soup with seasonal
vegetables, pumpkin, local mushrooms,
legumes and cereals

14€ ^{1.6.8.9.}



contorni

L'accompagnamento ideale per i nostri secondi

Patate Saltate alle Erbette 
Roasted potatoes with seasonal herbs


6€

Patate Fritte Classiche 
French fries

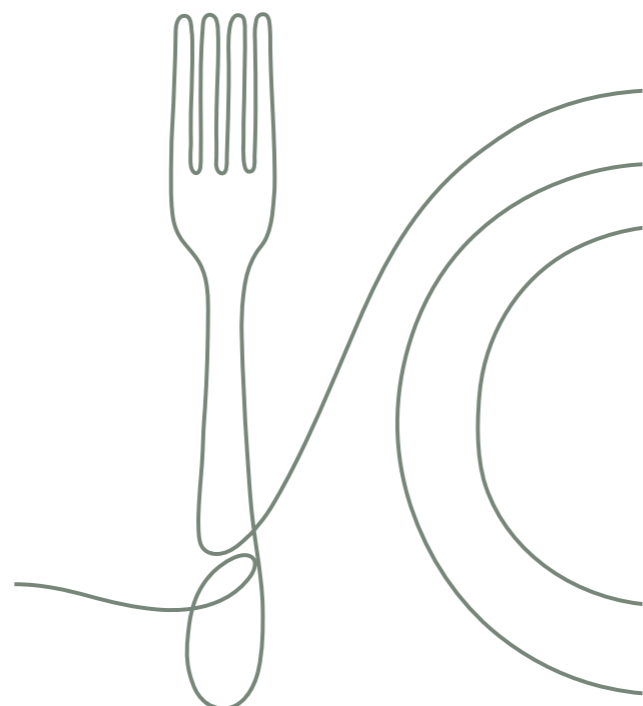
6€^{1.}

Patate Fritte con la Buccia 
Rustic Potato Dippers

6€^{1.}

Insalata Mista (in base alla stagionalità) 
Mixed salad

5,5€




Polenta di Storo 
Traditional polenta

4€

■ SPECIALITÀ DI MONTAGNA

Il nostro Misto Funghi 
Funghi saltati in padella secondo disponibilità stagionale
Our mixed mushrooms selection, sautéed in a pan according to seasonal availability

10€^{12.}

Verdure Grigliate di Stagione 
melanzane, zucchine e peperoni
Seasonal grilled vegetables

7€

Secondi

La nostra scelta di carni fresche e prodotti locali

Cotoletta di Montagna

Cotoletta di montagna 300gr con patate fritte e confettura di ribes

Viennese Schnitzel 300gr with French fries and redcurrant jam

20€^{1.3.}

Guancette con Purè

Guancette di maiale cotte lentamente, servite con soffice purè di patate

Slow-cooked pork cheeks served with creamy mashed potatoes

21€^{1.6.7.9.12.}

Stra-Tagliata

Stratagliata di manzo alla griglia servita con olio EVO e sale Maldon

Grilled beef steak served with extra virgin olive oil and Maldon salt

29€^{6.8.12.}

Uova, Speck e Patate

Il tradizionale piatto con uova, speck croccante e patate saltate alle erbette

Traditional eggs, crispy speck and roasted potatoes with herbs

16€^{3.6.}

■ Provalo in versione vegetariana

Uova, Funghi Gialletti e Patate

Uova, funghi Gialletti e patate saltate alle erbette

Traditional eggs, local mushrooms and roasted potatoes with herbs

18€^{3.6.}

Maiale Rosato in Salsa Tonnata NEW

Maiale cotto lentamente, salsa tonnata, capperi e misticanza fresca

Slow-cooked pork with tuna sauce, capers and fresh mixed salad

18€^{1.5.6.8.9.12.}

Tartare a Modo Nostro

Battuta di Fassona con capperi, cipolla rossa e olio EVO, servita con crostino di pane alle noci

Fassona beef tartare with capers, red onion and extra virgin olive oil, served with walnut bread crostini

19€^{1.8.12.}

Gulasch di Cervo

Gulasch di cervo servito con polenta e crauti locali stufati

Venison goulash served with polenta and local braised sauerkraut

22€^{1.6.7.9.10.12.}

■ NUOVA VERSIONE DEL NOSTRO PIATTO PIÙ AMATO

Medaglioni ai Funghi NEW

Medaglioni di lonza cremosa ai funghi serviti con polenta calda

Creamy pork loin medallions with mushrooms, served with warm polenta

19€^{1.7.12.}



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

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

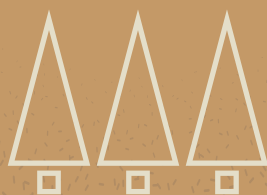
Food and drinks brought from home cannot be consumed in the restaurant.

Coperto / table service: 2,50€

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



TRE PINI