

MENY

VID ALLERGI, RÅDFRÅGA
VÅR SERVERINGS PERSONAL.

Tre cuori
TRATTORIA

ANTIPASTI

VITLÖKSBRÖD 119:-

Husets egna vitlöksbröd på surdeg. Serveras med hemlagad aioli.
Toppas med flingsalt, svartpeppar, glaze & parmesan.

CHÉVRE ALLA GRIGLIA 139:-

Grillad chèvreost på en salladsbädd med rostade rödbetor. Toppas med honung & valnötter.

OST & CHARKBRICKA (Rekommenderad för 2 pers) 299:-

3 sorters ostar (Toma blue, Buffelmozzarella & Taleggio)
3 sorters chark (Parmaskinka, salami napoli piccante (stark) & Tryffelsalami)
Serveras med kex, marmelad, stjälnkpris & husets aioli.

CREMA DE LA GAMBERI 159:-

Hemmagjord räkröra med majonnäs, handskalade räkor, finhackad dill,
rödlök & citron i ett krispigt salladsblad.
Serveras med bröd.

RISOTTO

RISOTTO FUNGHI MOZZARELLA 255:-

Risotto med smörstekt skogssvamp, färsk mozzarella & grana padano.
Toppas med parmigiano reggiano.

RISOTTO ALLA PESCATORA 289:-

Risotto med skaldjur, handskalade räkor, stora räkor, blå musslor, bläckfisk & persilja.
Toppas med parmigiano reggiano.

SALLAD

Samtliga sallader serveras med bröd.

CAESARSALLAD 209:-

Mixsallad med färska grönsaker, lök, kycklingfilé & caesardressing.
Toppas med knaperstekt bacon, krutonger & parmesan.

INSALATA AL TONNO 209:-

Mixsallad med färska grönsaker, lök, paprika, majs, tonfisk.
Toppas med en klick majonäs, citron & kokt ägg.

HALLOUMISALLAD 209:-

Grillad halloumi, mixsallad med färsk grönsaker, oliver, soltorkade tomater.
Toppas med parmaskinka, basilika, glaze & italiensk dressing.

GRÖNSALLAD 75:-

Mixsallad, gurka, tomat, lök, basilikaolja & glaze.

KÖTT/FISK

TRE CUORI PLANKA 395:-

Husets plankstek serveras med duschesspotatis, oxfilé på en bädd av säsongens primörer,
husets hemlagade bearnaisesås & baconlindad sparris.

FLÄSKFILÉ A LA GORGONZOLA 315:-

Fläskfilé med gorgonzolasås. Serveras med säsongens smörstekta primörer.

FISK PLANKA 385:-

Pocherad rödtungafile med kokta primörer. Serveras med duschesspotatis, vitvinssås.
Toppas med handskalade räkor, sparris, dill & citron.

PROVENCALE 385:-

2 välsmakade oxfilebitar på bädd av stekt potatis, rödvinssky i botten.
Toppas med vitlökssmör & smörstekta säsongens primörer.

VÄLJ TILLBEHÖR TILL FLÄSKFILÉ:

Stekt potatis eller Potatisgratäng

DESSERT

TIRAMISU 109:-

Tre Cuori's hemmalagade tiramisu. Klassisk italiensk dessert gjord på mascarponeost,
savoiardikex doppade i espressokaffe & en skvätt mandellikör. Toppas med färska bär.

VANILJGLASS MED BÄR 89:-

Vaniljglass serveras med säsongens färska bär & chokladsås.

DOLCI 195:-

Dessert pizza med nutella & säsongens bär. Toppas med florsocker & citronmeliss.
Serveras med vaniljglass.

CANNOLI CROCCO 39:-

Krispig kaka med karamelliserat skal fylld med en krämfyllning. Passar utmärkt till en kopp kaffe.
Välj mellan Nougat, Pistage & Citron

NAPOLITANSKA PIZZOR

(Samtliga pizzor toppas med basilika & olivolja extra virgin "evoo".
Pizzorna går även att beställa med glutenfri botten.)

RÖDA PIZZOR

MARGHERITA 175:-

San marzano, mozzarella Fior di latte, basilika, evoo & parmigiano reggiano

VESUVIO 185:-

San marzano, mozzarella Fior di latte, basilika, evoo, äkta kokt skinka & parmigiano reggiano

DI PARMA 210:-

San marzano, mozzarella Fior di latte, basilika, evoo, skogssvamp, ricotta, parmaskinka 18 månader,
ruccola & parmigiano reggiano

PIZZA DIAVOLA 215:- OBS! STARK PIZZA

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, tryffelsalami, stark fläskkorv,
nduja crème kryddad med peperoncino (stark chili), parmigiano reggiano

COZZE 210:-

San marzano, mozzarella Fior di latte, basilika, evoo, gröna musslor, stora räkor, vitlök.
Toppas med persilja & parmigiano reggiano

PIZZA POLLO 195:-

San marzano, mozzarella Fior di latte, basilika, evoo, kyckling, paprika & rödlök.
Toppas med ruccola & parmigiano reggiano.

AL PEPE 195:-

San marzano, mozzarella Fior di latte, basilika, evoo, skogssvamp, napoli piccante (stark salami)
& parmigiano reggiano.

VITA PIZZOR

PERE 195:-

Crème fraiche, mozzarella Fior di Latte, evoo, chevré, päron, valnötter, honung & ruccola

IL MARE 225:-

Crème fraiche, mozzarella Fior di Latte, basilika, evoo, kräftstjärtar, handskalade räkor,
blå musslor, vitlök & persilja.

CAPRESE 205:-

Crème fraiche, mozzarella Fior di Latte, evoo, basilika, buffelmozzarella, soltorkade tomater,
pesto & parmigiano reggiano.

FUNGI TARTUFO 210:-

Crème fraiche, mozzarella Fior di Latte, basilika, evoo, skogssvamp, vit tryffelolja,
tryffel crème & parmigiano reggiano

AL CHEF 225 :-

Crème fraiche, prästost, kallrökt lax, rödlök & gurka. Toppas med pepparrotsskräm & dill

CARPACCIO 215:-

Crème fraiche, mozzarella Fior di Latte, basilika, evoo, carpaccio (tunn skivad rå oxfilé),
svartpeppar, flingsalt, tryffelcrème, ruccola & parmigiano reggiano.

SVART PIZZA 225 :-

Tryffelkrämsbotten, mozzarella Fior di Latte, evoo, porchetta (fläskside), persilja
& parmigiano reggiano.

PASTA

PASTA GORGONZOLA 239:-

Oxfilebitar med smörstekt skogssvamp & lök i en mustig gorgonzolasås. Toppas med parmesan.

CARBONARA 209:-

Knaperstekt bacon med lök, persilja, vitlök, vitvin & grädde med färsk spaghetti.
Toppas med parmesan.

SPAGHETTI BOLOGNESE 209:-

Klassisk italiensk pastarätt med hemlagad köttfärsås.
Toppas med parmesan.

RAVIOLI CON BURRATA 219:-

Ravioli fylld med burrata & körsbärstomater i en gräddig säs med färska tomater,
basilika, vitlök & olivolja. Toppas med parmesan & basilika.

PASTA FRUTTI DI MARE 249:-

Skaldjurs pasta med handskalade räkor, blåmusslor, kräftstjärtar, stora räkor & gröna musslor
i en gräddig tomatås. Toppas med parmesan & persilja.

BARNMENY

(UPP TILL 12 ÅR)

119:-

VESUVIO
MARGHERITA

SPAGHETTI CARBONARA
SPAGHETTI BOLOGNESE

FLÄSKFILÉ MED BEARNAISESÅS & SÄSONGENS PRIMÖRER,
SERVERAS MED POTATISGRATÄNG.

RÖDA VINER

VALPOLICELLA CLASSICO HUSETS RÖDA

GLAS 109:- / FLASKA 315:-

Fruktigt och karaktäristiskt bouquet med inslag av körsbär. Torr och harmonisk smak. Passar till lätta rätter med kött, svamp och ost, pasta.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 410:-

Trevlig fruktig presentation. Smidigt och fylligt vin med en ihållande och uppfyllande smak. Lämpar sig bäst till smakrika köträtter av lamm eller nöt samt till lagrade hårdostar.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 719:-

Karaktärisch doft med inslag av körsbär och mogen frukt, söta balsamicotoner av kanel och kryddor. Smaken är balanserad med mjuka tanniner, frisk, fruktig och ihållande. Amarone i högsta klass. Passar till smakrika köträtter & ostar.

AGLIANICO 460:-

100% aglianicodruvor från Benevento i kampanies bergiga inland. Hälften av druvorna lagras i använda franska ekfat i 6 månader och resten på ståltank. Purpurrod färg med aromer av kakao, tobak och plommon. Idealisk till fylliga pastarätter eller grillat kött.

MONTEPULCIANO LE BERNE 450:-

93% prugnolo Gentile (sangiovese) 5% mommolo och 2 % colorino från Cervignano utanför byn Montepulciano. Till detta vin har man använt samma vinstockar som till VinoNobile, men de yngre endast lagrat i 3 månader på nya ekfat. Vinet är purpurfärgat med en fruktig välbalanserad smak.

PIETRO JR VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 480:-

Ett klassiskt fylligt ripassovin med körsbärsfrukt, röda bär, mandel, russin, sötma och bra längd. Passar till antipasti, kraftig pasta & köträtter.

NEBBIOLO D'-ALBA 460:-

Gjort på druvan Nebbiolo från utvalda vingårdar i Langhe & Roero. Vinet är jäst och lagrat i rostfri tank, vilket ger ett fruktigt och fräscht vin. Doften av smaken är fruktig, torr och elegant med välbalanserade tanniner. Toner av mörka bär, rosor, körsbärsblommor och hallon.

CHIANTI COLLI FIORENTINI DOEG 450:-

Ett medelfylligt Chiantivin från sloettgendomen Fattoria di Bagnolo strax söder om Florens i Colli Fiorentini. Slottet ägdes en gång i tiden av Machiavelli. 85% Sangiovese Grosso samt lite Colorino och Merlot. Lagrat i 6. ånader i barrique innan butaljering. Runinrod färg. Karaktär av körsbär, hallon, jordgubb och fat. Passar bäst till antipasti, pastarätter med kyckling och pizza.

PRIMITIVO DI SALENTO-QUOTA 29 430:-

Ett högklassiskt alberell odlat primitivovin från Salento halvön längst ner i klacken. Lagrat i 3 månader på fat. Druvan ger en intensiv karaktär av svarta vinbär, björnbär samt runda fruktiga toner i smaken. Passar till fylliga pastarätter, kött samt ost.

VITA VINER

ANTICHELLO SOAVE HUSETS VITA

GLAS 109:- / FLASKA 315:-

Mjuk och fräsch doft, väl avrundad, uttalad bouquet med tydliga blomtoner. Torr, elegant och mycket fruktig smak med bra syra. Lämpar sig mycket väl till lättare fiskrätter, skaldjur och fläskkött.

I CAMPI 399:-

100% Garganega. Fruktigt och elegant med bra mineralitet. Smak av äpple med toner av honung och vit persika. Passar till antipasti, fisk, skaldjur & kyckling.

TORRE ROSAZZA 389:-

100% pinot grigiodruvor från colli orientali del friuli. Lagrat på jästfällning i fyra månader. Fruktigt, fräsch doft av päron, honung och mogen frukt. Fyllig lång smak med inslag av gråpäron, honung och persika. Passar till antipasto, fisk skaldjur & kyckling.

FALANGHINA 409:-

Falanghina är en lokal vit druva från antiken. Den trivs i de kalkhaltiga jordarna som ingår i ägorna. Friskt och fruktigt vin. Passar till fisk, skaldjur, allt vitt kött och även till en syrlig dessert.

GRECCO DI TUFO 450:-

100% Grecodruvor från 3 vingårdar som ligger Irprina, bl.a kommunen Tufo DOCG. Ett historiskt vin från högt belägna 500m ö.h vingårdar. Fräscht och fruktigt vin från en topproducent. Passar till fisk, skaldjur, vitt kött och även en syrlig dessert.

MOUSSERANDE VIN

PROSECCO D.O.C.

20 CL FLASKA 119:- / 75 CL FLASKA 320:-

Ljust halmgult. Angenäm och fruktig smak med friskhet. Passar till aperitif och ljust kött/fisk.

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ

75 CL FLASKA 320:-

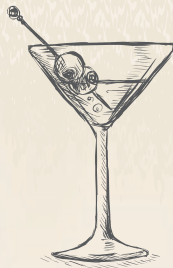
Fruktig doft med ton av jordgubbe. Frisk, delikat och harmonisk smak. Passar aperitif, drinkar, salami, fisk, ost & lättare desserter.

ROSEVIN

NOVEMENTI ROSÉ

GLAS 109:- / FLASKA 315:-

100% negroamarodruvor från Puglia. Fräscht och fruktigt vin med en kryddig ton och smak av hallon och röda vinbär.



DRINKAR

4:a 165:- 6:a 185:-

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Sodavatten

DRY MARTINI

Gin, Vermouth, Oliver

GIN & TONIC BLÅBÄR

Herrnö, Frysta blåbär, Blåbärstonic

GIN & TONIC GURKA

Hendrick´s, Gurka, Svartpeppar, Gurktonic

GIN & TONIC LINGON

Beefeat, Frysta lingon, Färsk Rosmarin, Granskott tonic

LIMONCELLO SOUR

Limoncello, Likör 43, Citronjuice, Sockerlag, Äggvita

LAMPONE SOUR

Sourz Raspberry, Vanilj Vodka, Citronjuice, Monin Raspeberry, Sprite

MARE SOUR

Gordons Gin, Curacao, Citronjuice, Sprite

KAFFEDRINKAR

4 CL 119:- / 6 CL 165:-

IRISH COFFEE

Whiskey, kaffe, brunsocker & vispad grädde.

KAFFE KARLSSON

Cointreau, baileys, kaffe & vispad grädde.

WHISKEY 30kr/cl

Bowmore (12-årig)
Chivas Regal (12-årig)
Tullamore dew
Jack daniels

ROM 30kr/cl

Bacardi bianca
Bacardi carta negra

GRAPPA 30kr/cl

Grappa bianca

COGNAC

Hennesy v.s. - 30kr/cl
Rémy martin vsop- 35kr/cl

CALVADOS 30kr/cl

Äppelbrännvin

LIKÖR 30kr/cl

Limoncello
Xante
Likör 43
Amaretto

VATTEN & LÄSK

Coca-cola 33 cl - 45 kr
Coca-cola zero 33 cl- 45 kr
Fanta 33 cl- 45 kr
Sprite 33 cl- 45 kr
San Pellegrino 25 cl - 45 kr
Tomarchio Limonata eco 275 ml - 45 kr
Tomarchio Aranciata eco 275 ml - 45 kr
Tomarchio Aranciata rossa eco 275 ml - 45 kr
Tomarchio Mandarinino verde 275 ml - 45 kr
Pago juice 20 cl- 45 kr
Mjolk- 15 kr
Isvatten- 10 kr
Aqua cristall naturell 33 cl - 45 kr
Aqua cristall citron 33 cl- 45 kr
Husets mineralvatten på flaska 70 cl- 45 kr

ALKOHOLFRI CIDER

Halmstad crush cactus/ lime 33 cl- 55 kr
Halmstad crush päron/melon 33 cl - 55 kr

ALKOHOLFRI ÖL

Stockholm bärnstenslager 0,5% 33 cl alkoholfri - 55 kr
Stockholm 0,5% 33 cl alkoholfri- 55 kr

ALKOHOLFRITT VIN & MOUSSERANDE

Natureo vit 375 ml 69:-
Natureo röd 375 ml 69:-
Nozeco mousserande 20 cl 69:-

ÖL

FAT

Tre couri 5.0% 40 cl- 79 kr

FLASKA

Väst kust IPA alk. 5,5% 33 cl - 89 kr
Crocodile glutenfri alk 5,2% 33 cl-69 kr
Holba premium 5,2% 50 cl- 93 kr
Ichnusa 4.7% 33 cl- 69 kr
Lageröl från sardinien, med tydlig humlesmak.

BITREX IPA 6.9% 33 CL 97 KR

En kopparfärgad- ambrata- överjäst öl inspirerad av American Pale Ale. Gjord på engelsk malt och generöst med amerikansk humle. Har en bra beska.

LA GRADISCA 5.2% 50 CL 139 KR

Ljus lager som har en glittrande klargul färg med ett klart och kompakt vitt skum. Ölet har en kraftig rund smak med tydliga toner av humle och passar mycket bra till pastarätter & pizza.

LA VOLTINA 6.5% 50 CL 139 KR

Ett rött öl i en stil som liknar andlo- Amerikansk golden/ blond Ale. Den mycket speciella maktanalys balanseras upp av den ädla aromhumlesorten saaz och bildar ett gulligt och smakrikt öl för den riktige ölkännaren. Fin till smakrik pizza och köträtter.

LA MIDONA 6.5% 50 CL 139 KR

Ett överjäst dubbelmalt öl med en intensiv guld färg och ett kompakt krämigt skum. Passar till de flesta italienska maträtter med det passar även att drickas precis som det är.

CIDER

Halmstad Crush mango/ passion 4,5% 33 cl- 75 kr
Halmstad pear cider 4,5% 33cl -75 kr



KAFFE & TE

På Tre Cuori gör vi vårt kaffe på Italienska bönor från Lavazza som ger dig den italienska kaffe upplevelsen

Kaffe - 26:-
Caffelatte - 38:-
Cappuccino - 38:-
Espresso enkel - 26:-
Espresso dubbel - 34:-
Te - 25: