

MENY



VID ALLERGI, RÅDFRÅGA
VÅR SERVERINGS PERSONAL.

ANTIPASTI

BURRATINA 125:-

Burrata på salladsbädd med grillad persika.
Toppas med flingsalt, svartpeppar, chili olja & balsamico.

BRUSCHETTA POMODORO 129:-

Rostad ciabatta med en smakrik tomatröra med basilikaolja.
Toppas med flingsalt, svartpeppar, parmesan & färsk basilika.

OST & CHARKBRICKA (Rekommenderad till 2 pers) 249:-

Husets ost & charkbricka: 2 sorters chark: Parmaskinka (18 månader) & Tryffelsalami
2 sorters ostar: Taleggio (kittost) & Toma Blue(mögelost)
Toppas med stjälk kapris & säsongens bär.
Serveras med hemlagad aioli, kex, fikonmarmelad & oliver.

VITLÖKSBRÖD TRE CUORI 119:-

Husets egna vitlöksbröd. Serveras på salladsbädd med hemlagad aioli.
Toppas med flingsalt, svartpeppar, balsamico & parmesan.

RISOTTO

RISOTTO GAMBERI 275:-

Krämig risotto med stora räkor, färsk chili, färsk vitlök i en skaldjursfond,
purjolök & grana padano. Toppas med parmigiano reggiano.

RISOTTO ASPARAGIO 265:-

Krämig risotto med grana padano, ostronskivling, kyckling & färsk sparris.
Toppas med ruccola & parmigiano reggiano.

RISOTTO AL CHEF 279:-

Krämig risotto med pancetta, charlottenlök, tomat, grönkål,
svamp, grana padano & färsk vitlök. Toppas med parmigiano reggiano.

SALLAD

(Samtliga sallader serveras med rostad bröd med oliv & basilika olja)

INSALATA CAPRINO 209:-

Mixsallad med färska grönsaker, chevré, inlagda päron.
Toppas med valnötter, honung & balsamico glaze.

INSALATA DI POLLO 209:-

Kall pastasallad med honungsdressing, lök, tomat, saltorkade tomater.
Toppas med grillad kycklingfilé, ruccola, buffelmozzarella, parmigiano reggiano & glaze.

CAESARSALLAD 209:-

Mixsallad med färska grönsaker, lök, kycklingfilé & caesardressing.
Toppas med knaperstek bacon, krutonger, glaze & parmigiano reggiano.

PASTASALLAD A LA TRE CUORI 209:-

Kall pastasallad med pesto, saltorkade tomater, zucchini, rödlök, körsbärstomater, oliver & olivolja.
Toppas med ruccola, buffelmozzarella, parmaskinka (18 månader), basilika, parmigiano reggiano & balsamico

PASTA

(Samtliga pastarätter serveras med färsk pasta)

BOSCAIOLA 229:-

Spianata (stark salami), smörstek skogssvamp, färsk chili, lök, färsk vitlök & persilja
i en gräddig tomatås. Toppas med parmigiano reggiano.

CARBONARA 219:-

Knaperstek bacon med lök, färsk vitlök, vitvin & grädde med färsk spaghetti.
Toppas med parmigiano reggiano.

SALMONE 235:-

Lax, färsk sparris, persilja i en gräddig tomatås. Toppas med parmigiano reggiano.

PASTA VITELLO 249:-

Smörstek skogssvamp, färsk vitlök, lök, persilja, rödvin & oxfilé i en krämig tryffelsås.
Toppas med parmigiano reggiano.

ARAGOSTA 265:-

Gröna musslor, stora räkor, färsk vitlök med husets krämiga skaldjursfond.
Toppas med en halv hummer & parmigiano reggiano.

DESSERT

TRE CUORI PANNACOTTA 95:-

Hemmalagad pannacotta gjord med äkta vanilj. Toppas med en körsbärs kompott (Amarena Fabbri)

CANNOLI CROCCO 39:-

Krispig kaka med karamelliserat skal. Passar utmärkt till en kopp kaffe.
Smaker att välja mellan: Pistage, Citron eller Nougat

TIRAMISU 109:-

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

SORBETTO AL LIMONE 89:-

Sorbet glass med smak av citron. Serveras med säsongens färska bär.

NAPOLITANSKA PIZZOR

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

RÖDA PIZZOR

MARGARITA 175:-

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, evoo & parmigiano reggiano.

CACCATORE 195:-

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, spianata (stark salami), färsk vitlök,
parmigiano reggiano.

VESUVIO 185:-

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, leoncini skinka & parmigiano reggiano.

GAMBERO 210:-

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, coctailtomater, stora räkor, färsk vitlök,
färsk chili, flingsalt, svartpeppar & pesto.

DI PARMA 210:-

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

VITA PIZZOR

BURRATA E MANZO 215:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, ricotta, carpaccio(tunn skivad rå oxfilé),
tryffelcrème, pesto, burrata & parmigiano reggiano.

TARTUFO 210:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, skogssvamp, tryffelkräm, tryffelsalami,
vit tryffelolja & parmigiano reggiano.

PANCETTA 205:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, gorgonzola, pancetta, färsk chili,
färsk grillad sparris & parmigiano reggiano.

PIZZA BIANCO 205:-

Crème fraiche, evoo, basilika, chevré, rödbetor, valnötter, honung, ruccola & glaze.

SVART PIZZA 225:-

Tryffelkrämsbotten, mozzarella fior di latte, evoo, porchetta (fläskside),
persilja & parmigiano reggiano.

GRÖN PIZZA 215:-

Pestokrämsbotten, mozzarella fior di latte, ricotta, grönkål, buffelost,
parmaskinka (18 månaders) & basilika.

KÖTT/FISK/LAMM

PLANKA A LA TRE CUORI 395:-

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

SALMONE AL FORNO 339:-

Ugnsgratinerad laxfilé med kokta grönsaker.
Serveras med husets hemlagade kalla romsås & kokt dillpotatis.

OXFILÉ A LA MARYLYN 375:-

2 oxfilébitar med husets välsmakade tryffelsås med kokta primörer.
Serveras med svamprisotto.

LAMMYTTERFILÉ 355:-

Lammytterfilé på en bädd av rosmarinsås & wokade grönsaker.

FILETTO DI PEPPE 375:-

2 välsmakade oxfilébitar med husets mustiga grönpepparsås.
Serveras med säsongens smörstekta primörer.

FLÄSKFILÉ 329:-

Fläskfilé med säsongens primörer. Serveras med husets hemlagade rödvinsås & chilibearnaise

VÄLJ TILLBEHÖR TILL DITT KÖTT :

Smörstekt färskpotatis eller Pommes



SPAGHETTI CARBONARA
Knaperstek bacon med lök & grädde

FLÄSKFILE MEDALJONG & BEARNAISESÅS

Serveras med pommes & säsongens primörer

BARNMENY 119:-

(UPP TILL 12 ÅR)

HAMBURGARE TALLRIK

Hamburgare med bröd, krispig sallad & hamburgaredressing. Serveras med pommes.

BARN VESUVIO

San marzano, mozzarella fior di latte, leoncini skinka

BARN MARGARITA

San marzano, mozzarella fior di latte



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:-

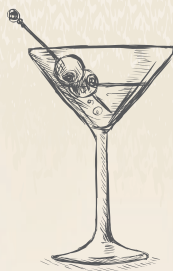
Fruktig doft med ton av jordgubbe. Frisk, delikat och harmonisk smak. Passar aperitif, drinkar, salami, fisk, ost & lättare desserter.

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:-

GIN & TONIC BLÅBÄR

Herrnö, frysta blåbär, blåbärs tonic

GIN & TONIC CLASSICO

Gordons gin, tonic water, färsk citron

GIN & TONIC GURKA

Hendrick´s . färsk gurka, svartpeppar, gurk tonic

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, sodavatten, färsk apelsin

MOJITO

Rom, limejuice, sockerlag, färsk mynta, sprite

LIMONCELLO SOUR

Limoncello, likör 43, citronjuice, sockerlag, äggvita

LAMPONE SOUR

Sourz raspberry, vaniljvodka, citronjuice, sprite, färska hallon

PIGGELIN

Xanté, midori, limejuice, sprite

KAFFEDRINKAR

4 CL 165:- / 6 CL 185:-

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 VOLDINA 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: