

MENY

Tre cuori
TRATTORIA

VID ALLERGI, RÅDFRÅGA
VÅR SERVERINGS PERSONAL.

ANTIPASTI

OSTTALLRIK A LA TRE CUORI (rekommenderad för 1 pers) 229:-

Husets ostbricka
Taleggio, Toma Blue, Moliterno
Serveras med fikonmarmelad, kex, färska bär, honung & valnötter.

SCAMPI A LA DIAVOLO 155:-

Vitlök & chili marinerade jätteräkor, toppas med färsk chili, persilja & citron.
Serveras med husets hemmalagade aioli, färsk bröd.

CANTALOUPE MELON 135:-

Honungsmelon inlindad med ricotta, rucola & parmaskinka på salladsbädd.
Toppas med glace & pinjenötter.

VITLÖKSBRÖD TRE CUORI 125:-

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

RISOTTO

RISOTTO GAMBERI 285:-

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

RISOTTO A LA VODKA 255:-

Krämig risotto med vodka. Toppas med färska körsbärstomater, grana padano,
olivolja, färsk basilika & buffelmozzarella.

RISOTTO CARNE 285:-

Krämig risotto med tryffel, rödvin. Toppas med strimlad oxfilé, persilja & parmigiano reggiano.

RISOTTO POLLO 275:-

Risotto med kycklingfilé, paprika, färsk spenat & grana padano. Toppas med parmigiano reggiano.

SALLAD

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

CAESARSALLAD 219:-

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

INSALATA DI GAMBERO 219:-

Mixsallad med räkor, kräftstjært, gurka, tomat, rödlök, dill & citron. Serveras med kall romsås.

INSALATA MISTA 219:-

Mixsallad med inlagda grönsaker, italiensk chark (tryffelsalami, spianata, parmaskinka (18 mån),
soltorkad tomat, kronärtskocka, basilika, parmigiano reggiano & balsamico.

PASTA

(Samtliga pastarätter serveras med färsk pasta)

FETTUCINE CON SCAMPI 245:-

Smörstekta stora räkor med körsbärstomater, chili, persilja & citron i gräddig tomatsås.
Toppas med parmesan & basilika.

MISTO 235:-

Strimlad fläskfilé med färsk chili, lök & vodka i en gräddig tomatsås. Toppas med parmesan.

CARBONARA 225:-

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

RAVIOLI CON BURRATA 235:-

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

FETTUCINE CON FILÉ E GORGONZOLA 255:-

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

DESSERT

AFFOGATO 95:-

En kula vaniljglass med en enkel espressoshot. Toppas med riven choklad & citronmeliss.

CREMA CATALANA 125:-

En klassisk krämig pudding som påminner om crème brûlée.

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, savoirdikex
doppade i espressokaffe & en skvätt mandellikör. Toppas med säsongens färska bär.

DOLCI (rekommenderad för 2 pers) 205:-

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

NAPOLITANSKA PIZZOR

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



RÖDA PIZZOR

MARGARITA 179:-

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

VESUVIO 189:-

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

PIZZA POLLO 195:-

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, kryddad kycklingfilé, spenat,
paprika, vitlök, rucola & pinjenötter.

PIZZA DIAVOLA 225:- OBS! STARK PIZZA

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

IL MARE 235:-

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, kräftstjärtar, räkor, gröna musslor,
jätteräka, chili, vitlök & persilja.

VITA PIZZOR

TARTUFO 210:-

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

Q FORMAGGI 210:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, gorgonzola, taleggio, pecorino,
parmigiano reggiano.

PERE 205:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, evoo, basilika, chevré, päron, valnötter,
honung, rucola & glaze.

PAZZI 220:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, tryffelolja, buffelmozzarella,
parmaskinka 18 månader, soltorkade tomater, pinjenötter & parmigiano reggiano.

KÖTT/FISK

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.

MERLUZZO AL FORNA 379:-

Ugnsgratinerad torskrygg. Serveras med potatiskaka.

OXFILE A LA MARYLYN 375:-

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

FILETTO DI PEPPE 375:-

2 välsmakade oxfilebitar med husets mustiga 3 pepparsås.
Serveras med säsongens smörstekta primörer.

FLÄSKFILE 335:-

Fläskfilé med smörstekta grönsaker. Serveras med husets hemlagade rödvinsås & färsk sparris.

VÄLJ TILLBEHÖR TILL DITT KÖTT :

Potatisgratäng, Svamprisotto eller Potatiskaka



BARNMENY 129:-

(UPP TILL 12 ÅR)



FLÄSKFILE MED BEANAISESÅS

Serveras med potatisgratäng & säsongens primörer

BARN VESUVIO

San marzano, mozzarella fior di latte, leoncini skinka

BARN MARGARITA

San marzano, mozzarella fior di latte

PASTA POLLO

Kyckling & grädde

CARBONARA

Knaperstekt bacon med lök & grädde

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 kötträtter av lamm eller nöt samt till lagrade hårdostar.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 719:-

Karaktäristisk 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 kötträtter & ostar.

MONTEPULCIANO LE BERNE 450:-

93% prugnolo Gentile (sangiovese) 5% mommolo och 2% colorino från Cervognano 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 & kötträtter.

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 sloetgndomen 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. Runinröd 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 gräpärön, 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.

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.

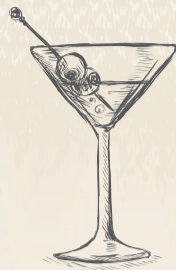
PROSECCO SPUMANTE ROSÉ 75 CL FLASKA 320:-

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

LAMPONE SOUR

Sourz raspberry, vaniljvodka, citronjuice, sprite, färska hallon

PIGGELIN

Xanté, midori, limejuice, sprite

BIANCO 43

Likör43, mjölk

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

Hennessy 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

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
Mjölk- 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 jordgubb 33 cl - 55 kr

ALKOHOLFRI ÖL

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

ALKOHOLFRI TT 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 VOLPINA 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 kötträtter.

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.

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 139 KR

Har en intensiv, fyllig och balanserad smak med karaktär av rostad malt och kryddiga undertoner samt en angenäm humlebeska. Doften är intensiv med toner av rostad malt, bröd och citrus.

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 - 38:-
Caffelatte - 48:-
Cappuccino - 48:-
Espresso enkel - 36:-
Espresso dubbel - 44:-
Te - 35:-