

MENY



VID ALLERGI, RÅDFRÅGA
VÅR SERVERINGS PERSONAL.

ANTIPASTI

OST & CHARKBRICKA A LA TRE CUORI 289:-

(Rekommenderad för 2p)

Husets ost & charkbricka:

2 sorters chark: Parmaskinka (18 månader) & Pistagemortadella

2 sorters ostar: Taleggio (kittost) & Gorgonzola (mögelost)

Toppas med oliver, soltorkade tomater & inlagda grönsaker.

Serveras med kex & fikonmarmelad

VITLÖKSBRÖD 129:-

Husets egna vitlöksbröd på salladsbädd. Serveras med hemlagad aioli.

Toppas med flingsalt, svartpeppar, balsamico glaze & parmesan.

MORTADELLA BURRATA 139:-

Pistagemortadella på salladsbädd med burrata.

Toppas med chiliolja, basilika & pistage

RISOTTO

RISOTTO SALSICCIA 265:-

Krämig risotto med salsiccafärs, skogsvamp, grana padano, purjolök, taleggio & vittvin.

Toppas med parmigiano reggiano & soltorkade tomater.

RISOTTO SCAMPI 285:-

Krämig risotto med chili & vitlöksmarinerade stora räkor, körsbärstomater, ndujakräm, vitvin,

grana padano. Toppas med basilika, parmigiano reggiano & citronzest.

SALLAD

(Samtliga sallader serveras med rostat bröd med oliv & basilikaolja)

CAESARSALLAD 229:-

Mixsallad med färska grönsaker, lök, kycklingfilé & caesardressing.

Toppas med knaperstekt bacon, krutonger, balsamico glaze & parmigiano reggiano.

INSALATA MISTA 229:-

Mixsallad med inlagda grönsaker, italiensk chark (pepparsalami, pistagemortadella, parmaskinka (18mån), soltorkadtomater, kronärtskocka, basilika, parmigiano reggiano & balsamico glaze.

GRÖNSALLAD 69:-

Mixsallad, gurka, körsbärstomater, lök.

Toppas med basilikaolja & balsamico glaze

PASTA

(Samtliga pastarätter serveras med färsk pasta)

CARBONARA 235:-

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

PASTA SCAMPI 265:-

Chili & vitlöksmarinerade stora räkor med färsk sparris, körsbärstomater, persilja & husets hemlagade skaldjurfond med en skvätt grädde. Toppas med parmigiano reggiano.

FETTUCINI GORGONZOLA 265:-

Oxfile pasta med smörstekt svamp & purjolök i krämig gorgonzolasås.

Toppas med parmigiano reggiano.

ALFREDO A LA TRE CUORI 255:-

Krämig parmesansås med schalottenlök & persilja.

Toppas med grillad kycklingfilé, persilja & parmigiano reggiano.

RAVIOLI 255:-

Agnolotto fylld med spenat & ricotta. Serveras i en krämig salviasås.

Toppas med basilika och parmigiano reggiano.

DESSERT

TIRAMISU 119:-

Tre Cuori´s hemlagade tiramisu. Klassisk italiensk dessert gjord på mascarponeost, savoirdixek doppade i espressokaffe & en skvätt mandellikör.

Toppas med säsongens färska bär.

CANNOLI CROCCO (innehåller nötter) 45:-

Krispig kaka med karamelliserat skal. Passar utmärkt till en kopp kaffe.

Smaker att välja mellan: Pistage, Citron eller Nougat

CHOKLAD PANNACOTTA 109:-

Hemmalagad choklad pannacotta, gjord med choklad

Toppas med säsongens färska bär & grädde.

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.

DI PARMA 225:-

San marzano, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, ricotta, skogssvamp, parmaskinka (18 mån)

Toppas med ruccola & parmigiano reggiano.

SCAMPI DIAVOLA 235:-

San marzano, mozzarella fior di latte, evoo, storaräkor, nduja fläskkorv(stark), sparris,

körsbärstomater. Toppas med persilja.

GRÖNA PIZZOR

MORTADELLA PISTACCHIO 245:-

Pestobotten, mozzarella fior di latte, basilika, evoo.

Toppas med ruccola, pistagemortadella, buffelmozzarella & pistage.

PESTO POLLO 245:-

Pestobotten, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, paprika, skogssvamp, marinerad kycklingfilé.

Toppas med ruccola.

VITA PIZZOR

PATATA 225:-

Mozzarella fior di latte, basilika, evoo, potatis, rödlök, kronärtskocka, fetaost, svartpeppar & flingsalt.

Toppas med basilika & tzatsiki.

BURRATA E MANZO 245:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, ricotta, carpaccio (tunt skivad rå oxfile),

tryffelkräm, pestokräm, svartpeppar & flingsalt. Toppas med burrata & parmigiano reggiano.

MILANO 235:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, pepparsalami.

Toppas med fikonmarmelad & basilika.

CAPRESE 235:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, soltorkade tomater, buffelmozzarella.

Toppas med pestokräm & parmigiano reggiano.

PERE 225:-

Crème fraiche, mozzarella fior di latte, basilika, evoo, chevré, valnötter, honung.

Toppas med ruccola, päron & balsamico glaze.

KÖTT/FISK

PLANKSTEK A LA TRE CUORI 395:-

Husets plankstek serveras med duchessepotatis, oxfile på en bädd grönsaker & husets

hemlagade bearnaisesås. Toppas med baconlindad färsk sparris & kvisttomat

POLLO MOZZARELLA 335:-

Tomat & mozzarella fylld kycklingfilé på en bädd av säsongens primörer.

Serveras med en krämig parmesansås.

FLÄSKFILE 375:-

Fläskfile medaljong med en mustig gorgonzolasås. Serveras på en bädd av säsongens primörer.

SALMONE 365:-

Smörstekt laxfile serveras med hemlagade hummersås. Toppas med kapris, dill & citron.

VÄLJ TILLBEHÖR TILL DIN RÄTT:

Potatisgratäng - Kokt potatis - Duchessepotatis



PIZZA

Margarita

PASTA

Pasta Carbonara

Pasta Pollo

KÖTT

Köttbullar med potatismos,

gräddsås & lingonsylt



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 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 & 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 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. 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 gräpäron, 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

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

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

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- 75 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 6.6% 33CL 97 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:-

