

MENY



VID ALLERGI, RÅDFRÅGA
VÅR SERVERINGS PERSONAL.

ANTIPASTI

VITLÖKSBRÖD 129:-

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

BURATA CON MIRTILLI 149:-

Rostad surdegsbröd med burrata. Toppas med färska blåbär, honungsvinägrett & dragon.

CAPRESE 135:-

Buffelmozzarella med tomat. Toppas med svartpeppar, flingsalt, olivolja, balsamico glaze & basilika

BURATA CAPRESE 145:-

Krämig burrata på bädd av balsamico marinerade körsbärstomater & färsk mynta. Toppas med flingsalt, svartpeppar, balsamico glaze & olivolja.

RISOTTO

RISOTTO FUNGHI MOZZARELLA 255:-

Krämig risotto med smörstekt svamp, färsk mozzarella & grana padano. Toppas med saltorkade tomat & parmigiano reggiano.

RISOTTO A LA VODKA 265:-

Krämig risotto med vodka, körsbärstomater, grana padano. Toppas med burrata, olivolja, färsk basilika & chiliflakes.

RISOTTO GAMBERI 285:-

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

SALLAD

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

INSALATA DI POLLO 229:-

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

INSALATA CAPRINO 229:-

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

CAESARSALLAD 229:-

Mixsallad med färska grönsaker, rödlök, kycklingfilé & caesardressing. Toppas med knaperstekt bacon, krutonger, balsamico glaze & parmigiano reggiano.

LITEN GRÖNSALLAD 75:-

Mixsallad, gurka, körsbärstomater, rödlök. Toppas med basilikaolja & balsamico glaze.

PASTA

(Samtliga pastarätter serveras med färsk pasta)

PASTA CARNE 269:- (Fettuccine)

Pasta med tryffel, persilja & skogssvamp. Toppas med oxfile medaljong & parmigiano reggiano.

PASTA FRUTTI DI MARE 275:- (Spagetti)

Pasta med hand skalade räkor, kräftstjärtar, stora räkor & gröna musslor i en gräddig tomatsås. Toppas med röd räka, persilja & parmigiano reggiano.

CARBONARA 240:- (Spagetti)

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

PASTA MISTO 245:- (Fettuccine)

Fläskfile med färsk chili, lök & vodka i en gräddig tomatsås. Toppas med parmigiano reggiano.

RAVIOLI 255:-

Fylld pasta med burrata & saltorkade tomat i en gräddig sås. Toppas med parmigiano reggiano & färsk basilika.

BARNMENY 145:-

(UPP TILL 12 ÅR)



PIZZA

Margarita
Al Funghi

PASTA

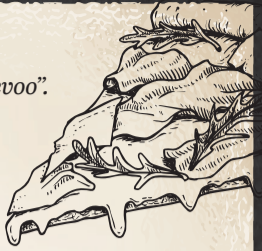
Pasta Carbonara
Pasta Oxfile

KÖTT

Fläskfile med säsongens
primörer. Serveras med
bearnaisesås och pomes.

NAPOLITANSKA PIZZOR

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



RÖDA PIZZOR

MARGARITA 185:-

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

PARMA 225:-

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

AL PEPE 230:-

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

DIAVOLA (OBS STARK PIZZA!) 239:-

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

IL MARE 239:-

San marzano, mozzarella Fior di latte, evoo, basilika, kräftstjärtar, små räkor, stora räkor, gröna musslor, jätteräka, färsk chili, vitlök & parmigiano reggiano.

SVART PIZZA 235:-

Tryffelbotten, mozzarella Fior di latte, evoo, porchetta (fläskside), persilja & parmigiano reggiano.

VITA PIZZOR

FUNGHI TARTUFO 215:-

Crème fraiches, mozzarella Fior di latte, evoo, basilika, skogssvamp, vit tryffelolja, tryffelkräm & parmigiano reggiano.

BURATA E MANZO 255:-

Crème fraiches, mozzarella Fior di latte, evoo, basilika, ricotta, carpaccio (tunn skivad oxfile), tryffelkräm, pestokräms, burrata, flingsalt, svartpeppar & parmigiano reggiano.

PERE 230:-

Crème fraiches, mozzarella Fior di latte, evoo, chevré, päron, valnötter, honung, ruccola & balsamicoglaze.

PANCETTA 235:-

Crème fraiches, mozzarella Fior di latte, evoo, färsk chili, pancetta, gorgonzola, färsk grillad sparris & parmigiano reggiano.

KÖTT/FISK

PLANKSTEK A LA TRE CUORI 410:-

Husets plankstek serveras med duchessepotatis, oxfile på en bädd av säsongens primörer & husets hemmagjorda bearnaisesås. Toppas med baconlindad sparris.

OXFILE A LA MARYLYN 410:-

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

LAXPLANKA 369:-

Laxplanka med duchessepotatis, citron, dill, säsongens primörer & holländaisesås.

FLÄSKFILE 355:-

Fläskfile på bädd av säsongens primörer med husets hemmagjorda bearnaisesås. Serveras med pomes.

DESSERT

DOLCI 215:-

Dessertpizza med nutella & säsongens bär. Toppas med vaniljglass, florsocker & citronmeliss.

TIRAMISU 119:-

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

TRUFFON 125:-

Krämig chokladmousse i kombination med frasig maräng kärna. Toppad med hyvlad choklad & färska bär.

SORBETTO 110:-

Italiensk sorbetglass med smak av mango & hallon. Serveras med säsongens bär & citronmeliss.

CANNOLI (innehåller nötter) 49:-

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

RÖDA VINER

VALPOLICELLA CLASSICO HUSETS RÖDA GLAS 109:- / FLASKA 385:-

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 uppbyggande 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 385:-

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 389:-

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

PROSECCO SPUMANTE ROSÉ

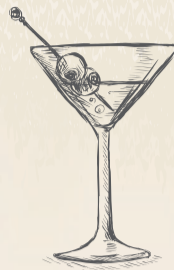
75 CL FLASKA 389:-

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 385:-

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

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
Mjolk- 15 kr
Isvatten- 10 kr
Aqua cristall naturell 33 cl - 45 kr
Aqua cristall citron 33 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 VIT & 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 böner från Lavazza som ger dig den italienska kaffe upplevelsen

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