

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

Pre Opening von 1.6.-30.6.2026

Benvenuti bei Tre Amori!



Wir freuen uns, Sie bereits in unserer Pre-Opening-Phase begrüßen zu dürfen.

Als **Trattoria - Terrazza - Bar mit Herz, Seele und aus dem Feuer** starten wir bewusst mit einer kleinen, ausgewählten Speisekarte. Noch arbeiten wir daran, unser vollständiges Konzept und alle Facetten von Tre Amori für Sie zum Leben zu erwecken.

Deshalb können wir Ihnen aktuell noch nicht unser gesamtes Angebot präsentieren. Stattdessen konzentrieren wir uns auf einige unserer Lieblingsgerichte – frisch zubereitet, mit hochwertigen Zutaten, viel Leidenschaft und der Wärme des Feuers.

Diese ersten Wochen geben unserem Team die Möglichkeit, Abläufe zu verfeinern und jedes Detail so zu gestalten, wie wir es uns für Sie wünschen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Mit Herz, Seele und aus dem Feuer. Ihr Tre Amori Team.

Tre Amori – Trattoria – Terrazza – Bar

Warme Küche

von 11:30 bis 22:00

von 14:00 bis 17:00



Mit Herz. Mit Seele. **Aus dem Feuer.**

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

ANTIPASTI • VORSPEISEN

BRUSCHETTA ^(A1)	8,50 €	OKTOPUSSALAT ^(I,N)	18,90 €
3 Stück geröstetes italienisches Hausbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl knusprig, fruchtig und mediterran + Burrata ^(G) +2,00 € <i>extra cremig und besonders fein</i>		Frisch gekochter Pulpo mit Knoblauch, Staudensellerie, Cocktailtomaten, schwarze Oliven, Petersilie, Zitrone und Chili, dazu italienisches Hausbrot ^(A1) <i>zart, würzig und leicht pikant</i>	
CAPRESE ^(G)	15,90 €	ANTIPASTI „TRE AMORI“ ^(G,D,I)	16,90 €
Reife, rote Strauchtomaten mit Burrata, Olivenöl, Pestoöl und frischem Basilikum mit italienischem Hausbrot ^(A1) <i>frisch, mild und sommerlich</i>		<i>eine genussvolle Auswahl für Liebhaber italienischer Vorspeisen</i>	

AL FORNO • AUS DEM STEINOFEN • PERFEKT ZUM TEILEN

FISCH

GARNELENPFANNE ^(B)	19,90 €	OKTOPUS AUS DEM STEINOFEN ^(N)	25,90 €
Garnelen in würziger Knoblauch-Tomatensauce mit italienischem Hausbrot ^(A1) <i>aromatisch und leicht scharf</i>		mit Knoblauchöl, frischer Zitrone, Pesto ^(H1,H3,H4,G) Rosmarin und Grillgemüse <i>kräftig, aromatisch und zart</i>	

FLEISCH

ZITRONENHÄHNCHEN	18,90 €	TAGLIATA DI MANZO ^(G)	25,90 €
mediterran mariniert mit frischen Kräutern, Knoblauch, frischer Zitrone im Ofen gegart und Rosmarinkartoffeln <i>saftig, aromatisch und voller mediterraner Frische</i>		rosa gebratene Rinderlende in Streifen, serviert mit Rucola und Parmesanspäne <i>zart, saftig und klassisch italienisch</i>	



Mit Herz. Mit Seele. **Aus dem Feuer.**

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

AL FORNO • AUS DEM STEINOFEN • PERFEKT ZUM TEILEN

VEGETARISCH / VEGAN

ÜBERBACKENE AUBERGINEN A LA MELANZANE ^(G)

14,90 €

mit oder ohne Parmesan/Mozarella, Tomatensugo und frischen Kräutern
herzhaft, weich und mediterran

BEILAGEN

FRISCHES GRILLGEMÜSE

7,50 €

mediterran gegrilltes Gemüse, aromatisch
verfeinert
leicht, saftig und voller Geschmack

RUCOLASALAT MIT COCKTAILTOMATEN 6,50 €

würziger Rucola mit süßen Tomaten und Olivenöl
kräftig, frisch und ausgewogen

ROSMARINKARTOFFELN

6,90 €

kleine Kartoffeln mit Schale, Rosmarin,
Knoblauch und Olivenöl
knusprig, duftend und rustikal

PINSABROT ^(A1)

6,50 €

luftig gebacken, außen knusprig und innen weich,
mit Meersalz, Olivenöl und frischem Rosmarin
perfekt als Begleitung oder zum Teilen

GEMISCHTER SALAT ^(J)

6,50 €

knackige Blattsalate mit feinem Dressing
frisch, leicht und vielseitig



Mit Herz. Mit Seele. **Aus dem Feuer.**

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

PINSA AUS DEM ORIGINAL STEINOFEN AUS MODENA

Inspiziert von der traditionellen Backkunst Norditaliens entsteht unsere Pinsa aus einem sorgfältig gereiften Teig, der über viele Stunden ruhen darf. Gebacken im original Steinofen aus Modena, entwickelt sie ihre charakteristische Textur: außen knusprig, innen luftig und außergewöhnlich leicht.

Jede Pinsa ^(A1) wird mit ausgewählten Zutaten belegt und frisch für Sie zubereitet – ein Stück italienischer Lebensart, das Zeit, Qualität und Genuss vereint.

Leicht, bekömmlich und aromatisch – ein Stück echter italienischer Backkunst.

PINSABROT ROSSO - ROT ^(A1)	8,50 €	PINSABROT VERDE – GRÜN - ^(A1,H1,H3,H4)	8,50 €
mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum der klassische Genuss <i>schlicht, aromatisch und typisch italienisch</i>		mit aromatischem Pesto intensiv, kräuterbetont und herrlich mediterran	

PINSABROT BIANCO - WEISS ^(A1,G) **8,50 €**

mit cremigem Schmand und feinen, frischen italienischen Kräutern
mild, zart und wunderbar ausgewogen

PINSA MIT WEIZEN ^(A1)

PINSA TRE AMORI – ROT ^(A1,A5,G)	17,90 €	PINSA VERONA – GRÜN ^(A1,A5)	15,90 €
mit frischen Tomaten, Burrata, Knoblauch, Pesto rot/grün, Rucola, Balsamico Creme		mit mediterranem Grillgemüse, Rucola und Mozzarella <i>leicht, bunt und voll sonnengereifter Aromen</i>	
PINSA MILANO - ROT ^(A1,A5,G)	14,90 €	PINSA FLORENZ – WEISS ^(A1,A5,D,G)	16,90 €
mit italienischem Rosmarinschinken, Cocktailtomaten und Rucola		mit Ziegenkäse, Rucola, Walnüssen und Akazienhonig <i>frisch, fein und ausgewogen – ein Hauch von Eleganz</i>	
PINSA MODENA – ROT ^(A1,A5,G)	16,90 €	PINSA VEGAN – ROT ^(A1,A5, H)	18,90 €
belegt mit San Daniele Schinken, Cocktailtomaten, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan <i>eine elegante Kombination aus Feinheit und Frische</i>		mit frischem Grillgemüse, Rucola, Cocktailtomaten und aromatischen Kräutern, verfeinert auf Wunsch mit edlem Trüffel- oder Chilliöl <i>leicht, frisch und individuell – pflanzlicher Genuss ohne Kompromisse</i>	
PINSA PALERMO – ROT ^(A1,A5,G)	14,90 €		
mit würziger, scharfer italienischer Salami und Mozzarella			



Mit Herz. Mit Seele. **Aus dem Feuer.**

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

PASTA • FRISCH & AROMATISCH

PENNE ARRABBIATA	13,90 €	SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^(A1,B,D,N)	19,90 €
in würziger Tomatensauce mit italienischer Salsiccia, verfeinert mit Parmesan und Chiliöl <i>pikant, kräftig und voller Charakter</i>		mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensugo und frischen Kräutern maritim, <i>aromatisch und elegant auf Wunsch serviert:</i>	
GNOCCHI AL FORNO ^(A1,G)	13,90 €	für zwei Personen in der großen Pfanne	39,90 €
mit Cocktailtomaten in fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella <i>weich, cremig und harmonisch</i>		inkl. zwei Gläser 0,1l Prosecco	
SPAGHETTI AL POMODORO ^(A1)	10,90 €	für vier Personen in der großen Pfanne	79,90 €
mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum ein zeitloser Klassiker – leicht und authentisch		inkl. 0,5 l Liter Prosecco <i>ideal zum Teilen und gemeinsamen Genießen Zubereitungszeit 30 min.</i>	

INSALATE • FRISCH & LEICHT

TOMATENSALAT	6,50 €	CAESAR SALAD ^(A1,C,G,J)	13,90 €
reife Tomaten mit roten Zwiebeln, frischem Basilikum und weißem Balsamicodressing <i>frisch, aromatisch und sommerlich leicht</i>		Romanaherzen mit Cocktailtomaten, Parmesandressing, knusprigen Croutons und gehobeltem Parmesan <i>klassisch, cremig und würzig</i>	
SALAT MIT ZIEGENKÄSE ^(G,H3)	16,50 €		
Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und frischem Thymian eine harmonische Balance aus süß und herzhaft			

DOLCI • SÜSSE VERFÜHRUNGEN

HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^(A1,C,G)	7,50 €	AFFOGATO ^(G)	4,90 €
klassisch mit Liebe zubereitet mit Mascarpone, Espresso und feinem Kakao natürlich hausgemacht cremig, zart und ein italienischer Klassiker		Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso <i>die perfekte Verbindung aus heiß und kalt</i>	



Mit Herz. Mit Seele. **Aus dem Feuer.**

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

Speisekarte mit Allergenkezeichnung gemäß LMIV (EU Nr. 1169/2011) Allergenkezeichnung (Legende)

A = Glutenhaltiges Getreide

- A1 = Weizen
- A2 = Roggen
- A3 = Gerste
- A4 = Hafer
- A5 = Dinkel
- A6 = Kamut

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch / Laktose

H = Schalenfrüchte

- H1 = Mandeln
- H2 = Haselnüsse
- H3 = Walnüsse
- H4 = Cashewnüsse
- H5 = Pekannüsse
- H6 = Paranüsse

• H7 = Pistazien

• H8 = Macadamianüsse

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesam

L = Schwefeldioxid / Sulfite

M = Lupinen

N = Weichtiere

Hinweise

* Trotz größter Sorgfalt können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.



Mit Herz. Mit Seele. **Aus dem Feuer.**