

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

Speise und Getränkekarte

Benvenuti bei Tre Amori!



Trattoria - Terrazza - Bar
mit Herz, Seele und aus dem Feuer

Öffnungszeiten

Tre Amori – Trattoria – Terrazza – Bar

Mo-So 11:30 – 23:00 Uhr

Warme Küche und Servicezeiten

Mo-Fr

12:00 - 14:30 Uhr und von 17:00 – 22:00 Uhr

Sa/So und Feiertage

12:00 – 22:00 Uhr



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

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

ANTIPASTI • VORSPEISEN

BRUSCHETTA ^(A1)	8,50 €	OKTOPUSSALAT ^(I,N)	19,90 €
3 Stück geröstetes italienisches Hausbrot mit frischen Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl knusprig, fruchtig und mediterran + Burrata ^(G) +3,00 € <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)	23,50 €	OKTOPUS AUS DEM STEINOFEN ^(N)	25,90 €
4 Garnelen mit Knoblauchöl, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln ^(A1) <i>aromatisch und leicht</i>		mit Knoblauchöl, frischer Zitrone, Pesto ^(H1,H3,H4,G) Rosmarin und Ofengemüse <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 €

mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum der klassische Genuss
schlicht, aromatisch und typisch italienisch

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

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

PINSABROT VERDE – GRÜN - ^(A1,H1,H3,H4) 8,50 €

mit aromatischem Pesto intensiv, kräuterbetont und herrlich mediterran

PINSABROT - NATURALE ^(A1,G) 6,50 €

mit Olivenöl, Meersalzflocken und frischem Rosmarin

einfach und gut

PINSA MIT WEIZEN ^(A1)

PINSA TRE AMORI – ROT ^(A1,A5,G) 17,90 €

mit frischen Tomaten, Burrata, Knoblauch, Pesto rot/grün, Rucola, Balsamico Creme

PINSA MILANO - ROT ^(A1,A5,G) 14,90 €

mit italienischem Rosmarinschinken, Cocktailtomaten und Rucola

PINSA MODENA – ROT ^(A1,A5,G) 16,90 €

belegt mit San Daniele Schinken, Cocktailtomaten, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan
eine elegante Kombination aus Feinheit und Frische

PINSA PALERMO – ROT ^(A1,A5,G) 14,90 €

mit würziger, scharfer italienischer Salami und Mozzarella

PINSA VERONA – GRÜN ^(A1,A5) 15,90 €

mit mediterranem Grillgemüse, Rucola und Mozzarella (oder ohne, wenn vegan -1 €)
leicht, bunt und voll sonnengereifter Aromen

PINSA FLORENZ – WEISS ^(A1,A5,D,G) 16,90 €

mit Ziegenkäse, Rucola, Walnüssen und Akazienhonig

frisch, fein und ausgewogen – ein Hauch von Eleganz

PINSA VEGAN – ROT ^(A1,A5,H) 18,90 €

mit frischem Grillgemüse, Rucola, Cocktailtomaten und aromatischen Kräutern, verfeinert auf Wunsch mit edlem Trüffel- oder



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

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

PASTA • FRISCH & AROMATISCH

PENNE ARRABBIATA ^(A1,G) 13,90 €

in würziger Tomatensauce verfeinert mit Parmesan und Chiliöl
pikant, kräftig und voller Charakter

GNOCCHI AL FORNO ^(A1,G) 13,90 €

mit Cocktailtomaten in fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella di Bufala
weich, cremig und harmonisch

SPAGHETTI AL POMODORO ^(A1) 10,90 €

mit fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum
ein zeitloser Klassiker – leicht und authentisch

PENNE MIT SALSICCA RAGOUT ^(A1,G) 15,90 €

in würziger Tomatensauce
kräftig und voller Charakter

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE ^(A1,B,D,N) 19,90 €

mit frischen Meeresfrüchten in Tomatensugo und frischen Kräutern maritim, aromatisch und elegant auf Wunsch serviert:

für zwei Personen in der großen Pfanne 39,90 €

inkl. zwei Gläser 0,1l Prosecco

für vier Personen in der großen Pfanne 79,90 €

inkl. 0,5 l Liter Prosecco

*ideal zum Teilen und gemeinsamen Genießen
Zubereitungszeit 30 min.*

INSALATE • FRISCH & LEICHT

TOMATENSALAT 6,50 €

reife Tomaten mit roten Zwiebeln, frischem Basilikum und weißem Balsamicodressing
frisch, aromatisch und sommerlich leicht

SALAT MIT ZIEGENKÄSE ^(G,H3) 16,50 €

Ziegenkäse, Honig, Walnüssen und frischem Thymian
eine harmonische Balance aus süß und herzhaft

CAESAR SALAD ^(A1,C,G,J) 13,90 €

Romanaherzen mit Cocktailtomaten, Parmesandressing, knusprigen Croutons und gehobeltem Parmesan
klassisch, cremig und würzig

DOLCI • SÜSSE VERFÜHRUNGEN

HAUSGEMACHTES TIRAMISU ^(A1,C,G) 7,50 €

klassisch mit Liebe a la minute zubereitet mit Mascarpone, Espresso und feinem Kakao
natürlich hausgemacht cremig, zart und ein italienischer Klassiker

AFFOGATO ^(G) 4,90 €

Vanilleeis, übergossen mit heißem Espresso
die perfekte Verbindung aus heiß und kalt



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

Tre Amori

— TRATTORIA • TERRAZZA • BAR —

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

Allergenkennzeichnung (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.**