



SAPORI TRICOLORE
ITALIAN RESTAURANT

*B*UON *A*PPETITO



WIR FREUEN UNS, SIE AUCH AN DEN
FEIERTAGEN BEGRÜßEN ZU DÜRFEN!

8 DECEMBER 11:00 bis 21:00 Uh

24 DECEMBER 11:00 bis 14:00 Uhr

25 DECEMBER 11:00 bis 21:00 Uhr

26 DECEMBER 11:00 bis 21:00 Uhr

31 DECEMBER 11:00 bis 14:00 Uhr

1 JANUAR 11:00 bis 21:00 Uhr

5 UND 6 JANUAR 11:00 bis 21:00 Uhr

9 DECEMBER UND 7 JANUAR Geschlossen

Sichern Sie sich frühzeitig einen Platz für die Feiertage!

0660 4737806

BENVENUTO

SAPORI TRICOLORE – EINE REISE IN DIE ECHTEN AROMEN ITALIENS IM HERZEN VON PREGARTEN

Willkommen bei Sapori Tricolore, einem Ort, an dem die Leidenschaft für authentische italienische Küche auf hochwertige Zutaten und die Kreativität unserer Köche trifft. Unser Ziel ist es, ein vollständiges gastronomisches Erlebnis zu bieten, bei dem jedes Gericht eine Geschichte von Tradition und Innovation erzählt.

Unsere Küche basiert auf frischen und sorgfältig ausgewählten Zutaten, die von den besten italienischen Produzenten stammen. Von hausgemachter Pasta, die täglich mit viel Sorgfalt zubereitet wird, über unsere Pizzen bis hin zu handwerklich gefertigten Desserts, die mit Leidenschaft kreiert werden – jedes Gericht ist darauf ausgelegt, Augen und Gaumen gleichermaßen zu verwöhnen.

Bei Sapori Tricolore finden Sie nicht nur die klassischen Gerichte der italienischen Tradition, sondern auch moderne und kreative Interpretationen der beliebtesten Speisen, die authentische Aromen mit eleganter Präsentation verbinden. Unsere Liebe zum Handwerk zeigt sich in jedem Detail – von der Auswahl der Zutaten über die sorgfältige Zubereitung bis hin zur Präsentation auf dem Teller.

Das Ambiente unseres Restaurants ist einladend und familiär, ideal sowohl für intime Abendessen als auch für Mittagessen mit Freunden oder geschäftliche Treffen. Unser aufmerksames und freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, um Sie bei der Entdeckung unserer Gerichte zu begleiten.

Ob Sie die italienische Tradition lieben oder neugierig auf neue Ideen sind – bei Sapori Tricolore finden Sie immer etwas Besonderes. Lassen Sie sich von unseren saisonalen Menüs, den Tagesempfehlungen und den Angeboten außerhalb der Karte überraschen – alle sorgfältig kreiert, um Ihnen das Beste der italienischen Küche in einer warmen und einladenden Atmosphäre zu bieten.

ANTIPASTI

ANTIPASTO DELLA CASA

15,20 €

Feine Auswahl italienischer Wurst- und Käsespezialitäten, serviert mit mediterranen Oliven und hausgemachten Marmeladen. (A,G,OL,H,N)

ANTIPASTO DI TERRA

14,50 €

Gegrilltes Gemüse, zarte Artischocken, getrocknete Tomaten, Büffelmozzarella und mediterrane Oliven, verfeinert mit nativem Olivenöl extra und mediterranen Kräutern. (A,G,O)

PISTACCHIO E MARE

19,90 €

Edles Thunfischfilet (ca. 150 g), kurz angebraten in einer knusprigen Pistazienkruste, serviert auf frischem Rucola und confierten Kirschtomaten. (D,F,O,R,L,H)

BRUSCHETTA TRICOLORE

10,90 €

Geröstete Weißbrotscheibe mit Kirschtomaten, Basilikum und Büffelmozzarella aus Kampanien (A,G)

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO

16,50 €

Scheiben von zartem Kalbfleisch, kalt serviert mit einer cremigen Thunfischsauce, verfeinert mit Kapern und einem Hauch Zitrone, eine frische und delikate Vorspeise der piemontesischen Tradition. (D,C,G,L,O)

LE CHICCHE

12,90 €

Leckere Häppchen aus frittiertem Pizzateig, außen knusprig und innen weich, verfeinert mit Tomate und Mozzarella, Mortadella, Pistazien-Sauce, 'Nduja-Creme und Oliven. (A,C,G,O,H)

CARPACCIO ALL' ITALIANA

15,90 €

Rindercarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesanspänen, milden Peperoni und Balsamico-Reduktion (A,G,L,O)

IMPEPATA DI COZZE

15,90 €

Miesmuscheln Weißwein und Tomatensauce. (A,D,O,R,L)

LE NOSTRE PASTE

LASAGNA

14, 90 €

Hausgemachte Lasagne mit frischen Nudelblättern, zartem Ragù, cremiger Béchamelsauce und geschmolzenem Käse, im Ofen überbacken – ein klassisches italienisches Gericht voller Geschmack und Tradition. (A,C,G,L,O)

GNOCCHI SORRENTINA

14, 90 €

Gnocchi mit Tomatensauce, Mozzarella und frischem Basilikum. (A,G)

AUTENTICA CARBONARA

15, 90€

Frische hausgemachte Pasta mit Ei-Sauce, Guanciale und Pecorino Romano. (A,G,L,O)

GNOCCHI BOSCAIOLA

15, 50 €

Gnocchi mit Ragout aus Kalb und Schwein, gemischten Pilzen und Taggiasca-Oliven in rosa Sauce (A,G,L,O)

SPAGHETTO ALLE COZZE

17, 50 €

Spaghetti mit frischen Miesmuscheln, in der Pfanne geschwenkt und mit einer aromatischen Tomatensauce und frischer Petersilie verfeinert. (A,F,R,G,L,O)

RUCOLA PRESTIGE

18, 90€

Frische hausgemachte Pasta mit aromatischem Rucola-Mandel-Pesto. Zarter, in Weißwein verfeinerter Lachs und süße sizilianische Kirschtomaten. Geröstete Mandeln geben einen feinen Crunch. (A, C, D, G, L, H, O)

LE NOSTRE PASTE

AMATRICIANA CALABRA 15,50 €

Hausgemachte Pasta mit knusprigem Guanciale, pikanter Tomatensoße, 'Nduja und Pecorino Romano DOP – ein würziges, typisch italienisches Gericht mit intensivem und authentischem Geschmack. (A,C,G,L,O)

SPADA E MELANZANE 17,90 €

Hausgemachte Pasta mit gebratener Aubergine, Schwertfisch, frischen Kirschtomaten und Basilikum. (A,C,D,G,O,L)

LINGUINE ALLO SCOGLIO 18,90 €

Linguine mit gemischten Meeresfrüchten in einer leichten Tomatensoße, verfeinert mit Knoblauch, Weißwein und frischer Petersilie – ein klassisches italienisches Gericht voller mediterraner Aromen. (A,B,C,D,O,L,R)

TAGLIATELLE AL TARTUFO 21,90 €

Hausgemachte Tagliatelle mit feiner Trüffel-Béchamelsauce und einem Hauch frischer Petersilie – ein elegantes, aromatisches Gericht für Trüffelliebhaber. (A,G,L,O)

LE NOSTRE INSALATE

INSALATA VERDE

3,50 €

Grüner Salat.

INSALATA MISTA

4,50 €

grüner Salat mit Tomaten, Mais und Gurken

INSALATA POMDORI

5,50 €

Tomaten mit Olivenöl, Oregano, roten Zwiebeln und Basilikum . (L)

INSALATA DI RUCOLA

6,90 €

Rucola, Kirschtomaten und Parmesan. (G)

CAPRESE DI BUFALA

14,90 €

Frische Büffelmozzarella, serviert mit Tomaten und süßen Tropea-Zwiebeln. (G)

ZUPPE

ZUPPA AL POMODRO 5, 10 €

Cremige Tomatensuppe mit Basilikum. (L)

ZUPPA DEL GIORNO 6, 90 €

Tagesuppe mit saisonalen Produkten. (A,G,F,L)

ZUPPA DI PESCE 16, 90 €

Hausgemachte Fischsuppe mit frischen Meeresfrüchten, Krustentieren und ausgewähltem Fisch, gekocht mit Tomaten, Knoblauch und mediterranen Kräutern. Heiß serviert, mit einem Spritzer extra nativem Olivenöl (A,B,C,F,D,O,R,L)

KINDER TELLER

KINDERPASTA 7, 00 €

Mit Tomatensauce oder Bolognesesauce (A,G,L)

GNOCCHI AL BURRO 7, 00 €

Mit Buttersauce (A,G)

POMMES FRITES 4, 50 €

I NOSTRI SECONDI

PARMIGIANA

15,50 €

Auflauf mit Aubergine, Mozzarella, Tomatensauce und Parmesan (G,L)

FRITTURA DI PESCE

19,90 €

knusprig frittierte Garnelen, Tintenfisch, Sardellen und saisonale Beilagen (A,B,C,D,G,F,R,L)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

29,90 €

Mit frischen Beilagen in der Saison, Grillteller mit Garnelen, Thunfisch, Oktopus, Schwertfisch und einem Spieß mit gemischtem Fisch. (D)

AGNELLO CON CAPONATA

25,90 €

gegrillte Lammkoteletts mit sizilianischer Caponata - süß-saure Gemüsekombi aus Auberginen, Paprika, Sellerie, Tomaten, Oliven & Kapern (A,C,F,G,O,N,M,P,L)

TAGLIATA AL BALSAMICO

28,90 €

Gegrilltes Kalbfleisch (ca. 250 g), serviert auf einem frischen Rucolabett mit Kirschtomaten. Verfeinert mit Grana-Padano-Spänen und einem Hauch Balsamico, der dem Gericht eine ausgewogene Kombination aus Würze und Süße verleiht. (G,O)

BRANZINO ALLA GRIGLIA

24,50 €

Gegrillte Branzinofilets mit leichtem, feinem Geschmack, serviert mit frischem, saisonalem Gemüse, das dem Gericht Farbe und Frische verleiht. (A,D,O,L)

POLPO MEDITERRANEO

23,50 €

Gegrillter Oktopus, marinierte Rote Bete, Orangenscheiben, Petersiliensauce und knusprige Kartoffeln. (D,G,O,L,N,H)

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA

10,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce und Basilikum. (A,G)

VEGERATIANA

13,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Auberginen, Zucchini und Paprika. (A,G)

PARMA

14,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und Parmesan (A,G)

TARTUFO E GAMBERI

22,90 €

Fiordilatte, schwarzer Trüffel, Trüffelcreme und Garnelen. (A,D,G)

FRUTTI DI MARE

19,90 €

Tomatensauce, Meeresfrüchte, Petersilie und Olivenöl. (A,B,D,F,R,L)

TONY

18,50 €

Fiordilatte, Rinder-Carpaccio, frischem Rucola, gehobeltem Grana Padano DOP und eineml Hauch Balsamico-Reduktion. (A,G,L)

MARINARA

11,50 €

Tomatensauce, Sardellen, Oregan und Kapern. (A,G,L,H)

BELLA MORTADELLA

17,50 €

Fiordilatte, Mortadella DOP, Büffelmozzarella, Pistaziencreme und gehackten Pistazien. (A,G,H)

LA BOSS

15,50 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Gorgonzola, Nduja und Auberginen. (A,G,)

CAPRICCIOSA

14,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Artischocken, Kochschinken, Pilze und Oliven. (A,G)

LE NOSTRE PIZZE

DIAVOLA 14,50 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Nduja und scharfe Salami. (A,G)

TONNO E CIPOLLA 14,50 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Thunfisch und Tropea-Zwibeln. (A,D,G)

COTTO E MAIS 13,50 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Kochschinken und Mais. (A,G)

SALAME E MAIS 13,50 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Salami und Mais. (A,G)

QUATTRO FORMAGGI 14,90 €

Fiordilatte, Gorgonzola, Emmentaler- und Parmesankäse. (A,G)

ITALIA 13,80 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Rucola, Kirschtomaten und Parmesan. (A,G,L)

REGINA 13,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Kochschinken und Pilze. (A,G)

AMERICANA 14,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Pommes Frites und Würstchen. (A,G,F)

CALABRA 15,50 €

Fiordilatte, Tomatensauce, scharfe Salami und Zwibeln. (A,G,)

SENZA NOME (OHNE NAME) 14,50 €

Fiordilatte, Kochschinken und Ananas. (A,G)

FOCACCIA 4,90 €

Pizzabrot (A)

LE NOSTRE PIZZE

BELLA MIA

14,90 €

Tomatensauce, Parmaschinken, Büffelmozzarella und Basilikum. (A,G)

DELIZIOSA

16,50 €

Fiordilatte, Garnelen, Zucchini, Kirschtomaten und Rucola. (A,D,G)

CALZONE

11,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce und Basilikum. (A,G)

CALZONE DELLO CHEF

15,90 €

Calzone mit Käse, Wurst, Gemüse und Saisonaler Füllung- Fantasie des Küchenchefs. (A,G)

I NOSTRI DOLCI

TIRAMISU'

6,50 €

Cremiges Mascarpone-Dessert mit Biskotten in Espresso getunkt. (A,C,G,F)

CANNOLO SICILIANO

6,50 €

Teigröllchen gefüllt mit Ricottacreme und Schokoladenstückchen. (A,G,C,F)

HAUSGEMACHTE CHEESECAKE

6,50 €

Cremiger Cheesecake auf knusprigem Boden, erhältlich in wechselnden Geschmacksrichtungen – ein süßer Genuss zum Abschluss jedes Essens.. (A,C,G,F)

PANNA COTTA

6,50 €

Cremige Panna Cotta, serviert mit hausgemachter Waldbeersauce. (A,G)

DESSERT DES CHEFS

7,50 €

Ein exklusives Dessert, das aus der Kreativität des Chefs stammt und mit Aromen und Texturen spielt, um ein einzigartiges und überraschendes Erlebnis zu bieten. Bitte fragen Sie den Service nach weiteren Dessert-Spezialitäten außerhalb der Karte. (A,C,G,F,O,E,N,H,P)

KAFFE UND TEE

Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,40 €
Verlängerter	3,90 €
Doppio Espresso	4,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Cappuccino	4,00 €
Tee (Schwarz, Kräuter, Früchte, Grün, Pfefferminz und Kamille)	3,50 €

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Gasteiner Mineralwasser, still	Fl. 0,33 l	3,30 €
Gasteiner Mineralwasser, prickelnd	Fl. 0,33 l	3,30 €
Rauch Eistee (Pfirsich oder Zitrone)	Fl. 0,33 l	3,90 €
Almdudler	Fl. 0,33 l	3,50 €
Fanta, Sprite, Coca-Cola,	0,3l	3,80 €
Coca-Cola Zero	0,5l	4,90 €
Tonic Water	Fl 0,25l	3,70 €
Bitter Lemon	Fl 0,25l	3,70 €
Soda Zitrone	0,3l / 0,5l	3,00 € / 3,50 €
Soda Wasser	0,3l / 0,5l	2,40 € / 3,10 €
Leitungswasser	0,3l / 0,5l	1,20 € / 1,50 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Soda Erbeer-Zitrone	0,5l	5,50 €
Soda Limette-Ingwer	0,5l	5,50 €
Soda Granatapfel	0,5 l	5,50 €
Soda Citrus-Cooler	0,5 l	5,50 €

SÄFTE

Rauch Fruchtsäfte 0,2l 3,50 €

(Erbeere, Mango, Orange, Marille, Apfel, Johannisbeere)

mit Leitungswasser 0,3l / 0,5l 3,60 €/4,00 €

mit Sodawasser 0,3l / 0,5l 4,10 €/4,50 €

OSTRI APERITIVI

Aperol Spritz 0,25 l 6,50 €

Limoncello Spritz 0,25 l 6,50 €

Hugo 0,25 l 6,50 €

Lillet Berry 0,25 l 6,50 €

Liller Vive 0,25 l 6,50 €

Campari Spritz 0,25 l 6,50 €

Campari Soda 0,25 l 6,50 €

Campari Orange 0,25 l 6,50 €

Prosecco 0,10 l 6,50 €

FLASCHENBIER

Zipfer 0,5l 4,50 €

Radler 0,5l 4,90 €

Gösser (Alkoholfrei) 0,5l 5,10 €

Edelweiss 0,5l 4,50 €

OFFENES BIER

Kaiser Bier vom Fass 0,3l/ 0,5l 4,10 €/4,90 €

Sauer Radler 0,3l/ 0,5l 4,10 €/4,90 €

Zwickel Bier vom Fass 0,3l/ 0,5l 4,10 €/4,90 €

I NOSTRI VINI

G'Spritzer	1/4l	4,20 €
Sommer G'Spritzer	1/4l	4,20 €
Hauswein (rot oder weiß)	1/8l	4,70 €
Grüner Veltliner	1/8l	4,50 €
Pinot Grigio	1/8l	5,90 €
Chianti	1/8l	5,90 €
Muskateller	1/8l	5,90 €
Zweigelt	1/8l	5,50 €
Cantina Cirò (rot oder weiß)	1/8l	5,20 €

SPIRITUOSI

Grappa Barrique	2 cl	5,50 €
Grappa Bianca	2 cl	5,20 €
Amaro/ Limoncello	2 cl	4,90 €

ALLERGENE INFORMATION

A...GLUTEN, B...KREBS, C...EIER, D...FISCH, F...SOJA, G...MILK oder LAKTOSE, O...SULFITE,
R...WEICHTIERE, E...ERDNUSS, N...SESAM, M...SENF, L...SELLERIE, H...SCHALENFRÜCHTE,
P...LUPINEN

Trotz der sorgfältigen Zubereitung unserer Gerichte können Spuren von Zutaten enthalten sein, die nicht auf dem Etikett angegeben sind. Es ist möglich, dass beim Produktionsprozess in der Küche Stoffe zum Einsatz kommen. Die 14-Kennzeichnung bezieht sich auf die Hauptallergene, die gemäß den geltenden Vorschriften entfernt werden. Es gibt jedoch auch andere Stoffe, die Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Stadtplatz 3, 4230 Pregarten

saporitricolore.eatbu.com

 @saporitricolore_

 Saporì Tricolore

0690 10591195