



SAPORI TRICOLORE
ITALIAN RESTAURANT

BUON APPETITO

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.

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)

CARPACCIO MISTO MARE 19,90 €

Carpaccio von drei frischem gemischtem Fisch, fein aufgeschnittene Auswahl an rohem Meeresfisch, verfeinert mit Olivenöl extra vergine, Zitrusfrüchten und einer feinen Prise Pfeffer. (D,F,O,R,L,H)

BRUSCHETTA TRICOLORE 10,90 €

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

BRUSCHETTA DELLA CASA 13,90 €

Geröstete Weißbrotscheibe mit Kirschtomaten, Basilikum, Parmaschinken und Mozzarella (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)

TARTARE DI MANZO 15,90 €

Rindertatar (125 g), frisch zubereitet aus fein von Hand gehacktem ausgewähltem Rindfleisch, serviert mit knusprig geröstetem Brot und Butter. Abgerundet mit geriebenem Ei für einen reichen und zugleich zarten Geschmack. (A,C,G,O,H)

CARPACCIO ALL' ITALIANA 15,90€

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

CROCCHÉ DI PATATE 7,90€

Kartoffelkroketten, goldbraun und knusprig, aus einem weichen Kartoffelteig zubereitet und frisch frittiert. Serviert mit einer Senf-Mayonnaise mit feiner, leicht würziger Note. (A,D,O,R,L)

PASTE DELLA TRADIZIONE

LASAGNA 15,50 €

Hausgemachte Lasagne mit frischen Nudelblättern, Ragù, Béchamelsauce und geschmolzenem Käse – klassisch, cremig und voller Geschmack. (A,C,G,L,O)

AUTENTICA CARBONARA 15,90€

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

AGLIO, OLIO & PEPERONCINO 13,90 €

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino, al dente gekochte Pasta mit nativem Olivenöl extra, Knoblauch und Chilischote. (A,L)

ARRABBIATA 12,90 €

Penne all'Arrabbiata, al dente gekochte Pasta mit Tomatensauce, nativem Olivenöl extra und Chilischote. (A,L)

AMATRICIANA 15,90 €

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

GNOCCHI

GNOCCHI SORRENTINA 14,90 €

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

GNOCCHI VERDI 17,90 €

Cremige Gnocchi mit Gorgonzola-Fonduta und Spinat. (A,G)

PRIMI DI MARE

SPAGHETTO COZZE 17,90€

Spaghetti mit frischen Miesmuscheln in Tomatensauce, verfeinert mit Petersilie. (A,F,R,G,L,O)

ZUCCHINE E GAMBERI 16,50€

Frische Pasta mit Zucchini, Garnelen und cremiger Zitronen-Béchamelsauce. (A,B,C,D,G,O,L)

LINGUINE VONGOLE 19,90€

Linguine mit Venusmuscheln, Weißwein, Knoblauch, Olivenöl und Petersilie. (A,B,C,D,G,O,L)

SALMONE E RUCOLA 17,90€

Hausgemachte Pasta mit Cherrytomaten, Rucola und Lachs. (A,B,C,D,G,O,L)

RISOTTI

RISOTTO DEL PESCATORE 21,90€

Cremiges Risotto mit Meeresfrüchten, Weißwein und Petersilie. (A,B,C,D,G,O,L)

RISOTTO AI FUNGHI 17,90€

Cremiges Risotto mit gemischten Pilzen, Weißwein und Petersilie. (A,G,O,L)

RISOTTO TRICOLORE 16,50€

Cremiges Risotto mit Tomaten, Burratasauce und Basilikum. (A,G,O,L)

LE NOSTRE INSALATE

INSALATA VERDE

4,50 €

Grüner Salat.

INSALATA MISTA

4,90 €

grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten

INSALATA POMODORI

5,90 €

Tomaten mit Olivenöl, roten Zwiebeln und Basilikum (L)

INSALATA DI RUCOLA

6,90 €

Rucola, Kirschtomaten und Parmesan. (G)

INSALATA DI POLLO

15,90 €

Großer Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchen, Mais und Paprika.

INSALATA DI TONNO

16,90 €

Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Tomaten und Zwiebeln. (D)

CAPRESE DI BUFALA

14,90 €

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

INSALATA MEDITERRANEA

16,90 €

Großer gemischter Salat mit Rucola, Feta, Cherrytomaten und Oliven.

ZUPPE

ZUPPA AL POMODORO 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 Meeresfrüchten, Tomaten, Knoblauch und mediterranen Kräutern, mit Olivenöl serviert. (A,B,C,F,D,O,R,L)

KINDER TELLER

KINDERPASTA 7,00 €

Mit Tomatensauce oder Bolognesesauce (A,G,L)

PIZZA NEMO 9,90 €

Mit Fiordilatte, Tomatensauce Milde Salami oder Kochschinken.
(A,G,L)

PIZZA TOPOLINO 8,90 €

Mit Fiordilatte, Tomatensauce. (A,G,L)

BEILAGEN

POMMES 4,50 €

ROSMARINKARTOFFELN 5,50 €

GEGRILLTES GEMÜSE 4,90 €

I NOSTRI SECONDI

PARMIGIANA

15,50 €

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

FRITTURA DI PESCE

20,90 €

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

GAMBERONI AL LIMONE

17,90 €

Fünf Ofen-Garnelen mit Zitrone, serviert mit frischer Petersilien-Zitronen-Sauce. (A,B,C,D,G,F,R,L)

IMPEPATA DI COZZE

16,90 €

Mit Weißwein oder Tomatensauce. (A,B,C,D,G,F,R,L)

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

32,50 €

Mit frischen saisonalen Beilagen servierter Grillteller mit Garnelen, Branzinofilet, Oktopus, Schwertfisch und einem Spieß aus gemischtem Fisch. (D,L)

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)

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

24,90 €

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	14,50 €
Fiordilatte, Tomatensauce, Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze. (A,G)	
PARMA	15,50 €
Fiordilatte, Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola und Parmesan (A,G)	
EMILIANA	15,50 €
Fiordilatte, Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Tropea-Zwiebel und Parmesan (A,G, L,O)	
FRUTTI DI MARE	19,90 €
Tomatensauce, Meeresfrüchte, Petersilie und Olivenöl. (A,B,D,F,R,L)	
TONY	19,50 €
Fiordilatte, Rinder-Carpaccio, frischem Rucola, gehobeltem Grana Padano DOP und eineml Hauch Balsamico-Reduktion. (A,G,L)	
MARINARA	11,90 €
Tomatensauce, Sardellen, Oregan und Kapern. (A,G,L,H)	
PREGARTEN	17,90 €
Fiordilatte, Tomatensauce, gekochter Schinken, Salami, Knoblauch und Zwiebel (A,G)	
CARBONARA	16,90 €
Fiordilatte, Eiersauce, Guanciale und Pfeffer (A,G,O)	
SPINACI E FETA	14,90 €
Fiordilatte, Tomatensauce, Spinat und Feta. (A,G)	
CAPRICCIOSA	15,50 €
Fiordilatte, Tomatensauce, Artischocken, Kochschinken, Pilze und Oliven. (A,G)	
FOCACCIA	4,90 €
Pizzabrot (A)	

QUATTRO STAGIONI

16,50 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Artischocken, Kochschinken, Pilz, Ei und Oliven. (A,G, C)

BELLA MIA

15,50 €

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

DIAVOLA

15,50 €

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

TONNO E CIPOLLA

15,50 €

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

COTTO E MAIS

14,20 €

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

SALAME E MAIS

14,20 €

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

14,90 €

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

BRACCIO DI FERRO

14,90 €

Fiordilatte, Tomatensauce, Spinat und Eier. (A,G,C)

CALABRA

15,50 €

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

SENZA NOME (OHNE NAME)

14,50 €

Fiordilatte, Kochschinken und Ananas. (A,G)

CALZONE

12,50 €

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 €
Mascarpone-Creme mit Espresso-Biskuits. (A,C,G,F)

PANNA COTTA 6,50 €
Cremige Panna Cotta mit hausgemachter Sauce nach Wahl. (A, G)

DESSERT DES CHEFS 7,50 €
Ein kreatives Dessert des Chefs mit wechselnden Aromen. Fragen Sie den Service nach weiteren Spezialitäten außerhalb der Karte.
(A,C,G,F,O,E,N,H,P)

EISBECHER

AFFOGATO 5,90 €
Vanilleeis mit heißem Espresso übergossen. (G)

BANANA SPLIT 8,90 €
Banane, Vanille-, Bananen- und Schokoladeneis, Sahne und Schokoladensoße (G)

FRAGOLA 10,50 €
Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeersoße und Sahne (G)

AMARETTO 11,50 €
Schokoladen- und Vanilleeis mit Amaretto-Likör und Sahne. (G,H)

BORGHETTI 11,50 €
Schokoladeneis mit Kaffeelikör und Sahne. (G)

LIMONCELLO 11,50 €
Zitroneneis mit Limoncello-Likör und Sahne. (G)

EISKAFFEE 7,90 €
Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Schlagobers (G)

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 €

I NOSTRI 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_

 Saporitricolore

0690 10591195