



PIZZERIA 3 CORONE

CAFFE'



via Garibaldi, 56 - 24027 Nembro (BG)



035 520319



www.pizzeriatrecorone.com



[pizzeriatrecorone](https://www.facebook.com/pizzeriatrecorone)



[pizzeriatrecorone](https://www.instagram.com/pizzeriatrecorone)



Connettimi0!




















































































Regione
Lombardia

ATTIVITÀ STORICHE

LE NOSTRE PIZZE











Le classiche

	I NOSTRI TRANCI	PINSA ROMANA
 SOLO POMODORO   <i>POMODORO</i>	€ 4,50	€ 6,50
 MARGHERITA   <i>POMODORO, PASTA FILATA</i>	€ 5,50	€ 8,00
 PROSCIUTTO   <i>POMODORO, PASTA FILATA, PROSCIUTTO COTTO</i>	€ 6,00	€ 9,00
 CAPRICCIOSA    <i>POMODORO, PASTA FILATA, PROSCIUTTO, CAPRICCIO DI VERDURE</i>	€ 6,50	€ 9,50
 PATATINE   <i>POMODORO, PASTA FILATA, PATATINE</i>	€ 6,50	€ 9,50
 PROSCIUTTO E FUNGHI   <i>POMODORO, PASTA FILATA, PROSCIUTTO, CHAMPIGNON</i>	€ 6,50	€ 9,50
 SALAMINO   <i>POMODORO, PASTA FILATA, SALAMINO PICCANTE</i>	€ 6,50	€ 9,50
 WÜRSTEL   <i>POMODORO, PASTA FILATA, WÜRSTEL</i>	€ 6,50	€ 9,50
 CAPRESE   <i>POMODORO, PASTA FILATA, POMODORI DATTERINI, ORIGANO</i>	€ 6,50	€ 9,50
 GORGONZOLA   <i>POMODORO, PASTA FILATA, GORGONZOLA</i>	€ 7,00	€ 10,00
 SALSICCIA   <i>POMODORO, PASTA FILATA, SALSICCIA FRESCA</i>	€ 7,00	€ 10,00
 VERDURE GRIGLIATE   <i>POMODORO, PASTA FILATA, CIPOLLE, ZUCCHINE, PEPPERONI, MELANZANE, CARCIOFI</i>	€ 7,00	€ 10,00

		I NOSTRI TRANCI	PINSA ROMANA
	TONNO    <i>POMODORO, PASTA FILATA, TONNO</i>	€ 7,00	€ 10,00
	FORMAGGI    <i>POMODORO, PASTA FILATA, GORGONZOLA, FORM. DI MONTE, TALEGGIO, NOCI</i>	€ 7,50	€ 10,50
	GRANA   <i>POMODORO, PASTA FILATA, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP</i>	€ 7,50	€ 10,50
	LARDO   <i>POMODORO, PASTA FILATA, LARDO</i>	€ 7,50	€ 10,50
	AMERICANA   <i>POMODORO, PASTA FILATA, WÜRSTEL, PATATINE FRITTE</i>	€ 7,50	€ 10,50
	SPECK   <i>POMODORO, PASTA FILATA, SPECK</i>	€ 7,50	€ 10,50
	BRESAOLA   <i>POMODORO, PASTA FILATA, BRESAOLA</i>	€ 7,50	€ 10,50
	NAPOLETANA    <i>POMODORO, PASTA FILATA, ACCIUGHE, CAPPERI</i>	€ 7,50	€ 10,50
	PORCINI   <i>POMODORO, PASTA FILATA, PORCINI TRIFOLATI</i>	€ 8,00	€ 11,00
	CRUDO   <i>POMODORO, PASTA FILATA, CRUDO DI PARMA</i>	€ 8,50	€ 11,50
	SPECK E BRIE   <i>POMODORO, PASTA FILATA, SPECK, BRIE</i>	€ 8,50	€ 11,50
	TONNO ROSSO    <i>POMODORO, PASTA FILATA, TONNO ROSSO AFFUMICATO</i>	€ 8,50	€ 12,00
	PESCE SPADA    <i>POMODORO, PASTA FILATA, SPADA AFFUMICATO</i>	€ 9,00	€ 12,50

		I NOSTRI TRANCI	PINSA ROMANA
	SALMONE   	€ 9,00	€ 12,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, SALMONE AFFUMICATO</i>		
	POLPO FRESCO   	€ 9,00	€ 12,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, CARPACCIO DI POLPO FRESCO</i>	<i>DISPONIBILE: VEN - SAB - DOM</i>	
	FRUTTI DI MARE        ( SOLO NELLA SALSA)	€ 9,50	€ 13,00
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, FRUTTI DI MARE FRESCHI</i>	<i>DISPONIBILE: VEN - SAB - DOM</i>	

Le sfiziose

		I NOSTRI TRANCI	PINSA ROMANA
	CREMOSA AI CARCIOFI  	€ 8,00	€ 11,00
	<i>CREMA DI CARCIOFI, PASTA FILATA, CARCIOFI TRIFOLATI</i>		
	CREMOSA AI PORCINI  	€ 8,50	€ 11,50
	<i>CREMA DI PORCINI, PASTA FILATA, PORCINI TRIFOLATI</i>		
	GRINTOSA   	€ 8,50	€ 11,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, ASPARAGI, UOVO, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP</i>		
	SAPORITA   	€ 8,50	€ 11,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, PESTO DI PISTACCHIO, LARDO, NOCI</i>		
	CONTADINA   	€ 8,50	€ 11,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, PATATE, PANCETTA, GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO</i>		
	BOLOGNESE   	€ 8,50	€ 11,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO</i>		
	SUPERBA   	€ 9,00	€ 12,00
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, SCAMORZA, PESTO GENOVESE, SPECK IN COTTURA</i>		
	FIORITA   	€ 9,50	€ 12,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, GAMBERETTI, ZUCCHINE, PHILADELPHIA, FIORI COMMESTIBILI</i>		
	PREZIOSA  	€ 10,50	€ 13,50
	<i>POMODORO, PASTA FILATA, CRUDO, STRACCIATELLA DI BURRATA</i>		

COPERTO	€ 2,00
 OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO	€ 0,80
AFFETTATI	€ 1,50
PATATINE FRITTE	€ 1,30
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 1,80
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	€ 1,80
STRACCIATELLA DI BURRATA	€ 2,50
IMPASTO SENZA GLUTINE	€ 3,00

























UTILIZZIAMO SOLO FARINE DI PRIMA SCELTA DI MOLINO PASINI, OTTENUTE DALLA MIGLIORE SELEZIONE E MISCELA DI GRANI TENERI, PER LA REALIZZAZIONE DI IMPASTI ESTREMAMENTE LEGGERI E SOFFICI.

IL RISULTATO SARÀ UNA PIZZA PIÙ FACILMENTE DIGERIBILE, DALL'OTTIMA CROCCANTEZZA (DOVUTA ALL'ELEVATO LIVELLO DI PROTEINE) E DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO.

Antipasti

	MOZZARELLA DI BUFALA 	€ 5,00
	SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI TIPICI  	€ 7,00
	AFFETTATO DI SALUMI MISTI	€ 8,00
	AFFETTATO DI CRUDO DI PARMA	€ 9,00
	CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO 	€ 9,50
	CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 	€ 10,00
	CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO 	€ 10,00
	CARPACCIO DI POLPO FRESCO FATTO IN CASA  <i>SOLO VENERDÌ, SABATO E DOMENICA</i>	€ 10,00
	INSALATA DI MARE FRESCA FATTA IN CASA    ( <i>SOLO NELLA SALSA</i>) <i>SOLO VENERDÌ, SABATO E DOMENICA</i>	€ 15,00

Fritti

	MOZZARELLINE   	€ 4,00
	PATATINE   	€ 4,00
	OLIVE ASCOLANE   	€ 4,00
	CROCCHETTE DI PATATE   	€ 4,00
	SPEEDY POLLO   	€ 4,00
	BASTONCINI DI ZUCCHINE   	€ 4,00

Primi piatti

	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO    <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 5,00
	TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO     <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 5,00
	RISOTTO ALLA MILANESE   <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 5,00
	RISOTTO AI FUNGHI   <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 6,00
	CREPELLE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO, FATTE IN CASA   	€ 5,50
	CREPELLE AI PORCINI TRIFOLATI E PANNA, FATTE IN CASA   	€ 6,50

Secondi piatti

	COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	<i>L'ETTO € 4,00</i>
	NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA	<i>L'ETTO € 4,50</i>
	HAMBURGER ALLA PIASTRA	€ 6,00
	SPIEDINI DI CARNE ALLA GRIGLIA	€ 9,00
	FRITTURA DI CALAMARI FRESCHI  	€ 11,00
	FRITTURA MISTA    <i>CALAMARI FRESCHI, GAMBERONI FRESCHI, ZUCCHINE FRESCHE</i>	€ 13,00
	TRANCIO DI PESCE SPADA FRESCO ALLA GRIGLIA 	€ 12,00
	FILETTI DI BRANZINO FRESCHI ALLA GRIGLIA 	€ 12,00

Contorni

	INSALATA VERDE	€ 3,50
	POMODORI	€ 3,50
	CAROTE ALLA JULIENNE	€ 3,50
	INSALATA MISTA (INSALATA, CAROTE, POMODORI, MAIS)	€ 5,00
	VERDURE GRIGLIATE CALDE	€ 5,00
	PORCINI TRIFOLATI	€ 6,00

Dessert

	DOLCI TRADIZIONALI	€ 4,00
	COPPA DI GELATO 	€ 5,00
	DOLCI FATTI IN CASA	€ 6,00

CHIEDERE AL PERSONALE PER L'EVENTUALE PRESENZA DI ALLERGENI NEI DESSERT

Birre alla spina

IMPIANTO FORST REFRIGERATO: NUOVO IMPIANTO A FUSTO FREDDO CON CELLA FRIGORIFERA
(LA BIRRA NON SUBISCE SBALZO TERMICO DURANTE IL TRAGITTO DAL FUSTO FREDDO A QUANDO VIENE SPILLATA)

	FORST KRONEN (BIONDA) CL. 20 	€ 3,00
	FORST KRONEN (BIONDA) CL. 40 	€ 4,50
	FORST SIXTUS (ROSSA) CL. 20 	€ 3,50
	FORST SIXTUS (ROSSA) CL. 40 	€ 5,00
	FELSENKELLER (NON FILTRATA) CL. 30 	€ 5,00
	WEIHENSTEPHANER CL.30 	€ 3,50
	WEIHENSTEPHANER CL.50 	€ 5,50
	PANACHÈ PICCOLA 	€ 2,50
	PANACHÈ MEDIA 	€ 4,00

Birre in bottiglia

	CERES STRONG ALE 	€ 3,50
	FORST 1857 CL. 33 	€ 3,50
	FORST 00 CL.33 (ANALCOLICA) 	€ 3,50
	DAURA DAMM CL.33 (SENZA GLUTINE)	€ 3,50
	MENABREA LAGER CL.66 	€ 4,00
	HACKER PSCHORR MÜNCHNER GOLD CL. 50 (ARTIGIANALE TEDESCA BIONDA) 	€ 5,00
	HACKER PSCHORR KELLERBIER CL. 50 (ARTIGIANALE TEDESCA NON FILTRATA) 	€ 5,00
	HACKER PSCHORR WEISSBIER CL. 50 (ARTIGIANALE TEDESCA WEISS) 	€ 5,00
	LA CHUFFE CL. 75 (BIONDA BELGA) 	€ 10,00
	MC CHUFFE CL. 75 (BRUNA BELGA) 	€ 12,00
	BIG CHUFFE CL. 150 (BIONDA BELGA) 	€ 23,00

Vini rossi



VALCALEPIO ROSSO LYR DOC - 13.5° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 13,00

AZIENDA AGRICOLA ELIGIO MAGRI - LOMBARDIA

UVAGGIO: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



ROSSO RONCHEDONE VDT - 14.5° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 25,00

CANTINA CÀ DEI FRATI - LOMBARDIA

UVAGGIO: MARZEMINO, SANGIOVESE, CABERNET



ETNA ROSSO DOC - 13.5° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 25,00

CANTINA PLANETA - SICILIA

UVAGGIO: NERELLO MASCALESE



VILLA ANTINORI IGT - 13.5° - (FERMO) 


BOTTIGLIA 75 CL € 25,00

CANTINA ANTINORI - TOSCANA

UVAGGIO: MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT, SANGIOVESE E CABERNET

Vini bianchi



LUGANA DOC - 13° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 18,00

AZIENDA AGRICOLA CA' DEI FRATI- LOMBARDIA

UVAGGIO: TREBBIANO



GEWÜRZTRAMINER DOC- 14° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 18,00

CANTINA ST. PAULS - ALTO ADIGE

UVAGGIO: GEWÜRZTRAMINER



RIBOLLA GIALLA IGT - 12.5° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 18,00

CANTINA TENUTA LUISA - FRIULI VENEZIA GIULIA

UVAGGIO: RIBOLLA GIALLA



ETNA BIANCO DOC - 13° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 25,00

CANTINA PLANETA - SICILIA

UVAGGIO: CARRICANTE

Vini rosati



OPRA ROSATO DOC - 13.5° - (FERMO) 

BOTTIGLIA 75 CL € 18,00

CANTINA SHOLA SARMENTI - PUGLIA

UVAGGIO: NEGROAMARO

Bollicine



PROSECCO SENIOR EXTRA DRY DOCG - 11,5° 

BOTTIGLIA 75 CL € 15,00

AZIENDA BORTOLOMIOL - VENETO

UVAGGIO: GLERA



FRANCIACORTA BRUT DOCG - 12,5° 

BOTTIGLIA 75 CL € 24,00

AZIENDA AGRICOLA FERGHETTINA - LOMBARDIA

UVAGGIO: CHARDONNAY, PINOT NERO



MOSCATO D'ASTI DOCG - 5° - (DOLCE) 

BOTTIGLIA 75 CL € 16,00

CANTINE LODALI - PIEMONTE

UVAGGIO: MOSCATO BIANCO

Vini della casa



NERO D'AVOLA DOC - 12,5° 

CALICE € 4,00

CANTINE PELLEGRINO - SICILIA



VERDUZZO - 10,5° 

CALICE € 3,00

VITICOLTORI PONTE - VENETO

1/2 LT. € 5,00

1 LT. € 9,00



LA TRENTINA: GRAPPA
TRADIZIONALE SECCA
GIOVANE - 41° € 4,00

Grappa nata per esprimere l'eleganza della tradizione trentina da cui trae il meglio, facendo leva sui tipici vitigni della regione, sull'escursione termica, sui profumi che ne derivano e sull'esperienza dei secoli passati. Ottenuta da un'accurata distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore di vinacce di Teroldego, Marzemino e Merlot si caratterizza per essere fresca ed elegantemente asciutta. Un omaggio della Famiglia Marzadro alla terra in cui vive.

Profumo: secco, deciso



Struttura: elegante, persistente



LA TRENTINA: GRAPPA
INVECCHIATA MORBIDA
BARRIQUE - 41° € 4,00

Grappa nata per esprimere la massima morbidezza di un distillato, nata da un'accurata distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo a vapore delle vinacce di Moscato, Chardonnay e Gewürztraminer. I tipici vitigni della regione, l'escursione termica del territorio e i profumi che ne derivano, donano qualità organolettiche uniche e distinte. La Trentina Morbida Barrique viene poi affinata per alcuni mesi in botti precedentemente usate per l'invecchiamento della Grappa Stravecchia Diciotto Lune, divenendo ancora più "gentile" e vellutata.

Profumo: secco, deciso



Struttura: elegante, persistente



DICIOTTO LUNE - 41° € 4,00

Il profumo si fa intenso, diviene più etereo e armonico, il gusto perde le spigolosità iniziali e si arrotonda per dare una percezione in bocca elegante e setosa. Il colore raggiunge una calda tonalità ambrata. Il Mastro Distillatore ne segue la maturazione sino al raggiungimento del blend ideale e della piena armonia tra legno e Grappa. Nasce così, Diciotto Lune Marzadro, raffinata Grappa da meditazione.

Profumo: secco, deciso





Struttura: elegante, persistente







Bibite

	ACQUA LURISIA CL. 75	€ 2,00
	BIBITE IN LATTINA	€ 3,00
	BIBITE IN BOTTIGLIA CL. 33	€ 3,50
	COCACOLA BOTTIGLIA LT. 1	€ 5,50

Caffetteria

	CAFFÈ LISCIO	€ 1,50
	CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00
	CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
	CAMOMILLA	€ 2,00
	THÈ	€ 2,00
	CAFFÈ AL GINSENG	€ 2,30
	CAFFÈ CORRETTO	€ 2,00

Liquori

	LIMONCELLO	€ 2,50
	LIQUORI NAZIONALI	€ 3,00
	BRANDY	€ 3,50
	GRAPPE SELEZIONATE	€ 4,00
	WHISKY	€ 5,00
	RON ZACAPA ETIQUETA NEGRA 23Y	€ 7,00

Legenda Allergeni

	ARACHIDI E DERIVATI		CROSTACEI
	FRUTTA A GUSCIO		GLUTINE
	LATTE E DERIVATI		LUPINI
	MOLLUSCHI		SENAPE
	PESCE		SEDANO
	SESAMO		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
	SOIA		UOVA E DERIVATI

Dicembre - Gennaio



TARTUFATA



POMODORO, PASTA FILATA, CREMA DI TARTUFO BIANCO, UOVO

€ 13,00



Febbraio - Marzo

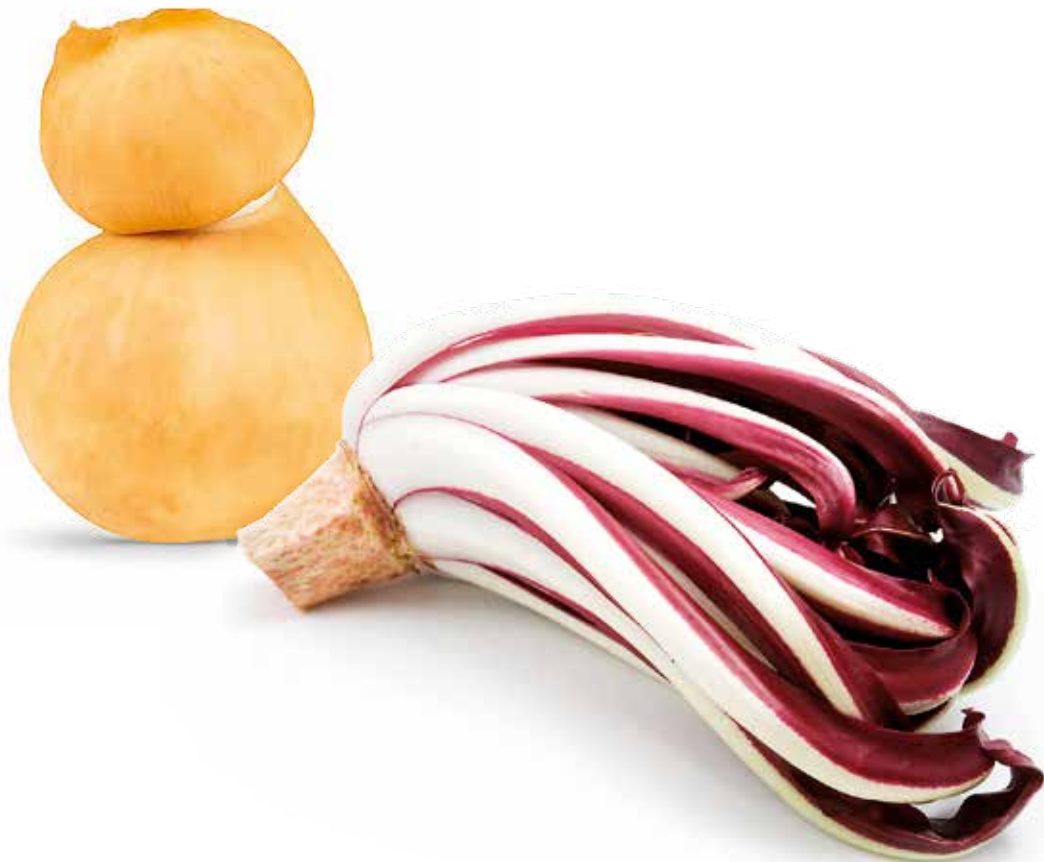


TARDIVA



POMODORO, PASTA FILATA, CREMA DI RADICCHIO TARDIVO, SCAMORZA AFFUMICATA

€ 9,00



Aprile - Maggio



TONNATA



POMODORO, PASTA FILATA, TONNO ROSSO AFFUMICATO, CIPOLLE CARAMELLATE

€ 10,00



Giugno - Luglio



FUNGAIOLA



*POMODORO, PASTA FILATA, CREMA DI TARTUFO NERO, PORCINI TRIFOLATI,
SCAGLIE DI TARTUFO NERO*

€ 12,50



Agosto - Settembre



ESAGERATA



*POMODORO, PASTA FILATA, GAMBERONI FRESCHI, STRACCIATELLA DI BURRATA,
GRANELLA DI PISTACCHIO, PANCETTA*

€ 12,50



Ottobre - Novembre



ZUCCONA



POMODORO, PASTA FILATA, CREMA DI ZUCCA, PANCETTA, GRANA PADANO DOP

€ 9,00





CARBONARA



POMODORO, PASTA FILATA, GRANA PADANO DOP, PANCETTA, UOVO, PEPE

€ 9,00





ZUCCARELLO



POMODORO, PASTA FILATA, MASCARPONE, RUCOLA, CRUDO DI PARMA

€ 10,00

