

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)



Wi-Fi: Tre Corone_Guest
Password: Connettimi0!



Regione
Lombardia

ATTIVITÀ
STORICHE

LE NOSTRE PIZZE

Le classiche

		I NOSTRI TRANCİ	PINSA ROMANA 300g
	SOLO POMODORO  <i>POMODORO</i>	€ 5,00	€ 7,50
	MARGHERITA   <i>POMODORO, MOZZARELLA</i>	€ 6,00	€ 9,00
	PROSCIUTTO   <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO</i>	€ 7,00	€ 10,50
	CAPRICCIOSA    <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CAPRICCIO DI VERDURE</i>	€ 7,50	€ 11,00
	PATATINE   <i>POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE FRITTE</i>	€ 7,50	€ 11,00
	PROSCIUTTO E FUNGHI   <i>POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CHAMPIGNON</i>	€ 7,50	€ 11,00
	SALAMINO   <i>POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE</i>	€ 7,50	€ 11,00
	WÜRSTEL   <i>POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL</i>	€ 7,50	€ 11,00
	CAPRESE   <i>POMODORO, MOZZARELLA, POMODORI DATTERINI, ORIGANO</i>	€ 7,50	€ 11,00
	GORGONZOLA   <i>POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA</i>	€ 8,00	€ 11,50
	SALSICCIA   <i>POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA</i>	€ 8,00	€ 11,50
	VERDURE GRIGLIATE   <i>POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE, ZUCCHINE, PEPERONI, MELANZANE, CARCIOFI</i>	€ 8,00	€ 11,50

		I NOSTRI TRINCI	PINSA ROMANA 300g
	TONNO    POMODORO, MOZZARELLA, TONNO	€ 8,00	€ 11,50
	FORMAGGI    POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, FORM. DI MONTE, TALEGGIO, NOCI	€ 8,50	€ 12,00
	GRANA   POMODORO, MOZZARELLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP	€ 8,50	€ 12,00
	LARDO   POMODORO, MOZZARELLA, LARDO	€ 8,50	€ 12,00
	AMERICANA   POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL, PATATINE FRITTE	€ 8,50	€ 12,00
	SPECK   POMODORO, MOZZARELLA, SPECK	€ 8,50	€ 12,00
	BRESAOLA   POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA	€ 8,50	€ 12,00
	NAPOLETANA    POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI	€ 8,50	€ 12,00
	PORCINI   POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI TRIFOLATI	€ 9,50	€ 13,00
	CRUDO   POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA	€ 10,00	€ 13,00
	SPECK E BRIE   POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE	€ 10,00	€ 13,00
	TONNO ROSSO    POMODORO, MOZZARELLA, TONNO ROSSO AFFUMICATO	€ 11,00	€ 15,00
	PESCE SPADA    POMODORO, MOZZARELLA, PESCE SPADA AFFUMICATO	€ 11,00	€ 15,00

		I NOSTRI TRANCI	PINSA ROMANA 300g
	SALMONE    <i>POMODORO, MOZZARELLA, SALMONE AFFUMICATO</i>	€ 11,00	€ 15,00
	POLPO FRESCO    ( SOLO NELLA SALSA) <i>POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI POLPO FRESCO</i>	€ 11,50	€ 15,50
		DISPONIBILE: VEN - SAB - DOM	
	FRUTTI DI MARE        <i>POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE FRESCHI</i>	€ 12,00	€ 16,00
		DISPONIBILE: VEN - SAB - DOM	

Le sfiziose

		I NOSTRI TRANCI	PINSA ROMANA 300g
	CREMOSA AI CARCIOFI   <i>CREMA DI CARCIOFI, MOZZARELLA, CARCIOFI TRIFOLATI</i>	€ 9,50	€ 12,50
	CREMOSA AI PORCINI   <i>CREMA DI PORCINI, MOZZARELLA, PORCINI TRIFOLATI</i>	€ 10,00	€ 13,00
	GRINTOSA    <i>POMODORO, MOZZARELLA, ASPARAGI, UOVO, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP</i>	€ 10,00	€ 13,00
	SAPORITA    <i>POMODORO, MOZZARELLA, PESTO DI PISTACCHIO, LARDO, NOCI</i>	€ 10,00	€ 13,00
	CONTADINA    <i>POMODORO, MOZZARELLA, PATATE LESSE, PANCETTA, GRANA PADANO DOP</i>	€ 10,00	€ 13,00
	BOLOGNESE    <i>POMODORO, MOZZARELLA, PESTO DI PISTACCHIO, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO</i>	€ 10,00	€ 13,00
	SUPERBA    <i>POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, PESTO GENOVESE, SPECK IN COTTURA</i>	€ 10,50	€ 14,00
	FIORITA    <i>POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, ZUCCHINE, PHILADELPHIA, FIORI COMMESTIBILI</i>	€ 12,00	€ 15,00
	PREZIOSA   <i>POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, STRACCIATELLA DI BURRATA</i>	€ 12,50	€ 16,00

COPERTO	€ 2,00
 OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO	€ 1,00
AFFETTATI	€ 2,00
PATATINE FRITTE	€ 1,50
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 2,00
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	€ 2,00
STRACCIATELLA DI BURRATA	€ 3,00
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 125g 	€ 4,00
	SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI TIPICI  	€ 8,00
	AFFETTATO DI SALUMI MISTI	€ 9,00
	AFFETTATO DI CRUDO DI PARMA	€ 10,00
	CARPACCIO DI TONNO ROSSO AFFUMICATO 	€ 12,00
	CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 	€ 12,00
	CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO 	€ 12,00
	CARPACCIO DI POLPO FRESCO FATTO IN CASA  ( SOLO NELLA SALSA) <i>SOLO VENERDÌ, SABATO E DOMENICA</i>	€ 12,50
	INSALATA DI MARE FRESCA FATTA IN CASA     <i>SOLO VENERDÌ, SABATO E DOMENICA</i>	€ 20,00

Fritti

	MOZZARELLINE   	€ 5,00
	PATATINE   	€ 5,00
	OLIVE ASCOLANE   	€ 5,00
	CROCCHETTE DI PATATE   	€ 5,00
	SPEEDY POLLO   	€ 5,00
	BASTONCINI DI ZUCCHINE   	€ 5,00
	JALAPEÑOS  	€ 5,00

Primi piatti

	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO    <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 5,50
	TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO     <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 5,50
	RISOTTO ALLA MILANESE   <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 5,50
	RISOTTO AI FUNGHI   <i>PRODOTTO CONGELATO</i>	€ 6,50
	CRESPELLE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO, FATTE IN CASA   	€ 6,00
	CRESPELLE AI PORCINI TRIFOLATI E PANNA, FATTE IN CASA   	€ 7,00

Secondi piatti

	COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	<i>ALL'ETTO € 4,00</i>
	NODINO DI VITELLO ALLA GRIGLIA	<i>ALL'ETTO € 5,00</i>
	HAMBURGER ALLA PIASTRA CON PATATINE FRITTE <i>HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE 200g</i>	€ 7,50
	SPIEDINI DI CARNE ALLA GRIGLIA	€ 10,00
	FRITTURA DI CALAMARI FRESCHI  	€ 13,00
	FRITTURA MISTA    <i>CALAMARI FRESCHI, GAMBERONI FRESCHI, ZUCCHINE FRESCHE</i>	€ 15,00
	TRANCIO DI PESCE SPADA FRESCO ALLA GRIGLIA 	€ 18,00
	FILETTI DI BRANZINO FRESCHI ALLA GRIGLIA 	€ 18,00

Contorni



INSALATA VERDE

€ 5,00



POMODORI

€ 5,00



CAROTE ALLA JULIENNE

€ 5,00



INSALATA MISTA (INSALATA, CAROTE, DATTERINI)

€ 6,00



VERDURE GRIGLIATE CALDE

€ 6,00



PORCINI TRIFOLATI

€ 7,00

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 	€ 5,00
	FORST SIXTUS (ROSSA) CL. 20 	€ 3,50
	FORST SIXTUS (ROSSA) CL. 40 	€ 5,50
	ABBAYE DE MALONNE (BLANCHE) CL. 25 	€ 3,50
	ABBAYE DE MALONNE (BLANCHE) CL. 40 	€ 5,50
	WEIHENSTEPHANER (WEISS) CL. 30 	€ 4,00
	WEIHENSTEPHANER (WEISS) CL. 50 	€ 6,00
	PANACHÈ PICCOLA 	€ 2,50
	PANACHÈ MEDIA 	€ 4,50

Birre in bottiglia

	CERES STRONG ALE 	€ 3,50
	FORST 1857 CL. 33 	€ 3,50
	FORST 00 CL.33 (ANALCOLICA) 	€ 3,50
	QUBEER KELLER CL.50 (SENZA GLUTINE)	€ 6,50
	MENABREA LAGER CL.66 	€ 5,50
	HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL CL. 50 (ARTIGIANALE TEDESCA BIONDA) 	€ 5,50
	HACKER PSCHORR KELLERBIER CL. 50 (ARTIGIANALE TEDESCA NON FILTRATA) 	€ 5,50
	HACKER PSCHORR WEISSBIER CL. 50 (ARTIGIANALE TEDESCA WEISS) 	€ 5,50
	LA CHOUFFE CL. 75 (BIONDA BELGA) 	€ 13,00
	MC CHOUFFE CL. 75 (BRUNA BELGA) 	€ 14,00
	BIG CHOUFFE CL. 150 (BIONDA BELGA) 	€ 26,00

Vini rossi



VALCALEPIO Lyr DOC - 13.5° - (FERMO)



BOTTIGLIA 75 Cl € 16,00

AZIENDA AGRICOLA ELIGIO MAGRI - LOMBARDIA

UVAGGIO: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT



VALPOLICELLA DOC - 13.5° - (FERMO)



BOTTIGLIA 75 Cl € 20,00

CANTINA DOMINI VENETI - LOMBARDIA

UVAGGIO: CORVINA



RONCHEDONE VDT - 14.5° - (FERMO)



BOTTIGLIA 75 Cl € 26,00

CANTINA CÀ DEI FRATI - LOMBARDIA

UVAGGIO: MARZEMINO, SANGIOVESE, CABERNET

Vini bianchi



LUGANA DOC - 13° - (FERMO)

BOTTIGLIA 75 CL € 20,00

AZIENDA AGRICOLA CA' DEI FRATI- LOMBARDIA

UVAGGIO: TREBBIANO



GEWÜRZTRAMINER DOC- 14° - (FERMO)

BOTTIGLIA 75 CL € 20,00

CANTINA SANKT PAULS - ALTO ADIGE

UVAGGIO: GEWÜRZTRAMINER



RIBOLLA GIALLA IGT- 12,5° - (FERMO)

BOTTIGLIA 75 CL € 20,00

CANTINA TENUTA LUISA - FRIULI VENEZIA GIULIA

UVAGGIO: RIBOLLA GIALLA

Vini rosati



OPRA DOC - 13.5° - (FERMO)

BOTTIGLIA 75 CL € 20,00

CANTINA SHOLA SARMENTI - PUGLIA

UVAGGIO: NEGROAMARO

Bollicine



PROSECCO SENIOR EXTRA DRY DOCG - 11,5° 

BOTTIGLIA 75 CL € 18,00

AZIENDA BORTOLOMIOL - VENETO

UVAGGIO: GLERA



MOSCATO D'ASTI DOCG - 5° - (DOLCE) 

BOTTIGLIA 75 CL € 18,00

CANTINE LODALI - PIEMONTE

UVAGGIO: MOSCATO BIANCO



FRANCIACORTA BRUT DOCG - 12,5° 

BOTTIGLIA 75 CL € 26,00

AZIENDA AGRICOLA FERGHETTINA - LOMBARDIA

UVAGGIO: CHARDONNAY, PINOT NERO

Vini della casa



NERO D'AVOLA DOC - 12,5° - (FERMO) 

CALICE € 4,00

CANTINE PELLEGRINO - SICILIA



VERDUZZO - 10,5° - (VIVACE) 

CALICE € 3,00

CANTINA VITICOLTORI PONTE - VENETO

1/2 LT. € 6,00

1 LT. € 11,00



LA TRENTINA:
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



DICIOTTO LUNE:
MORBIDA - 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



GIARE AMARONE:
MORBIDA - 41° € 5,00

Grappa dal profumo fine e deciso e dal gusto piacevolmente avvolgente, armonica e persistente al palato. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo delle pregiate vinacce tipiche dell'Amarone della Valpolicella (Corvina, Rondinella, Molinara). Il Mastro Distillatore segue nel tempo e con attenzione l'evolversi del blend, verificando sentori e aromi fino al conseguimento di un equilibrio unico.

Profumo: ampio, deciso



Struttura: vellutata, persistente



Bibite

	ACQUA LURISIA CL. 75	€ 2,00
	BIBITE IN LATTINA	€ 3,00
	BIBITE IN BOTTIGLIA CL. 33	€ 3,50
	COCACOLA BOTTIGLIA LT. 1	€ 6,00

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	€ 2,30

Liquori

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

Legenda Allergeni

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

Dicembre - Gennaio



TARTUFATA



POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI TARTUFO BIANCO, UOVO

Al Trancio € 15,00

Pinsa Romana (300 g) € 19,00



Febbraio - Marzo

TARDIVA



POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI RADICCHIO TARDIVO, SCAMORZA AFFUMICATA

Al Trancio € 10,50

Pinsa Romana (300 g) € 14,50



Aprile - Maggio



TONNATA



POMODORO, MOZZARELLA, TONNO ROSSO AFFUMICATO, CIPOLLE CARAMELLATE

Al Trancio € 12,00

Pinsa Romana (300 g) € 15,50



Giugno - Luglio



FUNGAIOLO



*POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI TARTUFO NERO, PORCINI TRIFOLATI,
SCAGLIE DI TARTUFO NERO*

Al Trancio € 15,00

Pinsa Romana (300 g) € 19,00



Agosto - Settembre



ESAGERATA



*POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERONI FRESCHI, PANCETTA,
STRACCIATELLA DI BURRATA, GRANELLA DI PISTACCHIO*

Al Trancio € 15,00

Pinsa Romana (300 g) € 19,00



Ottobre - Novembre



ZUCCONA



POMODORO, MOZZARELLA, CREMA DI ZUCCA, PANCETTA, GRANA PADANO DOP

Al Trancio € 10,50

Pinsa Romana (300 g) € 14,50





CARBONARA



POMODORO, MOZZARELLA, GRANA PADANO DOP, PANCETTA, UOVO, PEPE

Al Trancio € 10,50

Pinsa Romana (300 g) € 14,50





ZUCCARELLO



POMODORO, MOZZARELLA, CRUDO DI PARMA, MASCARPONE, RUCOLA

Al Trancio € 11,70

Pinsa Romana (300 g) € 15,50

