



Herzlich willkommen...

Das tre panoce ist ein Ort an dem sich Menschen gerne treffen und die Uhren noch etwas langsamer gehen. Die Küche ist hier von den Traditionen der verschiedenen Bevölkerungsgruppen, die im Laufe der Geschichte Italiens bis zu unseren Tagen ansässig waren, beeinflusst. Hier in dem schönen Fachwerkhaus an der Barfüsserstraße wird die klassische italienische Küche und die herzliche Gastfreundschaft erlebbar gemacht. Frische Produkte, Handwerkskunst und Leidenschaft sind die Zutaten für eine klassische italienische Küche sagt Angelo Troncone. Erleben Sie das schönste Stück Italiens direkt in der Altstadt von Wetzlar.

Angelo Troncone, Maria Concetta und das Team vom tre panoce wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit.

Welcome...

tre panoce is both a place where people like to meet and a place where time slows down. Our cuisine is influenced by the traditions of the different cultural groups that have lived Italy from historical times to the present day. Here in our beautiful half-timbered building on Barfüsserstrasse, guests enjoy genuine classic Italian cuisine and typical Italian hospitality. According to Angelo Troncone, fresh ingredients, creativity and passion are what make classic Italian cuisine special. Experience Italy at its most beautiful in Wetzlar's historical district.

Angelo Troncone, Maria Concetta and the team at tre panoce hope you enjoy dining with us.

Benvenuto...

Il tre panoce é un posto dove la gente si incontra volentieri e le ore scorrono piu lentamente. La cucina é influenzata dalle varie popolazioni che dai tempi dei tempi hanno vissuto in italia. Qui in questa tipica casa tedesca nella Barfüsserstraße viene fatta vivere la autentica cucina e la tipica ospitalita italiana. I prodotti freschi, le cose fatte a mano e la passione sono gli ingredienti della autentica cucina italiana dicono Angelo e Concetta Troncone. Godetevi questo bel pezzo d'Italia nella bellissima città vecchia di Wetzlar.

Angelo, Maria Concetta e il Team del tre panoce vi augurano un piacevole momento.



Nutzen Sie auch
unsere kostenlose App!



tre panoce
seit 1973

Aperitivi

EUR

Sherry	5,50
Martini	6,30
Prosecco Spumante	7,30
Campari Soda oder Orange	7,50
Aperol Spritz 0,2	7,80
Hugo 0,2	7,80
Prosecco Limoncello 0,2	7,80
Ferrari 0,1	8,00

Antipasti

EUR

Mozzarella di Bufala con Pomodorini, Riduzione di Aceto Balsamico e Olio al Basilico	14,50
Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten, Balsamicoessig und Basilikumöl	
Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, balsamic vinegar and basil oil	
Bruschetta	7,00
Italienisches Röstbrot mit frischem Tomaten und Knoblauch	
Oven-roasted Italian bread topped with fresh tomatoes and garlic	
Antipasto Misto all'Italiana	18,50
Italienischer Vorspeisenteller / mixed platter of Italian starters	
Gamberoni ai Sapori mediterranei	17,50
Gambas mit Zitrusfrüchtenzesten und Kräuter / Gambas with grated lemon and herbs	
Vitello Tonnato	18,50
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit selbstgemachter Thunfischsauce	
Thin slices of veal covered in home-made tuna sauce	
Carpaccio di Manzo con Rucola, Scaglie di Parmigiano, riduzione di Aceto Balsamico e Pizza Pane	18,50
Rindercarpaccio mit Rucola, dünnen Parmesanhobeln und einer Reduktion von Balsamicoessig, dazu Pizza Brot	
Beef carpaccio topped with rocket, parmesan gratings and a balsamic vinegar reduction, served with pizza bread rolls	

Zu allen Antipasti servieren wir Pizzabrot



tre panoce
seit 1973

Zuppe

EUR

Zuppa di Pomodoro

6,80

Selbstgemachte Tomatensuppe / Home-made tomato soup

Insalate

EUR

Insalata di Stagione con Straccetti di Pollo e dressing alla Birra e Miele

16,50

Salat der Saison mit Hähnchenbruststreifen und Schwarzbier-Honig-Dressing
Seasonal salad with chicken breast strips and Black Beer - honey dressing

Insalata Mista

Gemischter Salat / Mixed salad

Insalata Fantasia

Salat der Saison mit Tomaten, Radicchio, Thunfisch und roten Zwiebeln
Seasonal leaves with tomatoes, radicchio, tuna and red onions

14,50

Insalata di Stagione con
gamberi e ananas

18,50

Salat der Saison mit Garnelen und
Ananas/ Italian salad

Insalata die Stagione con salmone e sesamo

Salat der Saison mit Lachs in Sesamkruste /
Seasonal Salad with salmone in sesame

18,50

Alle Salate werden nach italienischer Art serviert (Balsamicoessig und Olivenöl)



tre panoce
seit 1973

Pizza Pane

EUR

Alle Erbe

6,50

Pizza Brot mit frischen Kräutern / Pizza bread rolls with fresh herbs

Della Casa

7,50

Pizza Brot nach Art des Hauses / Chef's special pizza bread rolls

Pasta

EUR

Fiocchetti alla Tirolese

18,50

Nudeln gefüllt mit Birne und Käse auf Gorgonzolacreme mit Tiroler Speck

Pasta filled with pear and cheese served on Gorgonzolacreme

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

17,50

Spaghetti mit Olivenöl und Knoblauch und Garnelen / Spaghetti with olive oil, garlic and shrimps

Tagliatelle con Salmone

17,50

Bandnudeln mit frischem Lachs in einer Hummer Tomatensahnesauce
Tagliatelle with fresh Salmone in a delicate lobster and Tomato crème sauce

Lasagna

14,50

Lasagna mit Hackfleisch und Mozzarella / Lasagna with minced meat and mozzarella

Fusilli Cilentani con Straccetti di Manzo, Porcini e Ricotta Salata

17,50

Selbstgemachte Cilentanische Nudelspezialität mit gebratenen Rinderstreifen, Steinpilzen in Tomatensauce gedünstet u. geriebenem Ricotta

Home-made fusilli cilentanti with fried strips of beef, Porcini mushrooms stewed in tomato sauce and grated ricotta



tre panoce
seit 1973

Pasta

EUR

Pizza

EUR

Ø 28 cm

Margherita

10,50

Mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum / with tomatoes, mozzarella and basil

Pugliese

14,50

Mit Kapern, Sardellen, Zwiebeln und Knoblauch / With capers, anchovies, onions and garlic

Verde

18,80

Mit frischem Lachs, Gorgonzola und Spinat / with fresh salmon, gorgonzola and spinach

Tonno e Cipolle

15,50

Mit Thunfisch und Zwiebeln / with tuna and onions

Toscana

14,50

Mit Schinken ^{1,2}, Salami, frischen Champignons, Zwiebeln und Peperoniwurst
With ham ^{1,2}, salami, fresh mushrooms, onions and pepperoni

Ortolana

15,50

Mit Mozzarella, frischen Tomaten und gebratenem Gemüse
With mozzarella, fresh tomatoes and diverse fried vegetables



tre panoce

seit 1973

Pizza

EUR

Ø 28 cm

Peppone

15,00

Mit gebratener Peperoniwurst, Gorgonzola und frischen Champignons
With fried pepperoni, gorgonzola and fresh mushrooms

Norma

17,50

Mit gebratenen Auberginen, Ricotta, Büffelmozzarella, Basilikum / fired
eggplant, ricotta, buffalo mozzarella and basil

Tirolese

18,50

Mit Gorgonzola, Scamorza, Tiroler Speck und
Walnüsse/

Vegetariana

12,50

Mit Zwiebeln, Artischocken, frischen Champignons und frischen Tomaten
With onions, artichokes, fresh mushrooms and fresh tomatoes

Diavola

13,50

Mit italienischer Wurst und scharfer grüner Peperoni / with various Italian cold meats and hot green pepperoni

Gamberi

17,50

Mit Flusskrebse² und Gorgonzola / with shrimps² and gorgonzola

Rucola, Parma e Pamigiano

16,50

Mit Rucola, Parmesan und Parmaschinken / with rocket, parmigiano and Parma ham

Don Camillo

14,50

Mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und frische Champignons
With fresh tomatoes, garlic, basil and fresh mushrooms

Scampi Aglio

17,50

Mit Garnelen, Peperoniwurst und Knoblauch / with shrimps²
and garlic

Alle Pizzen werden nach napoletanischer Art belegt (mit Tomatensauce und Mozzarella).

Unsere Pizzen können Sie auch als kleine Pizzen bestellen (-1,00 EUR)



tre panoce
seit 1973

Carne

EUR

Cotoletta alla Viennese con Patate al Rosmarino

27,50

Wiener Schnitzel mit Rosmarinkartoffeln / Kalb schnitzel with rosemary potatoes

Fegato al Burro e Salvia con Puré di Patate

26,50

Kalbsleber in Butter und Salbei, dazu Kartoffelpüree / Veal liver fried in butter and sage, served with purè di patate

Saltimbocca alla Romana

29,50

dünnes Kalbssteak mit Parmaschinken und Salbei in feiner Weißweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

Thin, grilled veal steak with Parma Ham and sage in a delicate whitewine sauce

Tagliata di Manzo su Rucola con Scaglie di Parmigiano, Pomodorino Pachino, Riduzione di Aceto Balsamico e Patate al Rosmarino

28,50

In Scheiben geschnittenes Rumpsteak auf Rucola, mit Parmesanhobeln, Cocktailtomaten aus Pachino,
Balsamicocreme, Rosmarinkartoffeln/ Slices of rumpsteak on a bed of rocket, with grated parmigiano, cocktail
tomatoes

from the Pachino region, balsamico creme and rosemary potatoes



tre panoce

seit 1973

Pesce

EUR

Salmone alla Griglia con Salsa alla senape

28,50

frisches Lachsfilet vom Grill mit selbstgemachter senfsauce, dazu
Kartoffelpüree und Salat

Grilled fresh salmon fillet with potato purée and grilled vegetables

Polipo arrosto con patate arrosto e verdure

29,50

Gebratener Oktopus mit Röstkartoffeln und Gemüse

Fritto Misto

27,50

frittierte Tintenfischringe, Garnelen und Fischfilet dazu selbstgemachte
Aioli, Salat und Brot

Dessert

EUR

Tiramisú

7,50

Creme Brulée

6,00

Pannacotta mit Fruchtsauce der Saison

6,00

Tris di Dessert

15,50

Drei verschiedene Mini Dessert nach Wahl (Mousse au chocolat, Panna Cotta mit pürierten Früchten, Crème brûlée)
A selection of three mini desserts (Chocolate mousse, panna cotta with pureed fruits, crème brûlée)

Tartufo

8,50

Mit Amaretto / with amaretto

Tartufo limoncello

8,50

Mit Limoncello / with limoncello



tre panoce
seit 1973

Vino della Casa (offene Hausweine im Ausschank / house wines)

EUR

	0,1l Glas/glas	0,2l Glas/glas	Flasche/bottle
Bianco (white)			
Pinot Grigio	4,00	7,50	29,50(0,75 l)
Critone	4,50	7,90	29,50 (0,75)
Lugana	5,00	9,00	32,50 (0,75)
Rosé	0,1l Glas/glas	0,2l Glas/glas	Flasche/bottle
Terre Cerase	4,50	7,50	28,50 (0,75)
Rosso (red)	0,1l Glas/glas	0,2l Glas/glas	Flasche/bottle
Barbera	4,50	8,50	32,50 (0,75)
Montepulciano d'Abruzzo Valle d'oro	4,00	7,00	27,50 (0,75)
Negro Amaro	4,00	7,50	29,50 (0,75)

Bottiglie di Vino (Flaschenweine / bottled wines)

EUR

Bianco (white)	Flasche
Roero Arneis, Piemont	34,00
Greco di Tufo, Villa Matilde, Kampanien	39,00
Lugana, Ća dei Frati, Rose	34,00
Sauvignon Lafoa, sudtirol	62,00
Pinot Grigio, Friaul	49,00



tre panoce
seit 1973

Bottiglie di Vino (Flaschenweine / bottled wines)

EUR

Rosso (red)

Flasche

Chianti Riserva Monsenese, Toscana

49,00

Lagrein Perl, Sudtirol

38,00

Montepulciano Tullum, Tollo, Abruzzo

38,00

Tancredi donnafugata, Sizilien

59,00

Brunello di Montalcino, Val di Suga, Toscana

89,00

Prosecco

Prosecco Spumante, La Ricciola, Friuli

28,50

Volle Frucht am Gaumen und eine herrliche Frische / Full fruit on the palate and a delightful freshness



tre panoce
seit 1973

Birre alla Spina (Bier vom Fass / beer on tap)

EUR

Licher Pilsner

0,25l / 0,4l

3,30 / 4,80

Köstritzer Schwarzbier

3,30 / 4,80

Birre in Bottiglia (Flaschenbier / bottled beers)

EUR

Kandi Malz

0,33l / 0,5l

3,30

Licher Isotonisch (alkoholfrei / alcohol-free)

3,30

Erdinger Hefeweizen (hell / pale)

4,80

Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei / alcohol-free)

4,80

Acqua Minerale (Mineralwasser / mineral water)

EUR

San Pellegrino

0,25l 3,00

San Pellegrino

San Pellegrino

0,75l 6,50

Acqua Panna, naturale

0,75l 6,50

Acqua Panna, naturale

0,25l 3,00

Bibite senza alkohol (Alkoholfreie Getränke / soft drinks)

EUR

Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle / Apple Juice

0,3l 3,30

Coca Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle / Apple Juice

0,5l 4,80

Orangensaft / Orange Juice

0,2l 3,50

Schweppes Bitter Lemon

0,2l 4,50

Apfelwein

0,25l 3,00

Apfelwein

0,5l 4,50



tre panoce
seit 1973

Le bibite calde (Warme Getränke / hot drinks)

EUR

Espresso	3,00
Kaffee / Coffee	3,50
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,50
Tee / Tea	3,00

Grappe e Liquori (Grappa und Spirituosen / grappas and spirits)

EUR

Grappa Riserva stravecchia	2 cl 4,00
Grappa di Barolo	2 cl 6,00
Grappa Prosecco daponte	2 cl 6,50
Grappa Nardini Riserva	2 cl 7,50
Grappa prime Uve	2 cl 9,00
Limoncello	2 cl 4,50
Amaretto	2 cl 4,50
Sambuca	2 cl 4,50
Ramazotti	2 cl 4,50
Cynar	2 cl 4,50
Averna	2 cl 4,50
Fernet Branca	2 cl 4,50
Vecchia Romagna	2 cl 7,00



tre panoce
seit 1973

Allergeninformation...

Diese Zutaten und Stoffe können Unverträglichkeiten und Allergien auslösen:



Eier

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören Eier aller Geflügel- und Vogelarten.



Fisch

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören alle Fischarten & Kaviar.



Krebstiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi.



Milch

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehört die Milch aller Säugetiere.



Sellerie

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesamsamen

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören mit Schwefel behandelte Lebensmittel



Erdnüsse

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Glutenhaltiges Getreide

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören u.a. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern.



Lupine

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schalenfrüchte

und daraus gewonnene Erzeugnisse
Dazu gehören u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse.



Senf

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen

und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Clamare, alle Muscheln & Austern.

Bei Fragen zu anderen unverträglichen Stoffen oder Allergien sprechen Sie uns an.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 Vorderschinken
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 koffeinhaltig

- 6 mit Süßungsmittel
- 7 chininhaltig
- 8 in Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein

- 1 with colourant
- 2 with preservatives
- 3 shoulder of ham
- 4 with flavour enhancer
- 5 coffeine-containing

- 6 with sweetener
- 7 with quinine
- 8 fillets of fish can contain remains of fishbone