

# TREERÈ

## Antipasti

**Tavolozza rustica** 14.00

*Salumi di Mora Romagnola e  
Rustichello, scalogno sott'olio e pizza  
fritta\**

*Mixed charcuteries of Mora Romagnola  
pig, scallion in oil and fried pizza\**



**Battilarda di Trerè** 13.00

*Salumi misti, crostini, pecorino, piadina  
Mixed charcuteries, selection of  
bruschettas, pecorino cheese and  
piadina*



**Il Carpaccio che non ti aspetti** 11.00

*Carpaccio di maiale con valeriana  
parmigiano*

*Pork carpaccio with parmesan valerian*



**Tartare di Manzo** 11.00

*Scottona romagnola olive taggiasche,  
pomodori secchi e granella di  
pistacchio*

*Beef tartare with olives, dried tomatoes  
and chopped pistachios*



**Melanzane alla parmigiana** 10.00

*eggplant parmigiana*



**Pizza fritta e squacquerone** 8.00

*fried pizza and squacquerone fresh  
cheese of cow*



**Crostini misti** 7.00

*selection of bruschettas*



# TRE RE

## Pasta fatta in casa

**Cappelletti alla castellana  
in brodo\*\*** 12.00

*Fresh handmade pasta filled with  
cheese and mortadella in broth\*\**



**Cappellacci di squacquerone  
con crema di pomodoro e  
basilico\*\*** 12.00

*cappellacci with tomato cream and basil*



**Triangoli ai carciofi con burro  
aromatizzato al prezzemolo\*\*** 12.00

*Fresh handmade pasta filled with  
artichokes melted with butter and  
parsley*



**Raviolini verdi alla mortadella  
con granella di pistacchi\*\*** 12.00

*Green fresh handmade pasta filled with  
provola mortadella with chopped  
pistachios\*\**



**Tortellacci di patate pecorino  
e pepe\*\*** 12.00

*Fresh handmade pasta filled with  
potatoes malted with pecorino cheese  
and black pepper\*\**



**Gnocchi di patate al pesto e  
pomodori secchi\*\*** 12.00

*Potatoes dumplings with pesto and  
dried Tomatoes\*\**



**Tortelli di ricotta e spinaci  
al burro e salvia\*\*** 10.00

*Fresh handmade pasta filled with  
cottage cheese melted with butter and  
sage\*\**



# TRERÈ

**Maccheroncini al torchio alla Norma** 9.00

**(melanzane, mandorle e ciliegini)\*\***

*Handmade maccheroncini "Norma's style"*

*(eggplant almonds and tomatoes)\*\**



**Tagliatelle al ragù di manzo\*\*** 9.00

*Handmade Tagliatelle with meat ragù mushrooms\*\**



**Curzul con scalogno e pancetta\*\*** 9.00

*Handmade spaghetti with shallot and bacon\*\**



**Tagliolino verde con crema di peperoni grigliati e scaglie di parmigiano\*\*** 9.00

*Handmade green tagliolini with grilled peppers cream and parmesan \*\**



## Secondi Piatti

**Tagliata di manzo** 18.00

**con rucola e pomodorini**

*Sliced beef with rocket and tomatoes*

**Tagliata di manzo** 17.00

**con patate al forno**

*Sliced beef with backed potatoes*

**Grigliata mista di carne** 15.00

*Grilled mixed meat*

**Castrato e arrosticini** 13.00

**con pomodori ai ferri**

*Gilded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes*



# TRERÈ

**Faraona grigliata al ginepro con friggione** 13.00

*Guinea fowl grilled with juniper with ratatouille*

**Tagliata di pollo con misticanza e scaglie di parmigiano** 12.00

*Sliced chicken with mixed salad and parmesan*



**Piatto Vegetariano** 11.00

*Verdure, patate, sformatino, tomino*  
*Vegetables, potatoes, flan, tomino cheese*



## In Padella

**Involtini di pollo agli agrumi** 13.00

*Chicken rolls with Citrus fruits*



**Straccetti di manzo al Rebianco e erbe aromatiche** 12.00

*Beef strips with Rebianco and aromatic herbs*



**Piadaburger Romagna** 11.00

*Scottona romagnola, cialda di parmigiano, bacon di mora croccante, balsamico, pomodoro, insalata e patate al forno*

*Scottona romagnola beef, parmesan waffle, crispy blackberry bacon, balsamic, tomato, salad and baked potatoes*



## Contorni

**Patate al forno** 4.50

*Baked potatoes*

**Patate Chips** 4.50

*Home made chips*



# TRERÈ

**Verdure alla griglia o gratinate** 4.50  
*Grilled vegetables or au gratin*



**Friggione** 4.50  
*Ratatouille*

## Dolci

**Panna al forno** 5.00  
*Panna cotta*



**Insalata di frutta fresca e yogurt** 5.00  
*Fresh fruit salad and yogurt*



**Torta di ricotta e cocco con gelato** 5.00  
*Ricotta and coconut cake with ice-cream*



**Cheese cake ai frutti di bosco** 5.00  
*Cheese cake with berries*



**Panna cotta allo yogurt greco e gelè al melone** 5.00  
*Panna cotta with Greek yogurt and melon gelee*



**Semifreddo al cioccolato fondente con salsa mou** 5.00  
*Semifreddo with dark chocolate and toffee sauce*



**Biscotti e passito** 4.00  
*Biscuits and sweet wine (Albana Passito)*



**Sorbetto al caffè o al limone** 2.50  
*Coffee or lemon sorbet*



**Coperto** 2.00



# TRERÈ

## Legenda simboli



LATTICINI, MILK



UOVA, EGG



CEREALI, CEREALS CONTINING GLUTEN



SEDANO, CELERY



FRUTTA A GUSCIO, NUTS

## Prodotti

Coop. Agr. Gesco

Clai

Az. Agricola Zavoli

Lem

Latte Cesena

Vini Trerè

*\*in assenza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti di qualità surgelati*

*In the absence of fresh products, frozen quality products will be used*

*\*\*la pasta viene da noi prodotta fresca e abbattuta la temperatura con l'abbattitore  
pasta is freshly produced and put in the blast chiller*

La lista degli ingredienti e degli allergeni è allegata al nostro manuale di ricette, ingredienti e fornitori situato all'ingresso del ristorante. Siamo a disposizione per farlo visionare in qualsiasi momento.

### **Materie prime/Prodotti abbattuti in loco:**

alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

In questo locale si serve acqua potabile trattata

