MENÙ

ANTIPASTI

TAVOLOZZA RUSTICA 14.00
SALUMI DI MORA E RUSTICHELLO, SCALOGNO SOTT'OLIO E PIZZA FRITTA*
MIXED CHARCUTERIES OF MORA ROMAGNOLA PIG, SHALLOT IN OIL AND FRIED PIZZA*

BATTILARDA DI TRERÈ 13.00
SALUMI MISTI, CROSTINI, PECORINO, SQUACQUERONE, PIADINA
MIXED CHARCUTERIES, SELECTION OF BRUSCHETTAS, PECORINO AND SQUACQUERONE CHEESE, PIADINA

TARTARE DI MANZO 11,00
SCOTTONA ROMAGNOLA MAIONESE DI PISTACCHIO. COSTONE DI PANE. PATÈ DI OLIVE CREMA POMMI SECHI
BEEF TARTARE WITH OLIVES, DRIED TOMATOES AND CHOPPED PISTACHIOS

MAZZANCOLLE LARDO E ROSMARINO* 13,00
SHRIMP LARDOE ROSEMARY*

CROSTINI MISTI 7,00
SQUACQUERONE E SALSICCIA; FUNGHI; CREMA DI SCALOGNO; SCAMORZA, PANCETTA E MELANZANE; ZUCCHINI E PROSCIUTTO; FAGIOLI, SALSICCIA E FONTINA
SELECTION OF BRUSCHETTAS

SFORMATINO DI SPINACI* CON FONDUTA DI PARMIGIANO 8,00
SPINACH PIE WITH PARMIGIANO CHEESE FONDUE*

PASTA FATTA IN CASA

MEZZELUNE PATATE ALLA GRICIA** 12.00
GRILLED POTATO CRESCENTS**

RAVIOLINI VERDI ALLA MORTADELLA BURRO E GRANELLA DI PISTACCHI** 12.00
FRESH TREE COLORS HANDMADE PASTA FILLED WITH PROVOLA AND MORTADELLA WITH CHOPPED PISTACHIOS**

TRIANGOLI DI ROBIOLA ERBA CIPOLLINA CON CREMA ZAFFERANO & FIORE EDULI** 12.00
TRIANGLES OF ROBIOLA CHIVES WITH SAFFRON CREAM & EDIBLE FLOWER**

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA** 10.00
HANDMADE PASTA FILLED WITH COTTAGE CHEESE MELTED WITH BUTTER AND SAGE**

TAGLIATELLE AL RAGÙ** 9.00
HANDMADE TAGLIATELLE WITH MEAT RAGÙ**

CURZUL CON SCALOGNO E PANCETTA** 9.00
HANDMADE SPAGHETTI WITH SHALLOT AND BACON**

CHITARRINA CACIO E PEPE (LIME)** 9.00
CHITARRINA WITH CHEESE AND PEPPER (LIME)**

CAPPELLETTI ALLA CASTELLANA** 12.00
HANDMADE CAPPELLETTI IN BROTH**

SECONDI PIATTI

TAGLIATA RUCOLA E PARMIGIANO 20.00
SLICED BEEF WITH ROCKET SALADE AND PARMIGIANO

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO 18.00
SLICED BEEF WITH BAKED POTATOES

GRIGLIATA MISTA DI CARNE 15.00
SALSICCIA, PANCETTA, CASTRATO, ARROSTICINO, FARAONA
MIXED GRILLED MEAT: SAUSAGE, BACON, MUTTON, SHEEP SKEWER, GUINEA-FOWL

CASTRATO E ARROSTICINI CON POMODORI AI FERRI 13.00
GELDED SHEEP AND SHEEP SKEWER WITH GRILLED TOMATOES

FARAONA GRIGLIATA AL GINEPRO CON FRIGGIONE 13.00
GUINEA FOWL GRILLED, JUNIPER WITH RATATOUILLE

PIATTO VEGETARIANO 13.00
POLPETTINE DI MELANZANA, SCAMORZA AI FERRI, SFORMATINO DI SPINACI. PATATE AL FORNO E FRIGGIONE
AUBERGINE MEATBALLS, GRILLED SCAMORZA, SPINACH FLAN. BAKED POTATOES AND FRY

PIADABURGER ROMAGNA 13.00
SCOTTONA ROMAGNOLA, ROSTI DI PATATE, POMODORO, INSALATA; CON PATATE FRITTE E MAIONESE ALL'ERBA CIPOLLINA.
SCOTTONA ROMAGNOLA BEEF, POTATOES ROSTI, TOMATOES, SALAD SERVED WITH FRIED POTATOES AND CHIVES.

TAGLIATA DI POLLO CON SPINACI SALTATI 13.00
SLICE CHICKEN WITH SPINACH

CONTORNI

PATATE AL FORNO 4.50
BACKED PATATOES

PATATE CASERECCE FRITTE* 4.50
FRIED HOMEMADE POTATOES*

VERDURE ALLA GRIGLIA O GRATINATE 4.50
GRILLED VEGETABLES OR AU GRATIN

FRIGGIONE 4.50
RATATOUILLE

SPINACI* 4.50
SPINACH*

DOLCI

TORTA ALLA ROBIOLA AI FRUTTI DI BOSCO 5.00
ROBIOLA CAKE WITH BERRIES

BISCOTTI E PASSITO 5.00
BISCUITS AND SWEET WINE (ALBANA PASSITO)

CREMA CATALANA 5.00
CATALAN CREAM

SORBETTO AL CAFFÈ O AL LIMONE 2.50
COFFEE OR LEMON SORBET

PANNA COTTA LIME E MENTA 5.00
LIME AND MINT PANNACOTTA

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO 5.00
PISTACHIO AND WHITE CHOCOLATE SEMIFREDDO

COPERTO, COVER CHARGE 2.00

LEGENDA SIMBOLI
- LATTICINI, MILK
- UOVA,EGG
- CEREALI, CEREALS CONTINING GLUTEN
- SEDANO, CELERY
- FRUTTA A GUSCIO, NUTS
- SENAPE, MUSTARD

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.

TRERÈ
nonsolovino