

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
Rebiano e erbe aromatiche** 12.00

*Beef strips with Rebiano 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

