

TRE RÈ

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 Trechè 13.00

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



Radicchio e bruciatini 8.00

Radicchio with crispy toppings

Tartare di Manzo 11.00

*Scottona romagnola olive taggiasche,
pomodori secchi e granella di
pistacchio*
*Beef tartare with olives, dried tomatoes
and chopped pistachios*



Flan di zucca su fonduta di 10.00

parmigiano
Pumpkin flan on Parmesan fondue



Polenta 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***



Vellutata di zucca con pancetta croccante 12.00

Velvety pumpkin with crispy bacon

Raviolette ai porcini** 12.00

Fresh handmade pasta filled with porcini mushrooms



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***



Ravioli trecolori alle zucchine con burro all'arancia** 12.00

*Three-colors ravioli with zucchini melted with butter and orange***



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

*Handmade pasta filled with cottage cheese melted with butter and sage***



Strozzapreti alla zingara** 9.00

*Strozzapreti "Zingara's style" (onion, sweet peppers, bacon, porcini mushrooms and tomatoes)***



TRERÈ

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***



Paglia e fieno al ragù di salsiccia** 9.00
*Handmade straw and hay tagliolini with sausage sauce ***



Secondi Piatti

Tagliata di reale Romagnola ai porcini 22.00
Sliced beef of Romagnola cow with porcini mushrooms

Tagliata di manzo con patate al forno 17.00
Sliced beef with baked potatoes

Grigliata mista di carne 15.00
Mixed grilled meat

Castrato e arrosticini con pomodori ai ferri 13.00
Gilded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes

Faraona grigliata al ginepro con friggione 13.00
Guinea fowl grilled with juniper with ratatouille

Galletto alla diavola con cicoria, A.O.P. 13.00
Chicken "Diavola Style" with chicory garlic, oil and pepper



TRE RÈ

Piatto Vegetariano 11.00

Verdure, patate, sformatino, tomino

*Vegetables, potatoes, flan, tomino
cheese*



In Padella

Fegatini di maiale nella rete con polenta alla griglia 12.00

Pork livers with grilled polenta



Guancialino brasato al Renero su schiacciatina di patate 12.00

*Braised beef with Renero on potato
squash*



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 caserecce fritte 4.50

Fried homemade potatoes



Verdure alla griglia o gratinate 4.50

Grilled vegetables or au gratin



TRERÈ

Friggione 4.50
Ratatouille

Dolci

Catalana 5.00
Catalana



Pere al vino Rosso 5.00
Pears with red wine



Millefoglie con Mascarpone e cioccolato 5.00
Millefeuille with Mascarpone and chocolate



Torta di Castagne con panna montata 5.00
Chestnut cake with whipped cream



Strudel di mele con gelato e ristretto al vino rosso 5.00
Apple strudel with ice cream



Cuore caldo al cioccolato bianco 5.00
warm heart with white chocolate



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



Caffè Goloso 8.00
Caffè Gourmet



Sorbetto al caffè o al limone 2.50
Coffee or lemon sorbet








Coperto 2.00



TREERÈ

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

