

## 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*



**Sigaro di parmigiano con crema di piselli e robiola** 8.00

*Parmesan cigar with pea cream and robiola cheese*



**Tartare di Manzo** 11.00

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



**Sformatino croccante al cardo su fonduta di pecorino di fossa** 10.00

*Crunchy flan with thistle on fossa pecorino cheese fondue*



**Panzerotti di pizza fritta alla mortadella e squacquerone** 8.00

*Fried pizza stuffed with mortadella, served with squacquerone, fresh cheese of cow*



**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*



# TRERÈ

## Pasta fatta in casa

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

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



**Girasoli di grano saraceno al  
pane con crema di pomodoro** 12.00

*Buckwheat stuffed pasta with bread on  
tomato cream\*\**



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

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



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

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



**Tortellacci rossi al limone e  
timo limonato\*\*** 12.00

*Tortellacci with lemon and thyme\*\**



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

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



**Strozzapreti al pesto di  
pistacchio\*\*** 9.00

*Strozzapreti with pesto of pistacchio\*\*\**



**Tagliatelle al ragù\*\*** 9.00

*Handmade Tagliatelle with meat ragù\*\**



# TRERÈ

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

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



**Strichetti con zucchine, olive taggiasche, capperi e pomodori freschi\*\*** 9.00

*Handmade with zucchini, olives, capers and fresh tomatoes\*\**



## Secondi Piatti

**Tagliata ai porcini\*** 22.00

*Sliced beef with porcini mushrooms\**

**Tagliata di manzo con patate al forno** 18.00

*Sliced beef with backed 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

*Gilded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes*

**Faraona grigliata al ginepro con friggione** 13.00

*Guinea fowl grilled with juniper with ratatouille*

**Piatto Vegetariano** 13.00

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



**Piccata di pollo al pepe verde** 11.00



# TRERÈ

*Chicken sauté with green pepper*



**Filettino di maiale farcito ai  
porcini con spinaci al burro\***

16.00

*Pork fillet stuffed with porcini mushrooms  
with buttered spinach\**



**Piadaburger Romagna**

13.00

*Scottona romagnola, cialda di  
parmigiano, bacon croccante, pomodoro,  
insalata, patate fritte casarecce e salsa  
Trerè*

*Scottona romagnola beef , parmesan  
waffle, crispy bacon, tomato, salad, fried  
handmade potatoes and Trerè sauce*



## Contorni

**Patate al forno**

4.50

*Baked potatoes*



**Patate caserecce fritte**

4.50

*Fried home made potatoes*



**Verdure alla griglia o gratinate**

4.50

*Grilled vegetables or au gratin*



**Friggione**

4.50

*Ratatouille*



# TREERÈ

## Dolci

**Panna al forno** 5.00

*Baked cream*



**Tiramisù stravagante alla moda di Giulia** 5.00

*Con spuma di ricotta e pistacchi*

*Giulia's style Tiramisù*



**Torta di ricotta ai frutti di bosco** 5.00

*Ricotta cake with red berries*



**Crostata della nonna con panna montata** 5.00

*Grandma's tart with whipped cream*



**Semifreddo al cioccolato** 5.00

**fondente con gelèe al passito**

*Semifreddo with dark chocolate*

*with raisin wine gelèe*



4.00

**Biscotti e passito**

*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, Cover charge** 2.00



# TRERÈ

## 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

