

# TRERÈ

## 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*



**Carpaccio di manzo con sedano e grana** 10.00

*Beef carpaccio with celery and Grana*



**Tartare di Manzo** 11.00

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



**Bocconcini di scamorza e prosciutto alla griglia** 9.00

*Grilled ham with scamorza cheese*



**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\*\**



**Caramelle al raviggiolo e fichi  
caramellati\*\*** 12.00

*Fresh handmade pasta with raviggiolo  
cheese and caramelised figs\*\**



**Raviolini tre colori alla  
mortadella** 12.00

**con granella di pistacchi\*\***

*Fresh tree colors handmade pasta filled  
with provola and 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 verdi alle melanzane  
e scamorza\*\*** 12.00

*Green tortellacci with eggplants and  
scamorza cheese\*\**



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

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



**Strozzapreti al pesto di  
basilico\*\*** 9.00

*Strozzapreti with basil pesto\*\**



**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 prosciutto pomodoro fresco e burrata\*\*** 9.00

*Handmade pasta with ham, fresh tomatoes and burrata cheese\*\**



## Secondi Piatti

**Tagliata con rucola, grana e pomodorini\*** 20.00

*Sliced beef with rucola, tomatoes and Grana*



**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

*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*



# TRERÈ

**Cosce di pollo agli agrumi con insalatina di campo** 11.00  
*Chicken thighs with citrus fruit and salad*

**Filetto di manzo ai ferri con zucchine all'erba cipollina\*** 23.00  
*Grilled beef fillet with zucchini and chive\**

**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*



**Costine di maiale in salsa BBQ con patate al forno** 14.00  
*Pork chops in BBQ sauce with 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*



**Friggione** 4.50  
*Ratatouille*



# TRE RE

## Dolci

**Macedonia di frutta fresca con yogurt greco** 5.00

*Fresh fruit salad with greek yoghurt*



**Panna cotta al cocco con coulis di frutti di bosco** 5.00

*Panna cotta with coconut and coulis of berries*



**Peccato di gola** 5.00

*Semifreddo al cioccolato*

*Chocolate semifreddo*



**Strudel di mele con gelato alla crema** 5.00

*Apple strudel with custard ice cream*



**Cremoso al mascarpone con granella di pistacchio e salsa mou** 5.00

*Mascarpone mousse with pistachios and mou*



**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, 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

