

TREERÈ

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



Cestino di Pidaza con radicchio e bruciatini 9.00

Pidaza basket with radicchio and bacon



Tartare di Manzo 11.00

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



Tomino e speck alla griglia 9.00

Tomino cheese with grilled speck



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

Spoja lorda in brodo** 11.00

*Fresh handmade pasta filled with cheese in broth***



Cappellacci neri alla zucca e amaretti** 12.00

*Black fresh handmade pasta with pumpkin and amaretto ***



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***



Raviolette ai porcini** 12.00

Fresh handmade pasta filled with porcini mushrooms



Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia** 10.00

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



Strozzapreti al pesto di pistacchi** 9.00

*Strozzapreti with pistachio 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***



Maccheroncini al torchio con ragù d'anatra** 12.00

*Handmade pasta with duck ragù***



Gramigna alla boscaiola** 9.00

Salsiccia, piselli e porcini

Handmade pasta with sausage, pea and porcini mushrooms



Secondi Piatti

Tagliata ai porcini* 22.00

*Sliced beef with porcini mushrooms**

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, juniper with ratatouille

Piatto Vegetariano 13.00

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



TRERÈ

**Tortino di riso allo zafferano
con quaglie arrosto** 14.00

Rice with saffron and roasted quail

**Coniglio alle erbe fini cotto a
bassa temperatura con zucca al
forno*** 14.00

*Rabbit with aromatic herbs with pumpkin**

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*



**Salmi di cinghiale con purea di
patate** 15.00

Stew boar with potatoes purée



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

Coppa di mascarpone con salsa ai frutti di bosco o cioccolato 5.00

Mascarpone mousse with coulis of berries or chocolate



Tenerina al cioccolato e pere con gelato al fiordilatte 5.00

Chocolate and peer cake with milk ice-cream



Panna al forno 5.00

Panna cotta with caramel



Profitterol di nostra produzione 5.00

Hand made profiterol



Torta di mele di nonna papera 5.00

Apple cake



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

