

TRERÈ

Antipasti

Tavolozza rustica 14.00

*Salumi di Mora e Rustichello, scalogno sott'olio e pizza fritta**

*Mixed cold cuts of Mora Romagnola pig, shallot in oil and fried pizza**



Battilarda di Trerè 13.00

Salumi misti, crostini, pecorino, squacquerone, piadina

Mixed cold cuts, selection of bruschettas, pecorino and squacquerone cheese, piadina



Flan parmigiano con pere caramellate 9.00

Parmesan flan with caramelised pears



Tartare di Manzo 11.00

Scottona romagnola con maionese di pistacchio, crostone di pane ,paté di olive e crema di pomodori secchi.

Beef tartare with pistachio mayonnaise, olives pâté, bread and dried tomatoes' cream.



Plumcake del salumiere con stracciatella 8.00

Plumcake with stracciatella



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*



Mazzancolle lardo e rosmarino 12.00

Shrimp cooked in lard and rosemary



TRE RE

Pasta fatta in casa

Risotto alle erbe fini 10.00

Risotto with fine herbs



Mezzelune di patate alla gricia 12.00

Handmade pasta filled with potatoes a la "gricia"



Raviolini verdi alla mortadella burro e granella di pistacchi** 12.00

*Handmade green ravioli filled with mortadella, served with butter and chopped pistachios***



Fusilli fatti in casa con ragù bianco di pollo, funghi, piselli 12.00

Handmade fusilli with white chicken, peas and mushrooms ragù



Triangoli di Robiola all'erba cipollina con crema di zafferano e fiori eduli 12.00

Handmade pasta filled with Robiola served with chives, saffron cream and edible flowers



Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia** 10.00

*Handmade pasta filled with ricotta and spinach, served with butter and sage***



Tagliatelle al ragù** 9.00

*Handmade Tagliatelle with meat ragù***



Curzul con scalogno e pancetta** 9.00

*Handmade spaghetti with shallot and bacon***



TRE RE

Chitarrina cacio, pepe e lime 9.00

Chitarrina pasta served with cheese, pepper and lime



Gnocchi fave e gamberi* 12.00

Handmade dumpling pasta with fava beans and shrimps



Cappelletti alla castellana 12.00

Handmade cappelletti in broth



Secondi Piatti

Tagliata con radicchio e balsamico 20.00

Sliced beef with radicchio and balsamic vinegar

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, gelded sheep, sheep skewer, guinea-fowl

Castrato e arrosticini con pomodori ai ferri 13.00

Gelded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes

Faraona grigliata al ginepro con friggione 13.00

Grilled guinea-fowl, juniper with ratatouille

Piatto Vegetariano 13.00

Polpettine di melanzana, scamorza ai ferri, sformatino di spinaci. Patate al forno e friggione

Aubergine balls, grilled scamorza, spinach flan. Baked potatoes and ratatouille



TRERÈ

Fegato di maiale alla veneziana in cono di pidazza 14.00
Venetian-style pork liver in pidazza cone



Coniglio alle erbe aromatiche cotto a bassa temperatura con finocchi glassati al burro 15.00
Rabbit cooked at low temperature served with fennel glazed with butter



Piadaburger Romagna 13.00
Scottona romagnola, rosti di patate, pomodoro, insalata; con patate fritte e maionese all'erba cipollina.
Scottona romagnola beef, potatoes rosti, tomatoes, salad served with fried potatoes and chives.



Piatto dell'oste 15.00
Costine al vino rosso con fagioli all'uccelletto.
Ribs cooked in red wine with beans and tomato sauce.



Filetto di trota salmonata alle mandorle con spinaci al burro 18.00
Salmon trout fillet with almonds and buttered spinach



TRERÈ

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

Spinaci AOP 4.50
Spinach AOP

Finocchi glassati al burro 4.50
Fennel glazed with butter



TRE RÈ

Dolci

Semifreddo pistacchio e cioccolato bianco 5.00

Pistachio and white chocolate semifreddo



Torta alla robiola ai frutti di bosco 5.00

Robiola cake with berries



Panna cotta agli amaretti 5.00

Panna cotta with amaretti



Andremisù 5.00

Mascarpone, cacao, savoiardo e caffè
Mascarpone cream, ladyfinger, cocoa and coffee



Biscotti e passito 5.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Crema catalana 5.00

Catalan cream



Caffè Goloso 8.00

Caffè Gourmet



Sorbetto al caffè o al limone 2.50

Coffee or lemon sorbet








Coperto 2.00

Cover charge



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

