

# TRERÈ

## Antipasti

**Tavolozza rustica** 14.00

*Salumi di Mora e Rustichello e pizza fritta\**  
*Mixed charcuteries of Mora Romagna pig*  
*and fried pizza\**



**Battilarda di Trerè** 13.00

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



**Bruschettone di Trerè** 7.00

*Verdure miste, squacquerone e salsiccia,*  
*salame patate fritte e fontina*  
*Bruschetta served with mixed vegetables,*  
*squacquerone and sausage, salame, fried*  
*potatoes and fontina*



**Tartare di Manzo** 11.00

*Salsa allo zenzero e scalogno, paté di olive*  
*e cialda di parmigiano*  
*Beef tartare served with ginger and shallot*  
*sauce, olives paté and parmesan waffle*



**Tortino di melanzane alla**  
**parmigiana** 8.00

*Con pesto di basilico*  
*Aubergine pie with parmesan cheese and*  
*basil pesto*



**Marlin affumicato** 13.00

*Con carpaccio d'ananas e gelatina al mojito*  
*Smoked Marlin fish served with pineapple*  
*carpaccio and mojito jelly*



# TRERÈ

## Pasta fatta in casa

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

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



**Cappellacci di robiola con crema  
di zucchine** 12.00

*Handmade pasta filled with robiola and  
served with zucchini cream*



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

*Handmade pasta filled with cottage cheese,  
served with butter and sage\*\**



**Chitarrina al pesto di pistacchi\*\*** 10.00

*Handmade pasta with pistachio pesto\*\**



**Tagliatelle al ragù\*\*** 9.00

*Handmade Tagliatelle with meat ragù\*\**



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

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



**Tortello in serie al branzino con  
salsa ai pomodorini confit\*\*** 14.00

*Handmade pasta filled with seabass, confit  
and served with cherry tomato sauce*



**Cappelletti alla castellana\*\*** 12.00

*Cappelletti alla castellana  
Handmade Cappelletti in broth*



# TRERÈ

## Secondi Piatti

**Tagliata con rucola e grana** 18.00

*Sliced beef with rocket and Parmesan*



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

*Sliced beef with baked potatoes*

**Grigliata mista di carne** 15.00

*Salsiccia, pancetta, castrato, arrosticino,  
manzo*

*Mixed grilled meat: sausage, bacon, mutton,  
sheep skewer, beef*

**Castrato e arrosticini  
con pomodori ai ferri** 13.00

*Gelded sheep and sheep skewer  
with grilled tomatoes*

**Bocconcini di coda di rospo alla  
nostra grappa** 16.00

*Cotti a bassa temperatura con riso allo  
zafferano*

*Nugges of monkfish, cooked at a low  
temperature with saffron rice*



**Piatto Vegetariano** 13.00

*Fan di verdure, carciofi fritti, scamorza ai  
ferri, Patate al forno e pomodoro gratinato.*

*Vegetable flan, fried artichoke  
grilled scamorza, backed potatoes and  
gratin tomatoes*



**Piadaburger Romagna** 13.00

*Scottona romagnola, pomodoro, insalata,  
uovo al tegamino, bacon con patate fritte e  
salsa Trerè*

*Scottona romagnola beef, tomato, salad,  
fried egg and bacon served with fried  
potatoes and Trerè sauce*



# TREERÈ

## 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*



**Insalatona di Trerè** 10.00  
*Spinacino, insalata verde, carote, petto di pollo alla griglia, salsa di yogurt greco*  
*Spinach, green salad, carrots, grilled chicken breast and Greek yogurt sauce*



**Misto di verdure al forno** 4.50  
*Dadolata di verdure*  
*Diced baked vegetables*



# TRERÈ

## Dolci


- Foresta nera** 5.00  
*Torta al cioccolato, marmellata di ciliege e panna montata*  
*Chocolate cake, cherry jam and whipped cream*  
  
- Panna cotta al forno** 5.00  
*Panna cotta with caramel*  
  
- Biscotti e passito** 5.00  
*Biscuits and sweet wine (Albana Passito)*  
  
- Aspic allo spumate dolce Trerè e pesche** 5.00  
*Jelly with sweet sparkling wine of Trerè and peaches*
- Semifreddo alla mela verde e granella di mandorle** 5.00  
*Green apple's semifreddo served with chopped almonds*  
  
- Ricottina con salsa alle pere** 5.00  
*Ricottina with pear sauce*  

- 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

