

TREERÈ

Antipasti

Tavolozza rustica 15.00

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

Mixed charcuteries of Mora Romagna pig,

*shallot in oil and fried pizza***



Battilarda di Treerè 13.00

Salumi misti, pecorino, squacquerone e piadina*

Mixed charcuteries, pecorino and Squacquerone cheese

*and piadina**



Selezione di bruschette 9.00

Gorgonzola, porcini e crudo; squacquerone, pomodoro e rucola;

radicchio e bruciatini; crema di scalogno e zenzero

Selection of bruschettas



Tartare di Manzo 12.00

Tuorlo d'uovo, insalata di finocchi all'arancia e crema di olive nere

Beef tartare served with egg yolk,

fennel salad and black olive cream



Sformatino di asparagi 8.00

Con salsa alla barbabietola e schiacciata di pane nero.

Asparagus pie with beetroot sauce and flat black bread.



Il Primo Sale di Andrea 10.00

Con le nostre confetture

Primo Sale Cheese served with our homemade jam



TRERÈ

Pasta fatta in casa

Raviolini verdi alla mortadella burro e granella di pistacchi** 13.00

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



Risotto ai porcini 12.00

Porcini mushrooms' risotto



Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia** 11.00

*Handmade pasta filled with cottage cheese and spinach served with butter and sage***



Mezzelune di patate con sugo all'anatra 14.00

Handmade pasta filled with cheese and potatoes served with Duck sauce



Triangoli agli asparagi con burro fuso e prosciutto crudo 13.00

Handmade pasta with asparagus served with melted butter and ham



Tagliatelle al ragù** 10.00

*Handmade Tagliatelle with meat ragù***



Curzul con scalogno e pancetta** 10.00

*Handmade spaghetti with shallot and bacon***



Tagliolino nero al carbone con ragù di salsiccia 12.00

Handmade black pasta served with meat sauce



Cappelletti alla castellana** 14.00

Handmade Cappelletti served in broth



Pasta e fagioli al rosmarino con pane croccante 10.00



Caserecci colorati alla barbabietola con gorgonzola e noci 10.00

Handmade beetroot pasta served with gorgonzola cheese and walnuts



TRE

Secondi Piatti

- Tagliata di manzo** 19.00
con patate al forno
Sliced beef with baked potatoes
- Faraona arrosto al ginepro** 15.00
Servita con friggione
Roast guinea fowl with juniper served with mixed vegetables
- Grigliata mista di carne** 16.00
Salsiccia, pancetta, castrato, arrosticini e salame
Mixed grilled meat: sausage, bacon, mutton, sheep skewer and salami
- Castrato e arrosticini** 14.00
con pomodori ai ferri
Gilded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes
- Nocetta di vitello glassata** 15.00
Con zucchine trifolate
Glazed veal served with sautéed courgettes
- Petto d'anatra timo e miele** 17.00
con radicchio alla griglia
Duck breast with thyme and honey, served with grilled radicchio

- Costine di maiale in salsa BBQ** 13.00
con patate fritte
Pork ribs with BBQ sauce, served with fried potatoes

- Il nostro Vegetariano** 14.00
Sformatino di asparagi, polpette di melanzane, burratina e radicchio ai ferri
Asparagus pie, eggplant balls, burratina cheese and grilled radish




FRÈRE

Contorni

Patate al forno 5.50
Baked potatoes

Patate fritte 5.50
Fried potatoes



Verdure alla griglia o gratinate 5.50
Grilled vegetables or au gratin



Friggione 5.50
Mixed vegetables cooked

Zucchine trifolate 5.50
Sautéed courgettes



TRE RÈ

Dolci

Panna cotta fragole e vaniglia 6.00



Latte alla portoghese 6.00



Biscotti e passito 6.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Semifreddo menta e cioccolato 6.00

Mint and chocolate semifreddo



Mascarpone con cioccolato 6.00

Mascarpone cream served with chocolate



Crema catalana 6.00

Catalan cream









Coperto, Cover charge 2.50



TREERÈ

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 Spadoni

Igea Carni

Centrale del Latte di 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

