

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 Trerè 13.00

*Salumi misti, pecorino, squacquerone e piadina**

*Mixed charcuteries, pecorino and Squacquerone cheese and piadina**



Selezione di bruschette 9.00

Salsa ai carciofi; squacquerone, pomodoro e rucola; salame e fontina; crema di olive

Selection of bruschettas



Tartare di Manzo 12.00

Maionese al curry, salsa alla rucola e mini piade

Beef tartare served with curry mayo, rocket salad and piadina mignon



Involtini di crudo di Parma 8.00

Con mozzarella e misticanza

Parma ham rolls with mozzarella and mixed salad



TRE RE

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***



Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia** 11.00

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



Cappellacci di robiola ed erba cipollina con salsa allo zafferano 14.00

Handmade pasta filled with cheese and chives served with saffron sauce



Triangoli di squacquerone e basilico con pomodoro fresco 13.00

Handmade pasta with Squacquerone and basil served with fresh tomato



Tagliatelle al ragù** 10.00

*Handmade Tagliatelle with meat ragù***



Curzul con scalogno e pancetta** 10.00

*Handmade spaghetti with shallot and bacon***



Cappelletti alla castellana** 14.00

Handmade Cappelletti served in broth



Maccheroncini al torchio al ragù di salsiccia 10.00

Handmade Maccheroni pasta served with sausage Ragù



TRE RÈ

Secondi Piatti

Tagliata di manzo 21.00

con patate al forno

Sliced beef with baked potatoes

Costolette di Agnello scottadito 20.00

Grilled lamb chops

served with AOP spinach

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 15.00

con pomodori ai ferri

Gelded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes

Arrosto di Coniglio 17.00

Cotto a bassa temperatura con melanzane sabbiate

Roast rabbit Cooked at low temperature with aubergines



Il nostro Vegetariano 14.00

Carciofi fritti, melanzane ai ferri, tomino grigliato, patate al forno.

Fried artichokes, grilled aubergines, grilled tomino cheese and baked potatoes



FRÈRE

Contorni

Patate al forno 5.50

Baked potatoes

Verdure alla griglia o gratinate 5.50

Grilled vegetables or au gratin



Spinaci AOP 5.50

Spinach AOP

Melanzane sabbiate 5.50

baked aubergines with breadcrumbs and rosemary



TRERÈ

Dolci

Semifreddo pesca e amaretti 6.00

Semifreddo with peach and amaretti



Bavarese al pistacchio 6.00

Pistachio bavarois



Biscotti e passito 6.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Torta pere e cioccolato 6.00

Chocolate and pear cake



Torta robiola e frutti di bosco 6.00

Robiola cake and berries









Coperto, Cover charge 2.50



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 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

