

TRE RÈ

Antipasti

Tavolozza rustica 15.00

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

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



Battilarda di Trechè 14.00

Salumi misti, pecorino, squacquerone e fichi caramellati

Mixed charcuteries, pecorino and Squacquerone cheese and caramelized figs



Selezione di bruschette 9.00

Crema di scalogno; prosciutto e squacquerone, pancetta scamorza, crema di zucca e radicchio

Selection of bruschettas



Tartare di Manzo 12.00

Maionese, scalogno e cetriolini

Beef tartare served shallots, gherkins and mayonnaise



Tortino di provola con salsa ai porri 8.00

Provola tartlet with leek sauce



Gocce di polenta al formaggio 10.00

Con crostone di pane ai porcini

Drops of cheese polenta and crusty bread with porcini mushrooms



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***



Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia** 12.00

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



Raviolette ai porcini** 13.00

Handmade pasta with porcini mushrooms



Mezzelune di patate cacio e pepe** 14.00

Handmade pasta with cheese and black pepper



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



Gnocchi ai 4 formaggi** 10.00

gnocchi with 4 cheeses



TRE RÈ

Secondi Piatti

Tagliata di manzo 21.00
con patate al forno
Sliced beef with baked potatoes

Costolette di Agnello scottadito 20.00
con spinaci al burro
Grilled lamb chops served with spinach

Grigliata mista di carne 16.00
Salsiccia, pancetta, castrato, arrosticini e sovracoscia di pollo
Mixed grilled meat: sausage, bacon, mutton, sheep skewer and chicken thigh

Castrato e arrosticini 15.00
con pomodori ai ferri
Gelded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes

Filetto ai ferri con lardo e alloro 25.00
con zucca al forno
Fillet with lard and bay leaves and baked pumpkin

Il nostro Vegetariano 14.00
Sformatino di spinaci, frittatina di zucchine, carciofi fritti, patate al forno
Spinach flan, courgette omelette, fried artichokes, baked potatoes



Guanciotta brasata al Re Nero con purè 18.00
Cheek braised in red wine with mashed potatoes



FRÈRE

Contorni

Patate al forno

6.00

Baked potatoes

Verdure alla griglia o gratinate

6.00

Grilled vegetables or au gratin



Spinaci burro e parmigiano

6.00

Spinach with butter and parmesan



Friggione

6.00

mix of cooked vegetables



TRE RÈ

Dolci

Semifreddo cioccolato e pistacchio 6.00

Semifreddo with chocolate and pistachio



Panna al forno 6.00

baked cream



Biscotti e passito 6.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Mascarpone ai frutti di bosco o cioccolato 6.00

Mascarpone with berries or chocolate*



Torta di mele e cannella 6.00

con gelato alla crema

Cinnamon and apple cake with ice cream



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 Treerè

**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

