

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

14.00

*Salumi misti, pecorino, squacquerone e piadina**

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



Selezione di bruschette

9.00

Crema di scalogno; prosciutto e squacquerone, salame e fontina, olive nere

Selection of bruschettas



Tartare di Manzo

12.00

Con fragole, more e rucola

Beef tartare served with strawberries, blackberries and rocket



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** 12.00

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



Mezzelune di patate ai funghi** 14.00

Handmade pasta with mushrooms



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



TRE RÈ

Secondi Piatti

Tagliata di manzo

21.00

con patate al forno

Sliced beef with baked potatoes

Grigliata mista di carne

16.00

castrato, arrosticini e sovracoscia di pollo, manzo e agnello

Mixed grilled meat: mutton, sheep skewer and chicken, beef and lamb

Castrato e arrosticini

15.00

con pomodori ai ferri

Gilded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes

Rosticiata di maiale

14.00

Salsiccia, pancetta, salame, salsiccia matta, coppa

Roasted pork: sausage, bacon, salami, crazy sausage, coppa

Il nostro Vegetariano

14.00

Melanzana pomodoro e mozzarella zucchine

sabbiate, patate al forno, tomino

Eggplant, tomato and mozzarella, sandy

courgettes, baked potatoes, tomino cheese



FRÈRE

Contorni

Patate al forno

Baked potatoes

6.00

Verdure alla griglia o gratinate

Grilled vegetables or au gratin

6.00



Friggione

mix of cooked vegetables

6.00



TRE RÈ

Dolci

Semifreddo al pistachio con salsa al cioccolato 6.00

Pistachio semifreddo with chocolate sauce



Creme caramel 6.00



Biscotti e passito 6.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Mascarpone ai frutti di bosco 6.00

*Mascarpone with berries**



Crema catalana 6.00

Catalan cream



Panna cotta vaniglia e caffè 6.00

Vanilla and coffee panna cotta









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

