

TREERÈ

Antipasti

Tavolozza rustica

15.00

salumi di Mora, stracciatella e pizza fritta**
*Mixed charcuteries of Mora Romagna pig,
stracciatella and fried pizza*



Battilarda di Treerè

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 rucola e pomodoro,
pancetta e scamorza, ricotta zucchine e mandorle
Selection of bruschettas



Tartare di Manzo

12.00

con avocado, olive taggiasche e profumo di limone
*Beef tartare served with avocado, taggiasche olives
and lemon scent*

Bavarese di squacquerone

10.00

con salsa di pesto al basilico e cialda croccante.
*Squacquerone bavarese with basil pesto sauce and
crispy bread wafer.*



Insalata di polipo e patate

15.00

Octopus and potato 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** 12.00

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



Passatelli freddi ** 12.00

con rucola, pomodorini e julienne di prosciutto

Cold passatelli with arugula, tomatoes and julienne ham



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



Cappellacci di robiola** 14.00

con crema di zafferano, erba cipollina, fiori eduli.

Robiola cappellacci with saffron cream, chives, edible flowers



Triangoli di squacquerone** 14.00

con pomodoro dell'orto e basilico

Squacquerone pasta triangles with garden tomato and basil.



Gnocchi di patate pesto e gamberi** 14.00

Potato gnocchi with pesto and shrimp.



TRE RÈ

Secondi Piatti

Tagliata di manzo 22.00
con patate al forno
Sliced beef with baked potatoes

Grigliata mista di carne 16.00
salsiccia, pancetta, castrato, arrosticini, manzo
Mixed grilled meat: sausage, bacon, mutton, arrosticini,

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

Tagliata di sovracoscia di pollo 17.00
Con rucola e pomodorini
Sliced chicken overbelly with arugula and tomatoes

Il nostro Vegetariano 14.00
Melanzane sabbiate, burratina sformatino di spinaci e patate al forno.
Sandblasted eggplant, burratina spinach flan and baked potatoes.



Spiedo di carne mista 18.00
con patate chips
Mixed meat skewer with potato chips



Spiedini di alici panate 16.00
con zucchini trifolati
Skewers of breaded anchovies with trifoliated zucchini



FRÈRE

Contorni

Patate al forno

Baked potatoes

6.00

Verdure alla griglia o gratinate

Grilled vegetables or au gratin

6.00



Zucchine trifolate

Trifoliated zucchini

6.00



TRE RÈ

Dolci

Semifreddo al limone 6.00

Semifreddo with lemon



Panna cotta al melone 6.00

Melon panna cotta



Biscotti e passito 6.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Crema catalana al Baileys 6.00

Catalan cream whit Baileys



Tartelletta a modo mio 6.00

con crema pasticcera e frutta fresca

Tartlet my way with custard and fresh fruit



Torta cocco e menta 6.00

Coconut and mint cake



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

