

TREERÈ

Antipasti

Tavolozza rustica

15.00

*Salumi di Mora, stracciatella e pizza fritta***

Mixed charcuteries of Mora Romagnola 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

Fagioli, salame, fontina; crema di porcini; pancetta e scamorza; crema di olive nere.

Selection of bruschettas



Tartare di Manzo

12.00

Con olive, capperi e tuorlo d'uovo

Beef tartare served with olives, capers and egg yolk



Radichio e bruciatini

9.00

Radichio and bruciatini

Tortino di patate e zucca con crema di taleggio

11.00

Potato and pumpkin pie with taleggio cheese cream



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***



Orecchioni di ricotta e spinaci burro e salvia** 12.00

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



Risotto con zucca e salsiccia 12.00

Risotto with pumpkin and sausage



Tagliatelle al ragù** 11.00

*Handmade Tagliatelle with meat ragù***



Curzul con scalogno e pancetta** 11.00

*Handmade spaghetti with shallot and bacon***



Cappelletti alla castellana** 14.00

Handmade Cappelletti served in broth



Mezzelune di patate alla gricia* 14.00

Potato crescents with pecorino pepper and guanciale



Tortelli ai funghi porcini** 15.00

Tortelli with porcini mushrooms



Gnocchi di patate al sugo di cinghiale** 14.00

Potato gnocchi with wild boar sauce.



TRE RÈ

Secondi Piatti

Tagliata di manzo 23.00

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, beef

Castrato e arrosticini 15.00

con pomodori ai ferri

Gelded sheep and sheep skewer with grilled tomatoes

Salmi di capriolo con purè di patate 17.00

Venison salmi whit mashed potatoes



Il nostro Vegetariano 16.00

Hamburger di ceci, patate al forno, sformatino di spinaci, pomodori grigliati.

Chickpea burger, baked potatoes, spinach flan, grilled tomatoes.



Coniglio arrosto con friggione 18.00

Roast rabbit with friggione

Piada hamburger 16.00

Piadina, Scottona, pomodoro, insalata, fontina, servito con patate rosticciate

Piadina, Scottona meat, tomato, salad, fontina cheese, served whit roasted potatoes



FRÈRE

Contorni

Patate al forno

Baked potatoes

6.00

Verdure alla griglia o gratinate

Grilled vegetables or au gratin

6.00



Patata rosticiate

Roasted potatoes

6.00

Friggione

Friggione

6.00



TRE RE'

Dolci

Semifreddo alle nocciole 6.00

Semifreddo with hazelnuts



Spuma di ricotta con salsa alle fragole 6.00

Ricotta musse with strawberry sauce



Biscotti e passito 6.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Crema catalana al caffè 6.00

Catalan cream with coffee



Panna al forno 6.00

Baked cream



La sacher di TRE RE' 6.00

sacher cake by TRE RE'









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

