

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**



Cannolo Parmigiano con spuma di mortadella

9.00

Parmesan Cannolo with mortadella foam



Carpaccio di Salmone marinato all'arancia con rucola e Robiola all'erba cipollina

15.00

Orange marinated Salmon carpaccio with rocket and chive Robiola



Strudel radicchio pere e scamorza affumicata

9.00

Radicchio pear and smoked scamorza Strudel



La bruschetta

11.00

*Salame e fontina, gorgonzola, prosciutto di Parma,
pancetta e scamorza*

*Salami and fontina, gorgonzola and Parma, bacon and
scamorza*



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***



Orecchioni di ricotta e spinaci burro e salvia** 12.00

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



Strozzapreti con salsiccia piccante e ricotta salata 12.00

Strozzapreti whit spicy sausage and salted ricotta



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***



Risotto ai mirtilli con crema cacao e pepe 14.00

Blueberry risotto with cheese and pepper cream



Ravioli alla valtellinese con farina di grano saraceno, patate, bietole e formaggio 15.00

Valtellinese ravioli with buckwheat flour. Potatoes, chard and cheese



14.00



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

Rollè di pollo farcito con funghi trifolati 17.00

Chicken roll stuffed with sautéed mushrooms



Il nostro Vegetariano 16.00

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

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



Ribs in salsa BBQ 16.00

con fagioli all'uccelletto e crocchette di patate

Ribs in BBQ sauce with beans all'uccelletto and potato croquettes



Diaframma marinato al rosmarino con spinaci al burro 17.00

Rosemary marinated diaphragm with buttered spinach



FRÈRE

Contorni

Patate al forno 6.00

Baked potatoes

Verdure alla griglia o gratinate 6.00

Grilled vegetables or au gratin



Spinaci al burro 6.00

Spinach with butter



TRE RÈ

Dolci

Tiramisù di Andrea 6.00

Andrea's tiramisù



Strudel a modo mio 6.00

Strudel my way



Biscotti e Mrosa 6.00

(Albana Passito)

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Crema catalana 6.00

Catalan cream whit



Panna al forno 6.00

Baked cream



Torta carote e mandorle con mascarpone 6.00

Carrot and almond cake with mascarpone



Coperto, Cover charge 2.50



TRE RÈ

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

Ancarani soc. agr. s.s.

Vini Tre rè

**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

