

TRERÈ

Antipasti

Tavolozza rustica 15.00

Salumi di Mora, stracciatella e pizza fritta**
Mixed charcuteries of Mora Romagnola pig,
stracciatella and fried pizza



Battilarda di Trerè 14.00

Salumi misti, pecorino, squacquerone e
piadina*
Mixed charcuteries, pecorino and
Squacquerone cheese and piadina*



Il sigaro di Andrea 9.00

Cannolo di parmigiano con mousse cremosa,
salame e granella di pistacchi.
Parmesan cannoli with cream mousse,
salami, and pistachio grain.



Strudel alla parmigiana 12.00

Mozzarella, pomodoro, melanzane, basilico.
Mozzarella, tomato, aubergine, basil.



La bruschetta 9.00

Prosciutto e fontina, squacquerone pomodoro
e rucola, patè di olive nere. Ham and fontina,
squacquerone, tomato and rocket, black olive pat



Tartare di manzo 12.00

con avocado, julienne di limone e cialda di
piadina. Beef tartare
With avocado, lemon julienne and piadina wafer



Carpaccio di carne salada 12.00

rucola e parmigiano. Carpaccio of carne
salada arugula and parmesan cheese.



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 alla mediterranea con
pesto di basilico e pomodoro
fresco** 12.00

*Mediterranean Strozzapreti
with basil pesto and fresh tomato.*



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 al limone con julienne di
prosciutto di Parma** 12.00

Lemon risotto with julienned Parma ham



**Cappellacci di robiola con crema
di zucchine e mandorle tostate** 15.00

*Robiola cappellacci with creamed zucchinis
and toasted almonds*



Secondi Piatti

Tagliata di manzo 27.00

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 16.00

con pomodori ai ferri

*Gilded sheep and sheep skewer with
grilled tomatoes*

**Sovraccoscia di pollo al
ginepro con zucchine trifolate** 15.00

*Juniper-flavored chicken overbelly with
trifoliated zucchini*

Il nostro Vegetariano 16.00

*Hamburger di ceci, patate al forno,
sformatino di spinaci, pomodori grigliati.
Chickpea burger, baked potatoes
,spinach flan, grilled tomatoes.*



Tomahawk alla griglia 45.00

(1kg con osso) con patate fritte

Grilled Tomahawk 45.00

(1kg bone-in) with fries



**Diaframma marinato al rosmarino
con melanzane sabbiato** 16.00

*Rosemary-marinated diaphragm
with sanded eggplant*





Contorni

Patate al forno

6.00

Baked potatoes

Verdure alla griglia

6.00

Grilled vegetables

Zucchine trifolate

6.00

Trifoliated zucchini



Melanzane sabbiate

6.00

Crispy-coated eggplants



TRERÈ

Dolci

Panna cotta zafferano e vaniglia 6.00

Panna cotta with saffron and vanilla



Zuppa inglese 6.00

Italian layered custard dessert



Biscotti e Mrosa 6.00

(Albana Passito)

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Crema catalana 6.00

Catalan cream whit



Semifreddo al limone 6.00

Lemon semifreddo



Torta di robiola con frutti di bosco 6.00

Robiola cake with berries



Coperto, Cover charge 2.50





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 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

