

TRERE

Antipasti

Tavolozza rustica

16.00

*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 cold cuts, pecorino and Squacquerone cheese and piadina**



Tortino di zucca con porcini trifolati

12.00

Pumpkin pie with sautéed porcini mushrooms



Tartare di manzo

12.00

Con tuorlo d'uovo marinato e maionese alla soia

With marinated egg yolk and soy mayonnaise



Il Goloso

10.00

Fichi caramellati, pizza fritta e squacquerone

Caramelised figs, fried pizza and squacquerone cheese



La Bruschetta

9.00

Porcini, salame e fontina, squacquerone e salsiccia

Bruschetta: Porcini mushrooms, salami and fontina cheese, squacquerone cheese and sausage



Gocce di polenta mantecate al taleggio gratinate al forno

9.00

Polenta drops creamed with Taleggio cheese and baked au gratin



TRERE

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***



Gnudi di ricotta e spinaci con fonduta al parmigiano 12.00

Ricotta and spinach gnudi with Parmesan cream sauce



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



Tortellacci di zucca e patate 14.00

con guanciale e castagne

Pumpkin and Potato Tortellacci with Guanciale and Chestnuts



Mezzelune di patate cacio e pepe 14.00

Potato Crescione with Cheese and Pepper





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, arrostiticini, manzo

Mixed grilled meat: sausage, bacon, mutton, arrostiticini, beef

Castrato e arrostiticini

16.00

con pomodori ai ferri

Mutton and lamb skewers and sheep skewer with grilled tomatoes

Nodino di vitello

15.00

con Spinaci AOP

Veal chop with spinach, garlic, oil and chilli pepper

Il nostro Vegetariano

14.00

Polpette di zucchine e ricotta, frittatina alle patate, friggione e tomino al forno

Zucchini and ricotta balls, potato omelette, mixed stewed vegetables and baked tomino cheese





Contorni

Patate al forno

6.00

Baked potatoes

Verdure alla griglia o gratinate

6.00

Grilled vegetables or au gratin

Friggione

6.00

Verdure miste stufate

Mixed stewed vegetables

Spinaci AOP

6.00

Spinaci in padella con aglio, olio e peperoncino

Spinach sautéed with garlic, oil and chili pepper



TRERÉ

Dolci

Mousse di ricotta

6.00

Con scaglie di cioccolato

Ricotta mousse

With chocolate flakes



Fatti il Tiramisu'

6.00

Componi il tuo Tiramisù

Build your own Tiramisu



Biscotti e passito

6.00

Biscuits and sweet wine (Albana Passito)



Crema catalana

6.00

Catalan cream



Semifreddo al pistacchio

6.00

Pistachio parfait



Torta di pere e cioccolato

6.00

Pear and chocolate cake



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

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

