

TREERE

Antipasti

Tavolozza rustica

15.00

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

Mixed Mora Romagnola cured meats, stracciatella and fried pizza



Battilarda di Trerè

14.00

*Salumi misti, pecorino, squacquerone e piadina**

*Selection of cured meats, pecorino cheese and piadina flatbread**



Flan di carciofi e taleggio

12.00

Artichoke flan with Taleggio cheese



Tartare di manzo

13.00

Con frutti di bosco e nocciole

Beef tartare with berries and hazelnuts



Il peccato romagnolo

10.00

*Pizza fritta** farcita alla mortadella e squacquerone e prosciutto di parma*

Fried pizza stuffed with mortadella and squacquerone cheese



Le tentazioni

10.00

Bruschette: carciofi e pecorino, salsiccia e fagioli, prosciutto cotto, funghi e fontina

Bruschettas: artichokes and pecorino cheese, sausage and beans, cooked ham, mushrooms and fontina cheese



Il rustico

10.00

Crostini con paté di fegatini e cipolla caramellata

Crostini with liver pâté and caramelised onions



TRERE

Pasta fatta in casa

Raviolini verdi alla mortadella burro e granella di pistacchi** 13.00

*Green raviolini with mortadella served with butter and served with butter and crushed pistachios***



Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia** 12.00

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



Chitarrina alla carbonara** 12.00

Chitarrina with traditional carbonara



Tagliatelle al ragù** 11.00

*Handmade Tagliatelle with traditional meat ragù***



Curzul con scalogno e pancetta** 11.00

*Handmade "curzul" pasta with shallots and pancetta***



Cappelletti alla castellana** 14.00

Handmade cappelletti served in broth



Timballino di riso allo zafferano con toma piemontese e spinaci 14.00

Saffron rice timbale with Toma Piedmontese cheese and spinach



Strozzapreti salsiccia e asparagi** 12.00

Strozzapreti with sausage and asparagus





Secondi Piatti

Tagliata di manzo 23.00

con patate al forno

Sliced grilled beef with roasted potatoes

Grigliata mista di carne 17.00

salsiccia, pancetta, castrato, arrosticini, manzo

Mixed grilled meat: sausage, pancetta, mutton, arrosticini and beef

Castrato e arrosticini 17.00

con pomodori ai ferri

Grilled mutton and arrosticini (Abruzzo lamb skewers)

Cannolo di polenta con coppa pullettata 14.00

Polenta cannolo filled with pulled "coppa"



Le succolente 13.00

Polpette al sugo con piselli e crostone di pane

Meatballs in tomato sauce with peas and toasted bread



Polletto alla diavola 15.00

con verdure sabbiate

Spicy grilled chicken with crispy breadcrumb vegetables



Cordon bleu di melanzane filanti 12.00

Aubergine cordon bleu filled with melted cheese





Contorni

Patate al forno

6.00

Baked potatoes

Monete di patate arrosto con guanciale

6.00

Roast potato slice with guanciale

Verdure alla griglia

6.00

Grilled vegetables

Tris sabbiato

6.00

Peperoni, zucchine e melanzane

Peppers, courgettes and aubergines with crispy breadcrumb





Dolci

Cheese cake alla nutella 6.00

Nutella cheesecake



Zuppa inglese 6.00

Italian trifle "with" sponge cake, custard and Alchermes liqueur



Biscotti e passito 6.00

Traditional biscuits with Albana passito (sweet wine)



Crema catalana al Baileys 6.00

Catalan cream flavoured with Baileys



Panna al forno 6.00

Baked vanilla cream



**Torta di mele e cannella con
gelato alla crema** 6.00

Apple and cinnamon cake with vanilla ice cream



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

“Per il menù alla carta è possibile portare una torta acquistata presso una pasticceria esterna (accompagnata da elenco ingredienti). In tal caso verrà applicato un contributo di € 1.50 per persona per il servizio e il taglio”.

