

TRE RE

Antipasti

Tavolozza rustica 15.00

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

*Mixed Mora Romagna cured meats,
stracciatella cheese and fried pizza dough*



Battilarda di Trerè 14.00

*Salumi misti, pecorino, squacquerone e piadina**

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



La parmigiana 12.00

Eggplant parmigiana



Tartare di manzo su crostone di pane avocado e lime 13.00

Beef tartare on a slice of bread with avocado and lime



Carne salada con rucola e grana 10.00

Carne salada with rocket salad and parmesan flakes



Le tentazioni 10.00

*Bruschette: speck zucchine e provola, caprese,
salame e fontina*

*Bruschettas: speck, courgettes and provola cheese,
caprese, salami and fontina cheese*



Involtini di prosciutto e mozzarella alla griglia 10.00

Ham rolls with grilled mozzarella



TRE RE

Pasta fatta in casa

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

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



Tortelli di ricotta e spinaci burro e salvia** 12.00

*Handmade pasta filled with ricotta and spinach served with butter and sage***



Cappellacci di squacquerone pomodoro e basilico 12.00

Squacquerone cappellacci with tomato sauce and basil



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***



Risotto ai mirtilli e stracciatella 14.00

Blueberry risotto with stracciatella cheese



Maccheroncini al torchio alla romagnola 11.00

Con ragù di salsiccia

Hand made Macaroni with sausage ragù



Strozzapreti al pesto di basilico 12.00

Strozzapreti with basil pesto



TRE

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, arrosticini and beef

Castrato e arrosticini 17.00
con pomodori ai ferri
Grilled mutton and arrosticini (Abruzzo lamb skewers)

Cotoletta di vitello alla faentina 14.00
Con fonduta di parmigiano
Faenza-style cotoletta with parmesan fondue



Faraona arrosto con zucchine trifolate 13.00
Roasted guinea fowl with sautéed courgettes

Costata di manzo 30.00
con patate fritte
Beef rib steak with French fries

Il nostro vegetariano 14.00
Flan di spinaci, burratina, verdure alla griglia
Spinach flan with burrata cheese and grilled vegetables



FRERE

Contorni

Patate al forno

6.00

Baked potatoes

Patate fritte

6.00

French fries

Verdure alla griglia

6.00

Grilled vegetables

Zucchine trifolate

6.00

Sautéed courgettes



TRE RE

Dolci

Torta di robiola con frutti di bosco 6.00

Robiola cheesecake with berries



Crostata alla confettura di fragole 6.00

Strawberry jam tart



Biscotti e passito 6.00

Traditional biscuits with Albana passito (sweet wine)



Crema catalana al Caffè

Catalan cream flavoured with coffee



Crem Caramel 6.00



Semifreddo alla mela verde 6.00

Green apple semifreddo



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

