

TRERÈ

Antipasti

Tavolozza rustica

15.00

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

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



Battilarda di Trerè

14.00

*Salumi misti, pecorino, squacquerone e piadina**

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



Prosciutto di Parma, squacquerone, fichi caramellati e pizza fritta

12.00

*Parma ham, squacquerone cheese, caramelised figs
and fried pizza dough*



Tartare di manzo con mele e noci

13.00

Beef tartare with apples and walnuts



Terrina di polenta uncia (formaggi misti – burro, nocciola e salvia)

10.00

*Polenta uncia terrine with mixed cheeses, butter,
hazelnuts and sage*



Le tentazioni

10.00

*Bruschette: funghi, prosciutto e fontina,
squacquerone, pepe nero e olio tartufato*

*Bruschetta selection: mushrooms; prosciutto and Fonti
cheese; squacquerone, black pepper and truffle oil*



Bocconcini di speck e scamorza alla griglia

10.00

Grilled speck and scamorza cheese bites



TRERE

Pasta fatta in casa

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

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



Ravioli ai porcini 13.00

Porcini mushroom ravioli



Cappelletti in brodo 13.00

Cappelletti in broth



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***



Tortelli di barbabietola con patate e pecorino con burro salvia e aglio 12.00

Beetroot tortelli filled with potatoes and pecorino cheese, served with butter, sage and garlic



Spaghetтино alla chitarra con pere grigliate e crema di gorgonzola 11.00

Spaghetti alla chitarra with grilled pears and Gorgonzola cream



Maccheroncini al torchio alla carbonara 12.00

Extruded maccheroncini pasta alla carbonara





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) with
grilled tomatoes*

Cotoletta di vitello alla bolognese 15.00

Con prosciutto e parmigiano

*Bologna-style veal cutlet with prosciutto and Parmigiano
Reggiano*



Cinghiale in salmì con purè di patate 13.00

Wild boar stew (salmì) with mashed potatoes



Ribs in salsa BBQ con fagioli all'uccelletto 30.00

BBQ ribs with Tuscan-style beans

Il nostro vegetariano 14.00

*Polpette di ceci, scamorza, frittatina agli spinaci, patate al
forno e verdure grigliati*

*Our vegetarian dish: Chickpea patties, scamorza cheese,
spinach omelette, roasted potatoes and grilled vegetables*





Contorni

Patate al forno

6.00

Baked potatoes

Purè di patate

6.00

Mashed potatoes

Verdure alla griglia

6.00

Grilled vegetables

Friggione

6.00

Traditional Bolognese-style stewed onions and tomatoes



TRERÈ

Dolci

Torta Sacher di Trerè

6.00

Trerè Sacher cake



Il tiramisù di Andrea

6.00

Andrea's tiramisu



Biscotti e passito

6.00

Traditional biscuits with Albana passito (dessert wine)



Crema catalana

6.00

Catalan cream



Latte alla portoghese

6.00

Portuguese-style caramel custard



Semifreddo ai cioccolati

6.00

Chocolate semifreddo



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

