

# trefor café

RISTORANTE PIZZERIA EVENTI



# APPETIZERS

Mushroom soufflé with Grana Padano, double cream  
and Barbera wine dop

€ 14

First choice pulp of beef meat coral of with Parmigiano  
Reggiano, eggs and extra virgin olive oil  
with black pepper

€ 16

Prosciutto crudo “Excelso” Langhirano dop 30 months  
with burrata from Gioia Del Colle

€ 20

---

Cantabrian anchovies with black bread from Alto Adige,  
butter and fine herbs

€ 18

Cod\* with italian crispy polenta chips  
and broccoli mousse

€ 18

Mosaic of raws” :  
Salmon\*, tuna\*, scallops\* and calamari\* tagliatelle  
with a fantasy of tropical fruit

€ 24

\*Some products may be frozen

The list of substances or products that may cause allergies or intolerances is available in the menu.  
For further information, please consult the staff.



**trefor** café

## FIRST COURSES

Fresh maccheroni with three tomato sauce,  
stracciatella and basil

€ 16

Potatoes gnocchi with 'nduja (pork), tomatoes  
and black olives

€ 17

Tagliatelle with dark cocoa powder and boar\* ragù

€ 18



Risotto with Prosecco creamed with chilly cheese wine  
and red shrimps\* tartare

€ 18

Ravioli with Yellowtail amberjack\*, cherry tomatoes  
and black olives

€ 18

Rummo Spaghetti with clams and mullet roe

€ 20

\*Some products may be frozen

The list of substances or products that may cause allergies or intolerances is available in the menu.  
For further information, please consult the staff.



**trefor** café

## SECOND COURSES

Beef cheek\* on polenta crust with Morro D'Alba DOC  
€ 23

Milanese cotoletta with rocket salad  
and cherry tomatoes  
€ 26

Veal shank\* on yellow milanese risotto  
€ 26



Slice of salmon\* with potatoes quenelle and avocado  
€ 20

Fried cod\* with fresh fennel and orange  
€ 20

Slice of turbot\* with original mediterranean sauce and  
bread croutons  
€ 24

\*Some products may be frozen

The list of substances or products that may cause allergies or intolerances is available in the menu.  
For further information, please consult the staff.



**trefor** café

# GRILL

Sea bream\* or sea bass\* (700 gr.)

€ 25

---

BBQ pork Ribs marinade, slow-cooked,  
served with fried fries

€ 18

Sliced Fassona beef with homemade sauce and gold  
potatoes (250 gr.)

€ 23

Angus fillet steak with Béarnaise sauce and mixed  
greens (250 gr.)

€ 28

Fassona Piemontese rib-eye steak (400 gr.)

€ 6 (100 gr.)

Fassona Piemontese T-bone steak (min. 1.2 kg)

€ 6 (100 gr.)

\*Some products may be frozen

The list of substances or products that may cause allergies or intolerances is available in the menu.

For further information, please consult the staff.



**trefor** café

## SIDE DISHES

Green salad € 5

Mixed salad with cherry tomatoes € 6

French fries € 6

Golden potatoes € 7

Sauteed vegetables € 7

Sauteed vegetables in Puglia style € 8

## SALADS

### NICOISE

Tuna, cherry tomatoes, olives, hard-boiled eggs,  
anchovies, potatoes, green beans and mixed salad  
€ 10

### GREEK

Greek feta, black olives, tomato, cucumbers,  
oregano, mixed salad  
€ 10

### OMEGA3

Smoked salmon, avocado, almonds,  
cherry tomatoes and mixed salad  
€ 12

### PEASANT SALAD (WARM)

Leaf salad, chicken breast nuggets,  
green beans, potatoes  
€ 12

\*Some products may be frozen

The list of substances or products that may cause allergies or intolerances is available in the menu.  
For further information, please consult the staff.



**trefor** café

Cover charge € 2.50

# INGREDIENTS

## APPETIZERS

### TORTINO DI FUNGHI CHAMPIGNON

Champignon mushrooms - milk - eggs - flour - garlic - wine (sulphites) - double cream - grana Padano - butter - extra virgin olive oil - black pepper - nutmeg

### TARTARE DI MANZO

first choice pulp of beef meat - lemon zest - extra virgin olive oil - salt - black pepper - grana padano - eggs - garlic - turnip greens

### PROSCIUTTO CRUDO "EXCELSO"

Prosciutto crudo - salt - seasoning - rennet - milk - UHT double cream

### ALICI DEL CANTABRICO

Olive oil - Cantabrian anchovies - butter - fine herbs - flaxseed - sunflower seed - pumpkin seed - soy - shell fruit - apple vinegar - spelt flakes - yellow peas - psyllium - salt

### MILLEFOGLIE DI BACCALA' MANTECATO

Baccalà(cod) - milk - garlic - extra virgin olive oil - corn flour - broccoli - black pepper - butter - salt

### MOSAICO DI CRUDI

Salmon - tuna - scallops - calamari - red berries - passion fruit - pineapple - avocado - cornstarch - eggs - flour - butter - citrus-fruit - tomatoes - extra virgin olive oil - salt - black pepper

## FIRST COURSES

### MACCHERONCINO AL TORCHIO

Eggs - flour - grana Padano - butter - milk - double cream - salt - cherry tomatoes - peeled tomatoes - vine tomatoes - garlic - extra virgin olive oil - black pepper

### GNOCCHI DI PATATE 'NDUJA

Flour - potatoes - eggs - nutmeg - butter - 'nduja (pork) - red pepper - rocket salad/arugula - garlic cherry tomatoes - extra virgin olive oil - salt - black pepper - black olives - tomato - basil - sugar

### TAGLIATELLE AL CACAO

Flour - eggs - dark cocoa powder - celery - wine (sulphites) - carrots - onions - flavors - spices - butter - grana Padano - corn flour - salt - extra virgin olive oil - black pepper - tomato concentrate

### RISOTTO AL PROSECCO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO

Rice - wine (sulphites) - garlic - pepper - milk - citric acid - shallot - red shrimp - vegetable broth - butter - salt - black pepper

### RAVIOLI DI RICCIOLA

Yellowtail amberjack - olives - potatoes - eggs - flour - cherry tomatoes - basil - onion - carrots - shellfish - fish - tomato concentrate - white wine (sulphites) - extra virgin olive oil - salt - black peppere

### SPAGHETTI RUMMO CON VONGOLE

Durum wheat flour - clams - garlic - extra virgin olive oil - wine (sulphites) - black pepper - mullet roe/bottarga - parsley



# INGREDIENTS

## MAIN COURSES

### GUANCIA DI MANZO

Beef - red wine (sulphites) - carrots - celery - onions - extra virgin olive oil - vegetable broth - flavorings - seasoning - common wheat flour - corn flour - black pepper - butter - grana Padano - cocoa powder

### COSTOLETTA ALLA MILANESE

Veal - eggs - flour - bread crumbs - butter - sunflower seed oil - rocket salad/arugula - cherry tomatoes - lemon - salt - black pepper

### OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE

Veal - celery - carrots - onions - white wine (sulphites) - flour - butter - shallot - flavorings - lemon zest - Vialone Nano rice - grana Padano - saffron - extra virgin olive oil - salt - black pepper

### SCALOPPA DI SALMONE

Salmon - flour - butter - lemon - white wine (sulphites) - salt - black pepper - fish broth - celery - carrots - onion - potatoes - avocado - extra virgin olive oil

### BACCALA' PASTELLATO

Baccalà(cod) - flour - lemon - salt - black pepper - fennel - orange - sunflower seed oil - extra virgin olive oil

### TRANCIO DI ROMBO CHIODATO

Turbot - flour - butter - garlic - cherry tomatoes - shellfish - fish broth - celery - clams - shrimps - olives - brewer's yeast - seasoning

## GRILL

### BBQ RIBS

pork ribs, smoked paprika, tomato, sugar, red onions, vinegar, maple syrup, salt, pepper, olive oil

### FILETTO DI ANGUS

beef, salt, olive oil, sauces, potatoes

### COSTATA O FIORENTINA

beef, potatoes, salt, olive oil, sauces

## SAUCES

Bernese Sauce: sunflower oil, eggs, gherkins, wine vinegar, salt, mustard, sugar, lemon, parsley, onions, spices, lactic acid (fermented sugars)

Barbecue sauce: tomato, sugar, wine vinegar, pineapple, brandy vinegar, salt, corn starch, spices (with mustard), canola oil

Homemade Sauce: sunflower seed oil, eggs, cucumbers, vinegar, mustard, salt, sugar, lemon, parsley, onion





# INGREDIENTS

## SALADS

NICOISE: Tuna, cherry tomatoes, olives, hard-boiled eggs, anchovies, potatoes, green beans and mixed salad

GREEK: Greek feta, black olives, tomato, cucumbers, oregano, mixed salad

OMEGA 3: Smoked salmon, avocado, almonds, cherry tomatoes and mixed salad

PEASANT: Leaf salad, chicken breast nuggets, green beans, potatoes

## CONTORNI

### PATATE DORATE

potatoes, extra virgin olive oil, salt, garlic , rosemary

### PATATE FRITTE

potatoes, sunflower seed oil, salt

### VERDURE RIPASSATE

potatoes, courgettes , carrots, peppers, extra virgin olive oil , salt, black pepper

### VERDURE SALTATE ALLA PUGLIESE

turnip greens/broccoli florets, olives, anchovies, garlic, extra virgin olive oil , red pepper



# CLASSIC PIZZAS

## **MARINARA euro 7.00**

Tomato, garlic, oregano

## **MARGHERITA euro 8.50**

Tomato, mozzarella fiordilatte cheese, fresh basil

## **NAPOLI euro 9.00**

Tomato, mozzarella fiordilatte cheese, anchovies, oregano

## **VEGETARIAN euro 10,50**

Tomato, mozzarella fiordilatte cheese, grilled vegetables  
(sweet peppers, zucchini, aubergines)

## **DIAVOLA euro 10.50**

Tomato, mozzarella fiordilatte cheese, spicy salami

## **PRIMAVERA euro 11.00**

Tomato, mozzarella buffalo cheese, cherry tomatoes, fresh  
basil

## **CALZONE (FOLDED PIZZA) euro 11.00**

Tomato, mozzarella fiordilatte cheese, cooked ham

## **QUATTRO STAGIONI euro 11.00**

Mozzarella fiordilatte cheese, tomato, cooked ham, black  
olives, mushrooms, artichokes



**trefor** café

# GOURMAND PIZZAS

## **VESUVIO euro 11.00**

Mozzarella fiordilatte cheese, sautéed broccoli rabe,  
neapolitan pork sausage

## **DEL CONTADINO euro 11.00**

Mozzarella fiordilatte cheese, sweet gorgonzola cheese,  
pears, walnuts

## **DELIZIOSA euro 11.00**

Mozzarella fiordilatte cheese, tomato, bacon, grilled  
zucchini, grana cheese

## **NORMA euro 11.00**

Mozzarella fiordilatte cheese, aubergine tomato sauce,  
fried aubergines, hard ricotta cheese

## **AMATRICE euro 11.00**

Mozzarella fiordilatte cheese, amatriciana sauce, pork  
jowls, spicy peppers,  
pecorino romano cheese

## **SARDA euro 11.50**

Mozzarella fiordilatte cheese, tomato, seasoned pork  
sausage from Sardinia, pecorino sardo cheese

## **GAMBEROSA euro 12.50**

Tomato, mozzarella fiordilatte cheese, chives, grilled  
zucchini, grilled zucchini



# GOURMAND PIZZAS

## **SOLE D'INVERNO euro 12.50**

Mozzarella fiordilatte cheese, asparagus, egg, bacon

## **GIOIOSA euro 13.00**

mozzarella fiordilatte cheese, fried aubergines, pine nuts, burrata cheese, lesser calamint, dried tomatoes

## **FRIED PIZZA euro 13.00**

Tomato, mozzarella fiordilatte cheese

## **CARCIOFATA euro 13.00**

mozzarella buffalo cheese, mozzarella fiordilatte cheese, artichokes marinated in oranges

## **FOCACCIA GUSTOSA euro 13.50**

Crudo di Parma ham (18 months), mozzarella buffalo cheese, cherry tomatoes

## **SOFISTICATA euro 14**

mozzarella fiordilatte cheese, late radish stewed in red wine, porcini mushrooms, thyme

## **OTTAVA MERAVIGLIA euro 18.00**

Yellow cherry tomatoes, tuna tartare, red onions, burrata cheese, fresh basil, capers

If requested all our pizzas can be prepared with whole wheat flour  
All pizzas can contain allergens products, you can see the list in this menu and you can ask to the staff for any information

The ingredients of our pizzas are subjected to the market and it's availability because we use only high quality and fresh ingredients, using the same criterious that we use in our restaurant



Cover charge € 2.50

**trefor** café

## INGREDIENTS

**MARINARA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, garlic, oregano

**MARGHERITA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, mozzarella fiordilatte cheese, fresh basil

**NAPOLI:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, mozzarella fiordilatte cheese, anchovies, oregano

**VEGETARIAN:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, mozzarella fiordilatte cheese, sweet peppers, zucchini, aubergines

**DIAVOLA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, mozzarella fiordilatte cheese, spicy salami

**PRIMAVERA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, mozzarella buffalo cheese, cherry tomatoes, fresh basil

**CALZONE (FOLDED PIZZA):** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, mozzarella fiordilatte cheese, cooked ham

**QUATTRO STAGIONI:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough **Mozzarella fiordilatte cheese**, tomato, cooked ham, black olives, mushrooms, artichokes

**VESUVIO:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, sautéed broccoli rabe, neapolitan pork sausage

**DEL CONTADINO:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, sweet gorgonzola cheese, pears, walnuts

**DELIZIOSA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, tomato, bacon, grilled zucchini, grana cheese

**NORMA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, aubergine tomato sauce, fried aubergines, hard ricotta cheese

**AMATRICE:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough, black pepper mozzarella fiordilatte cheese, amatriciana sauce, pork jowls, spicy peppers, pecorino romano cheese

**SARDA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, tomato, seasoned pork sausage from Sardinia, pecorino sardo cheese

**GAMBEROSA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough Tomato, mozzarella fiordilatte cheese, chives, grilled zucchini, grilled zucchini

**SOLE D'INVERNO:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, asparagus, eggs, bacon

**GIOIOSA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, fried aubergines, pine nuts, burrata cheese, lesser calamint, dried tomatoes

**FRIED PIZZA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough tomato, mozzarella fiordilatte cheese

**CARCIOFATA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella buffalo cheese, mozzarella fiordilatte cheese, artichokes marinated in oranges

**FOCACCIA GUSTOSA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough Crudo di Parma ham (18 months), mozzarella buffalo cheese, cherry tomatoes

**SOFISTICATA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough mozzarella fiordilatte cheese, late radish stewed in red wine, porcini mushrooms, thyme

**OTTAVA MERAVIGLIA:** Soft wheat flour, wholemeal flour, semolina flour, EVO oil, salt, sourdough Yellow cherry tomatoes, tuna tartare, red onions, burrata cheese, fresh basil, capers



# I NOSTRI DOLCI



**trefor** caffè

# I NOSTRI DOLCI

## **Sua Maestà euro 8**

Il classico e intramontabile Tiramisù, re della pasticceria italiana, con un pizzico di modernità

## **Perla Nera euro 9**

Bavarese al cioccolato fondente con cuore morbido al caramello salato, glassa a specchio al cacao, pasta biscotto, crumble al caramello e salsa ai lamponi

## **Scalda Cuore euro 8**

Tortino (soufflè) caldo al cioccolato (bianco o fondente) con salsa al mirtillo

## **Binomio euro 9**

Tartelletta con biscuit alla vaniglia, confit di fragole e morbido al pistacchio

## **Milady euro 8**

Cre moso alla ricotta con cremoso di pere profumate al limone, biscotto morbido alle nocciole e salsa calda al cioccolato fondente

## **Trilogy euro 9**

Mousse ai 3 cioccolati (bianco, latte e fondente), marquise al cacao senza glutine, ricoperta da cioccolato croccante



# I NOSTRI VINI DA DOLCE

## **Acininobili "Maculan"**

CALICE € 18    BOTTIGLIA € 80

## **Vino di Visciole**

CALICE € 6    BOTTIGLIA € 45

## **Zibibbo**

CALICE € 6    BOTTIGLIA € 35

## **Passito di Pantelleria**

CALICE € 6    BOTTIGLIA € 35

## **Vin Santo**

CALICE € 6    BOTTIGLIA € 35





## INGREDIENTI E ALLERGENI

**Sua maestà** uova intere, zucchero bianco, panna fresca, colla di pesce, glucosio, caffè, cacao, sale, lievito, farina di frumento, latte, zucchero a velo, coloranti alimentari

**Perla nera** latte, zucchero bianco, cioccolato fondente, uova intere, aroma vaniglia, panna fresca, colla di pesce, burro, sale, miele, farina di mandorle, farina 00, cacao amaro, lampone

**Scalda cuore** cioccolato bianco, burro, uova intere, zucchero bianco, farina 00, aromi mirtilli, cioccolato fondente, maizena, latte

**Binomio** uova intere, panna fresca, zucchero bianco, farina 00, farina di mandorle, burro, latte, colla di pesce, sale, aromi, zucchero a velo, mandorle, anacardi, pistacchi, olio di girasole, amido di mais, soia, fragole

**Milady** uova intere, zucchero bianco, farina di nocciole, farina 00, burro, lievito, sale, aromi, panna fresca, pere, siero di latte, latte, cioccolato fondente, burro di cacao, limone, amido di mais

**Trilogy** uova intere, zucchero bianco, zucchero a velo, cacao, fecola di patate, panna fresca, colla di pesce, latte, cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco, burro di cacao, coloranti alimentari idrosolubili



# WINES



**trefor** café

# AL BICCHIERE

## VINI BIANCHI € 6,00

Inzolia DOC

Regione: Sicilia – Cantina: Tasca D'Almerita – Vitigno: Inzolia 12,5% vol

Tarra Noa – Vermentino di Gallura DOCG

Regione: Sardegna – Cantina: Saraja – Vitigno: Vermentino 14% vol

## VINI ROSSI € 6,00

Nero d'Avola DOC

Regione: Sicilia – Cantina: Tasca d'Almerita – Vitigno: Nero d'Avola 13% vol

Montebiotto – Collina del Milanese IGT

Regione: Lombardia – Cantina: Ca' dei Frati- Vitigno: Barbera, Croatina 12% vol

## VINI ROSATI € 6,00

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico DOC

Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati – Vitigno: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera 12,5% vol

## BOLLICINE € 7,00

Prosecco Motivo – Superiore millesimato DOCG

Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Glera 11% vol

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Cuvée Brut– Metodo Champenoise

Vitigni: Chardonnay, Pinot nero – 12.5% vol

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Rosé – Metodo Champenoise

Vitigni: Chardonnay, Pinot nero – 12% vol



**trefor** café

# FRANCIA

<b>Perrier-Jouët Grand Brut – Champagne</b> Vitigni: Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier – 12,5% vol	€ 120,00
<b>Ruinart Blanc de Blancs – Champagne</b> Vitigno: Chardonnay – 12% vol	€ 105,00
<b>Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Cuvée Brut – Metodo Champenoise</b> Vitigni: Chardonnay, Pinot nero – 12,5% vol	€ 35,00
<b>Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Rosé – Metodo Champenoise</b> Vitigni: Chardonnay, Pinot nero – 12% vol	€ 35,00
<b>Sauvignon Blanc – Pouilly-Fumé Baron de L AOC</b> Regione: Francia – Cantina: Baron De Ladoucette – Vitigno: Sauvignon Blanc 12,5% vol	€ 145,00

# BOLLICINE ITALIANE

<b>Prosecco Motivo – Superiore Millesimato DOCG</b> Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Glera 11% vol	€ 30,00
<b>Motivo Moscato Dolce</b> Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Moscato 8,5% vol	€ 25,00
<b>Franciacorta Cuvée Prestige Brut DOCG</b> Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco – Vitigno: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco 12% vol	€ 44,00
<b>Franciacorta Satèn DOCG</b> Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco – Vitigno: Chardonnay, Pinot bianco 13% vol	€ 70,00
<b>Franciacorta Rosè Millesimato</b> Regione: Veneto – Cantina: Cà De Ronchi – Vitigno: Pinot nero 12,5% vol	€ 55,00
<b>Franciacorta Zerò Millesimato DOCG</b> Regione: Veneto – Cantina: Cà De Ronchi – Vitigno: Chardonnay, Pinot nero 12,5% vol	€ 53,00



**trefor** café

# VINI BIANCHI NORD ITALIA

<b>I Frati Lugana DOC</b> Regione: Lombardia – Cantina: Cà De Frati – Vitigno: Turbiana 13,5% vol	€ 27,00
<b>Pinot Grigio Festival DOC</b> Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran – Vitigno: Pinot Grigio 13,5% vol	€ 28,00
<b>Sauvignon Blanc Festival DOC</b> Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran – Vitigno: Sauvignon Blanc 14% vol	€ 30,00
<b>Gewürztraminer Festival DOC</b> Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran – Vitigno: Traminer aromatico 14% vol	€ 32,00
<b>Blangè Airnes Langhe DOC</b> Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Roero Arnais 13% vol	€ 36,00
<b>Verdeco Collina del Milanese IGT</b> Regione: Lombardia – Cantina: Nettare dei Santi – Vitigno: Chardonnay Verdeca 12% vol	€ 20,00



**trefor** café

## VINI BIANCHI CENTRO ITALIA

<b>Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore</b> Regione: Marche – Cantina: Garofoli – Vitigno: Verdicchio 13,5% vol	€ 26,00
<b>Amarela Passerina Colline Marchigiane IGT</b> Regione: Marche – Cantina: Garofoli – Vitigno: Passerina 12,5% vol	€ 25,00
<b>Pecorino DOC Gale</b> Regione: Marche – Cantina: Garofoli – Vitigno: Pecorino 12,5% vol	€ 27,00
<b>Vermentino Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso</b> Regione: Toscana – Cantina: Antinori – Vitigno: Vermentino 12,5% vol	€ 35,00

## VINI BIANCHI SUD ITALIA

<b>Fiano di Avellino DOCG</b> Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Fiano 12,5% vol	€ 30,00
<b>Greco di Tufo DOCG</b> Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Greco 12,5% vol	€ 30,00
<b>Campania Falanghina</b> Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Falanghina 12,5% vol	€ 32,00
<b>Merì Vermentino di Sardegna DOC</b> Regione: Sardegna – Cantina: Argiolas – Vitigno: Vermentino 12,5% vol	€ 32,00
<b>Inzolia DOC</b> Regione: Sicilia – Cantina: Tasca D'Almerita – Vitigno: Inzolia 12,5% vol	€ 25,00



**trefor** café

# VINI ROSSI NORD ITALIA

<b>Pinot Nero Blauburgunder DOC</b> Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran – Vitigno: Pinot Nero 13,5% vol	€ 32,00
<b>Sassella Valtellina Superiore DOCG</b> Regione: Lombardia – Cantina: Rainoldi – Vitigno: Nebbiolo “Chiavennasca”, uve autoctone 13% vol	€ 32,00
<b>Roverone Riserva Rosso IGT Colline Milanese</b> Regione: Lombardia – Cantina: Nettare dei Santi – Vitigno: Barbera, Croatina, Merlot, Cabernet 13,5% vol	€ 27,00
<b>Ronchedone</b> Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati – Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 13% vol	€ 32,00
<b>“Piana” Barbera d’Alba DOC</b> Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Barbera 13,5% vol	€ 36,00
<b>Barolo DOCG</b> Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Barolo 14% vol	€ 88,00



**trefor** café

<p><b>La Monella Barbera del Monferrato frizzante DOC</b></p> <p>Regione: Piemonte – Cantina: Braida Giacomo Bologna – Vitigno: Barbera 14% vol</p>	€ 26,00
<p><b>Bricco dell' Uccellone Barbera d' Asti DOCG</b></p> <p>Regione: Piemonte – Cantina: Braida Giacomo Bologna – Vitigno: Barbera 16% vol</p>	€ 80,00
<p><b>Spargola Valpolicella superiore DOC</b></p> <p>Regione: Piemonte – Cantina: Cà de Ronchi – Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 14% vol</p>	€ 42,00
<p><b>Valpolicella Ripasso DOC</b></p> <p>Regione: Piemonte – Cantina: Cà de Ronchi – Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 15% vol</p>	€ 48,00
<p><b>Amarone della Valpolicella DOCG</b></p> <p>Regione: Piemonte – Cantina: Cà de Ronchi – Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 16% vol</p>	€ 70,00
<p><b>Dolcetto d'Alba "Rossana"</b></p> <p>Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Dolcetto 13,5% vol</p>	€ 35,00
<p><b>Nebbiolo d'Alba " Bernardina"</b></p> <p>Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Dolcetto 13,5% vol</p>	€ 40,00



**trefor café**



# VINI ROSSI CENTRO ITALIA

<b>La Rasola Morellino di Scansano DOCG</b> Regione: Toscana – Cantina: Vignaioli del Morellino di Scansano – Vitigno: Sangiovese 13% vol	€ 24,00
<b>Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOCG</b> Regione: Toscana – Cantina: Antinori – Vitigno: Sangiovese 14% vol	€ 45,00
<b>Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG (non sempre disponibile)</b> Regione: Toscana – Cantina: Antinori – Vitigno: Sangiovese 14% vol	€ 85,00
<b>Pèppoli Chianti Classico DOCG</b> Regione: Toscana – Cantina: Marchesi Antinori – Vitigno: Merlot, Sangiovese, Syrah 13,5% vol	€ 35,00
<b>Il Bruciato Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso</b> Regione: Toscana – Cantina: Marchesi Antinori – Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 13,5% vol	€ 48,00
<b>Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore DOC</b> Regione: Marche – Cantina: Velenosi – Vitigno: Montepulciano, Sangiovese 14,5% vol	€ 50,00
<b>Kerria Lacrima di Morro d'Alba DOC</b> Regione: Marche – Cantina: Garofoli- Vitigno: Lacrima di Morro d'Alba 13,5% vol	€ 30,00



**trefor** café

## VINI ROSSI SUD ITALIA

Nero d'Avola DOC	€ 24,00
Regione: Sicilia – Cantina: Tasca d'Almerita – Vitigno: Nero d'Avola 13% vol	
Il Bruno dei Vespa Primitivo di Manduria IGT	€ 32,00
Regione: Puglia – Cantina: Bruno Vespa – Vitigno: Primitivo 13% vol	
Cannonau di Sardegna DOC – inkibi	€ 32,00
Regione: Sardegna – Cantina: Sarajai – Vitigno: Cannonau 13% vol	
Irpinia Aglianico DOC	€ 34,00
Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Aglianico 13% vol	

## VINI ROSATI

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico DOC	€ 27,00
Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati – Vitigno: Gropello, Marzemino, Sangiovese e Barbera 12,5% vol	
Scalabrone Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso	€ 32,00
Regione: Toscana – Cantina: Antinori – Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 12,5% vol	
Flarò il rosa dei vespa IGT	€ 28,00
Regione: Puglia – Cantina: Vespa – Vitigno: Aleatico, Negroamaro 12,5% vol	





**trefor** café

# MEZZINE

<b>Greco di Tufo DOCG</b> Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Greco 12,5% vol	€ 16,00
<b>Ronchedone - ROSSO</b> Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati – Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 13% vol	€ 17,00
<b>Franciacorta Cuvée Prestige Brut DOCG - BOLLICINE</b> Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco – Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco 12% vol	€ 24,00



**trefor** café

via Trivulziana 8  
20097 San Donato Milanese (MI)  
 +39 02 511048  +39 349 8642066

email: [treforcafe.eventi@trefor.it](mailto:treforcafe.eventi@trefor.it)

website: [www.treforcafè.it](http://www.treforcafè.it)

 Trefor Cafè San Donato Milanese

 trefor\_cafè

 App. Trefor Cafè SDM



**trefor cafè**