

trefor café

RISTORANTE PIZZERIA EVENTI



ANTIPASTI

Tortino di funghi champignon con spuma di grana
padano al barbera DOCG

€ 14

Tartare di manzo con corallo di parmigiano reggiano
DOP, uovo poche' e cimette di rapa ripassate

€ 16

Prosciutto crudo "excelso" di Langhirano DOP 30 mesi
con burrata di Gioia del Colle

€ 20

Alici del cantabrico con pane nero dell' Alto Adige
e burro alle erbe

€ 18

Millefoglie di baccalà* mantecato con polenta
croccante e mousse di broccoli

€ 18

Mosaico di crudi:

tartare di salmone* e tonno*, tagliatella di calamaro*
carpaccio di capasante* con frutti colorati

€ 24

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti
L'elenco di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale



trefor café

PRIMI PIATTI

Maccheroncino al torchio con salsa ai tre pomodori,
stracciatella e salsa al basilico

€ 16

Gnocchi di patate con 'ndujia, rucola, olive
e pomodorini

€ 17

Tagliatelle al cacao con ragù di cinghiale*
e chips di mais

€ 18

Risotto al prosecco mantecato con caciotta al
peperoncino e tartare di gambero* rosso

€ 18

Ravioli di ricciola*, olive taggiasche e patate con
datterino fresco, basilico e riduzione di mare

€ 18

Spaghetti Rummo con vongole al naturale
e bottarga di muggine

€ 20

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti
L'elenco di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale



trefor café

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo* alla lacrima di Morro d'Alba DOC
su crostone di polenta grigliata

€ 23

Costoletta alla milanese "vestita" con rucola
e pomodorini

€ 26

Piatto unico della tradizione milanese
ossobuco* con risotto alla milanese

€ 26

Scaloppa di salmone* al limone con quenelle
di patata morbida e avocado in due consistenze

€ 20

Baccalà* pastellato con insalatina di finocchi
e arance alla siciliana

€ 20

Trancio di rombo* chiodato in guazzetto mediterraneo
(vongole*, gamberi*, olive taggiasche) e crostini di pane

€ 24

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti
L'elenco di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale



trefor café

GRIGLIA

Orata* o Branzino* (700 gr.)

€ 25

BBQ Ribs Costine di suino aromatizzate, marinate
e cotte a bassa temperatura e patatine fritte

€ 18

Tagliata di Fassona con salsa homemade
e patate dorate (250gr)

€ 23

Filetto di Angus con salsa bernese
e misticanza (250gr)

€ 28

Costata di Fassona Piemontese (400gr)
€ 6 (100 grammi)

Fiorentina di Fassona Piemontese (min. 1,2 kg)
€ 6 (100 grammi)

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti
L'elenco di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù
Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale



trefor café

CONTORNI

Insalata in foglie € 5

Insalata mista con pomodorini € 6

Patate fritte € 6

Patate dorate € 7

Verdure spadellate € 7

Verdure saltate alla pugliese € 8

INSALATE

Nizzarda

Tonno, pomodorini, olive, uova sode, acciughe,
patate e fagiolini, insalata mista
€ 10

Greca

Feta greca, olive nere, pomodoro, cetrioli,
origano, insalata mista
€ 10

Omega3

Salmone affumicato, avocado, mandorle,
pomodorini e insalata mista
€ 12

Contadina (calda)

Insalata in foglia, bocconcini di petto di pollo,
fagiolini, patate
€ 12

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

L'elenco di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale



Coperto € 2.5

trefor café

INGREDIENTI

ANTIPASTI

TORTINO DI FUNGHI CHAMPIGNON

Funghi champignon - latte - uova - farina - aglio - vino (solfiti) - panna - grana padano - burro - olio evo - pepe, noce moscata

TARTARE DI MANZO

Polpa di manzo scelta - buccia di limone - olio evo - sale - pepe - grana padano - uova - aglio - cime di rapa

PROSCIUTTO CRUDO "EXCELSO"

Prosciutto crudo - sale - spezie - caglio - latte - panna UHT

ALICI DEL CANTABRICO

Olio evo - alici cantabrico - burro - erbe fini - semi di lino - semi di girasole - semi di zucca - soia - frutta a guscio - aceto di mele - fiocchi di farro - piselli gialli - psillio - sale

MILLEFOGLIE DI BACCALA' MANTECATO

Baccalà - latte - aglio - olio evo - farina di mais - broccoli - pepe - burro - sale

MOSAICO DI CRUDI

Salmone - tonno - capesante - calamari - frutti rossi - maracuja - ananas - avocado - maizena - uova - farina - burro - agrumi - pomodori - olio evo - sale - pepe

PRIMI PIATTI

MACCHERONCINO AL TORCHIO

Uova - farina - grana padano - burro - latte - panna - sale - pomodoro ciliegino - pomodoro pelato - pomodoro ramato - aglio - olio evo - pepe

GNOCCHI DI PATATE 'NDUJA

Farina - patate - uova - noce moscata - burro - 'nduja (maiale) peperoncino rosso - rucola - pomodorini - olio evo - sale - pepe - olive nere - pomodoro - aglio - basilico - zucchero

TAGLIATELLE AL CACAO

Farina - uova - cacao amaro in polvere - sedano - vino (solfiti) - carote - cipolle - aromi - spezie - burro - grana padano - farina di mais - sale - olio evo - pepe - pomodoro concentrato

RISOTTO AL PROSECCO E TARTARE DI GAMBERO ROSSO

Riso - vino (solfiti) - aglio - peperoncino, latte, acido citrico - scalogno - gambero rosso - brodo vegetale - burro - sale - pepe

RAVIOLI DI RICCIOLA

Ricciola - olive - patate - uova - farina - pomodorini - basilico - cipolla - carote - crostacei - pesce - concentrato di pomodoro - vino bianco (solfiti) - olio evo - sale - pepe

SPAGHETTI RUMMO CON VONGOLE

Farina di grano duro - vongole - aglio - olio evo - vino (solfiti) - bottarga di muggine - pepe - prezzemolo



INGREDIENTI

SECONDI PIATTI

GUANCIA DI MANZO

Manzo - vino rosso (solfiti) - carote - sedano - cipolle - olio evo - brodo vegetale - aromi - spezie - farina di grano tenero - farina di mais - pepe - burro - grana padano - cacao in polvere

COSTOLETTA ALLA MILANESE

Vitello - uova - farina - pangrattato - burro - olio di semi di girasole - rucola - pomodorini - limone - sale - pepe

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE

Vitello - sedano - carote - cipolla - vino bianco (solfiti) - farina - burro - scalogno - aromi - buccia di limone - riso vialone nano - grana padano - zafferano - olio evo - sale - pepe

SCALOPPA DI SALMONE

Salmone - farina - burro - limone - vino bianco (solfiti) - sale - pepe - brodo di pesce - sedano - carote - cipolla - patate - avocado - olio evo

BACCALA' PASTELLATO

Baccalà - farina - limone - sale - pepe - finocchi - arance - olio di semi di girasole - olio evo

TRANCIO DI ROMBO CHIODATO

Rombo - farina - burro - aglio - pomodorini - crostacei - brodo di pesce - sedano - vongole - gamberi - olive - lievito di birra - spezie

GRIGLIA

BBQ RIBS

costine di suino, paprika affumicata, pomodoro, zucchero, cipolle rosse, aceto, sciroppo d'acero, sale, pepe, olio evo

FILETTO DI ANGUS

manzo, sale, olio evo, salse, patate

COSTATA O FIORENTINA

manzo, patate, sale, olio evo, salse

SALSE

Salsa Bernese: olio di semi di girasole, uova, cetriolini, aceto di vino, sale, senape, zucchero, limone, prezzemolo, cipolle, spezie, acido lattico (zuccheri fermentati)

Salsa Barbecue: pomodoro, zucchero, aceto di vino, ananas, aceto di acquavite, sale, amido mais, spezie (con senape), olio di colza

Salsa Homemade: olio di semi di girasole, uova, cetrioli, aceto, senape, sale, zucchero, limone, prezzemolo, cipolla



INGREDIENTI

INSALATE

INSALATA NIZZARDA: tonno, pomodorini, olive, uova sode, acciughe, patate e fagiolini, insalata mista

INSALATA GRECA: feta greca, olive nere, pomodoro, cetrioli, origano, insalata mista

INSALATA OMEGA 3: salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini e insalata mista

INSALATA CONTADINA: Insalata in foglia, pollo, fagiolini, patate

CONTORNI

PATATE DORATE

Patate, olio evo, sale, aglio e rosmarino

PATATE FRITTE

Patate, olio di semi di girasole, sale

VERDURE RIPASSATE

Patate, zucchine, carote, peperoni, olio evo, sale, pepe

VERDURE SALTATE ALLA PUGLIESE

Cime di rapa/broccoli, olive, acciughe, aglio, olio evo, sale, peperoncino



PIZZE CLASSICHE

MARINARA euro 7

Pomodoro, aglio, olio, origano

MARGHERITA euro 8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

NAPOLI euro 9

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano

DIAVOLA euro 10.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

CALZONE euro 10.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI euro 11

Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto,
olive nere, funghi, carciofi

PRIMAVERA euro 11

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

VEGETARIANA euro 11

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate
(melanzane, zucchine, peperoni)



trefor café

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

VESUVIO euro 11.00

Mozzarella fior di latte, friarielli freschi,
salsiccia napoletana

DEL CONTADINO euro 11.00

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pere, noci

DELIZIOSA euro 11.00

Mozzarella fior di latte, pomodoro, pancetta,
zucchine grigliate, grana

NORMA euro 11.00

Mozzarella, sugo cotto con melanzane,
melanzane fritte, ricotta dura

AMATRICE euro 11.00

Mozzarella, sugo all'amatriciana, guanciale,
peperoncino piccante, pecorino romano

SARDA euro 11.50

Mozzarella fior di latte, pomodoro,
salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo

GAMBEROSA euro 12.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, erba cipollina,
gamberi, zucchine grigliate



trefor café

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

SOLE D'INVERNO euro 12.50

Mozzarella fior di latte, asparagi, uovo, pancetta

GIOIOSA euro 13.00

Mozzarella fior di latte, melanzane fritte, pinoli, burrata, mentuccia, pomodori secchi

PIZZA FRITTA euro 13.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte

CARCIOFATA euro 13.00

Mozzarella di bufala, mozzarella fior di latte, carciofi freschi cotti e marinati all'arancia

FOCACCIA GUSTOSA euro 13.50

Crudo di Parma (18 mesi), mozzarella di bufala, pomodori freschi

SOFISTICATA euro 14

Mozzarella fior di latte, radicchio tardivo stufato al vino rosso, funghi porcini, timo

OTTAVA MERAVIGLIA euro 18,00

Pomodorini gialli, tartare di tonno, cipolla rossa, burrata di latte vaccino, basilico, capperi

A richiesta tutte le nostre pizze possono essere preparate con farina integrale. Tutti i nostri piatti e le nostre pizze possono contenere prodotti allergeni, chiedere informazioni al personale.

La disponibilità degli ingredienti delle nostre pizze è soggetta al mercato in quanto utilizziamo esclusivamente prodotti freschi e di alta qualità cotti e trattati nella nostra cucina con i medesimi criteri che applichiamo alla ristorazione.



trefor café

Coperto € 2.50

INGREDIENTI E ALLERGENI

MARINARA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, aglio, origano

MARGHERITA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

NAPOLI Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano

VEGETARIANA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)

DIAVOLA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

PRIMAVERA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

CALZONE Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, olive nere, funghi, carciofi

VESUVIO Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, friarielli freschi, salsiccia napoletana

DEL CONTADINO Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pere, noci

DELIZIOSA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, pancetta, zucchine grigliate, grana

NORMA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella, pomodoro pelato, olio di semi di girasole, cipolla, peperoncino, pepe, melanzane fritte, ricotta dura

AMATRICE Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pepe, mozzarella, pomodoro pelato, cipolla rossa, guanciale, peperoncino piccante, pecorino romano

SARDA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo

GAMBEROSA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte, erba cipollina, gamberi, zucchine grigliate

SOLE D'INVERNO Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, asparagi, uovo, pancetta

GIOIOSA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, pinoli, burrata, mentuccia, pomodori secchi

PIZZA FRITTA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte

CARCIOFATA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella di bufala, mozzarella fior di latte, carciofi freschi cotti e marinati all'arancia

FOCACCIA GUSTOSA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, Crudo di Parma (18 mesi), mozzarella di bufala, pomodori freschi

SOFISTICATA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, radicchio tardivo stufato al vino rosso, funghi porcini, timo

OTTAVA MERAVIGLIA Farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, pomodorini gialli, tartare di tonno, cipolla rossa, burrata di latte vaccino, basilico, capperi



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

Cremoso alla ricotta con inserto 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



VINI



trefor caffè

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

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

BOLLICINE ITALIANE

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



trefor café

VINI BIANCHI NORD ITALIA

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



trefor café

VINI BIANCHI CENTRO ITALIA

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

VINI BIANCHI SUD ITALIA

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



trefor café

VINI ROSSI NORD ITALIA

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



trefor café

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



trefor café

VINI ROSSI CENTRO ITALIA

La Rasola Morellino di Scansano DOCG Regione: Toscana – Cantina: Vignaioli del Morellino di Scansano – Vitigno: Sangiovese 13% vol	€ 24,00
Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOCG Regione: Toscana – Cantina: Antinori – Vitigno: Sangiovese 14% vol	€ 45,00
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG (non sempre disponibile) Regione: Toscana – Cantina: Antinori – Vitigno: Sangiovese 14% vol	€ 85,00
Pèppoli Chianti Classico DOCG Regione: Toscana – Cantina: Marchesi Antinori – Vitigno: Merlot, Sangiovese, Syrah 13,5% vol	€ 35,00
Il Bruciato Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso Regione: Toscana – Cantina: Marchesi Antinori – Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 13,5% vol	€ 48,00
Roggio del Filare Rosso Piceno Superiore DOC Regione: Marche – Cantina: Velenosi – Vitigno: Montepulciano, Sangiovese 14,5% vol	€ 50,00
Kerria Lacrima di Morro d'Alba DOC 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 Regione: Sicilia – Cantina: Tasca d'Almerita – Vitigno: Nero d'Avola 13% vol	€ 24,00
Il Bruno dei Vespa Primitivo di Manduria IGT Regione: Puglia – Cantina: Bruno Vespa – Vitigno: Primitivo 13% vol	€ 32,00
Cannonau di Sardegna DOC – inkibi Regione: Sardegna – Cantina: Sarajai – Vitigno: Cannonau 13% vol	€ 32,00
Irpinia Aglianico DOC Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Aglianico 13% vol	€ 34,00

VINI ROSATI

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





trefor café

MEZZINE

Greco di Tufo DOCG Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Greco 12,5% vol	€ 16,00
Ronchedone - ROSSO Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati – Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 13% vol	€ 17,00
Franciacorta Cuvée Prestige Brut DOCG - BOLLICINE 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

website: www.treforcafè.it

 Trefor Cafè San Donato Milanese

 trefor_cafè

 App. Trefor Cafè SDM



trefor cafè