

trefor café

RISTORANTE PIZZERIA EVENTI



Antipasti

“Calimero” tartare di fragole e pomodoro, stracciatella pugliese,
zaatar israeliano, bubble di fiordilatte

16€

Battuta di Black Angus, uovo di quaglia “barzotto”, frutta e verdura

18€

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

20€

La focaccia del nostro forno a legna

4€

Polpo* alla plancia, salsa Bombay sifonata, chips di zucca

18€

Tartare di tonno*, salmone marinato al caffè
con la nostra insalata russa

18€

Crudo di gamberi* viola del mediterraneo, asparagi in insalata,
maionese all’arancia

24€

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



trefor café

Coperto 2.50

Primi piatti

Maccheroncini al torchio con salsa ai tre pomodori,
stracciatella pugliese e salsa al basilico

16€

Pappardelle di pasta fresca con ragù di coniglio alla ligure con
olive riviera e timo

18€

Ravioli meneghini di nostra produzione con carni bianche
su salsa alla zafferano

20€

Spaghetti con vongole al naturale e bottarga di muggine

20€

Risotto al Traminer IGT, polvere di liquirizia, carpaccio di capesante

21€

Tagliolini di pasta fresca con calamaretti* della Patagonia,
scampi* su vellutata di cimette di rapa

23€

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



trefor café

Secondi piatti

Stinco di maialino croccante, rostì di patate, salsa ai mirtilli
21€

Costoletta alla milanese “vestita” con rucola e pomodorini
26€

Bavetta di Black Angus Omaha (U.S.A. Denver steak cut),
spinaci ripassati al burro
28€

Kubì di salmone*, salsa olandese, asparagi di mare al vapore
20€

Frittura di calamaretti*, gamberi* e zucchine
23€

Tonno rosso* alla milanese con insalatina di cicorino,
radicchio e maionese
24€

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti
L'elenco di sostanze che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel 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 (min. 500gr)
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 nel 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€

Spinaci ripassati al burro 8€

Insalate

Nizzarda 10€

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

Greca 10€

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

Omega3 12€

Salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini e insalata mista

Vivaldi 12€

Burrata, bresaola, noci, pomodoro candito, insalata mista

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

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

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale



trefor café

Ingredienti

ANTIPASTI

“Calimero” tartare di fragole e pomodoro

Fragole, pomodorino, caglio, panna, mozzarella fiordilatte DOP, timo, origano, sesamo, olio evo, sale, pepe

Battuta di Black angus

Carne bovina, limone, uovo di quaglia, zucchero semolato, frutta di stagione, verdura di stagione, olio evo, sale, pepe

Prosciutto crudo “excelso”

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

Polpo* alla plancia

Polpo, zucca, farina, olio evo, salsa Bombay

Tartare di tonno* e salmone al caffè

Sale, zucchero, caffè, salmone, tonno, maionese, patate, carote, piselli, olio evo

Crudo di gamberi* viola

Gamberi viola, asparagi, limone, olio di semi di girasole, arancia, sale, pepe, olio evo, maionese

PRIMI PIATTI

Maccheroncini al torchio

Uova, farina, stracciatella, basilico, pomodorino ciliegino, pomodoro pelato, pomodoro secco, aglio, olio, sale

Pappardelle di pasta fresca con ragù alla ligure

Coniglio, carote, cipolla, vino bianco, uova, farina triplo zero, olive, timo, olio evo, sale, pepe, burro

Ravioli meneghini di nostra produzione

Uova, farina triplo zero, zafferano, vitello, Grana Padano DOP, zest di limone, rosmarino, salvia, carote, cipolla, burro, latte intero, olio evo, sale, pepe

Spaghetti con vongole

Farina di grano duro, vongole, vino bianco, aglio, olio evo, bottarga di muggine

Risotto al traminer

Riso vialone nano, scalogno, burro, brodo vegetale, Grana Padano DOP, polvere di liquirizia, capesante, zest di limone, olio evo, sale, pepe

Tagliolini di pasta fresca con calamaretti*

Uova, farina triplo zero, aglio, calamaretti, brandy, crostacei, scampi, pomodoro concentrato, cipolle, carote, olio evo, sale, pepe, cime di rapa



Ingredienti

SECONDI PIATTI

Stinco di maialino croccante

Stinco di maialino, fondo bruno di carne, carote, aromi, rosmarino, vino bianco, farina 00, olio evo, patate, sale, pepe

Costoletta alla milanese “vestita” con rucola e pomodorini

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

Bavetta di black angus omaha

Bavetta di manzo, olio evo, sale maldon, pepe bianco, spinaci, burro

Kubì di salmone*

Salmone, salsa Olandese, salicornia (asparagi di mare), olio evo

Frittura di calamaretti*, gamberi* e zucchine

Calamari, gamberi, zucchine, olio di semi, sale, farina

Tonno rosso* alla milanese

Tonno rosso, uova, farina, pan grattato, olio di semi di girasole, succo di limone, sale, pepe, radicchio, cicorino

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, salsa Bernese, patate

Costata o fiorentina

manzo, patate, sale, olio evo

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

Spinaci ripassati al burro

Spinaci, burro, sale, pepe



Ingredienti

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

Salsa Olandese

Burro, limone, uova (tuorlo), olio di semi di girasole, sale, pepe

Salsa Bombay

Curry, curcuma, panna vegetale, porri, agar agar, sale, pepe

INSALATE

Nizzarda

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

Greca

feta greca, olive nere, pomodoro, cetrioli, origano, insalata mista

Omega3

Salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini e insalata mista

Vivaldi:

Insalata mista, burrata, noci, pomodorino, zucchero, sale, aglio, timo, bresaola



Pizze classiche

MARINARA 7€

Pomodoro, aglio, olio, origano

MARGHERITA 8.50€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

NAPOLI 9€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano

DIAVOLA 10.50€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

CALZONE 10.50€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI 11€

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

PRIMAVERA 11€

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

VEGETARIANA 11€

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



Le nostre pizze speciali

FRESELLA 10.50€

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini,
tonno sott'olio, olive, basilico

TRICOLORE 10.50€

Mozzarella di bufala, mozzarella fiordilatte,
pomodorini, salsa di basilico

SCAPECE 11€

Mozzarella fior di latte, zucchine marinate, acciughe,
menta, zest di limone

RUFFIANA 11€

Mozzarella fior di latte, noci, rucola,
pomodori secchi, crescenza

DELIZIOSA 11€

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

ZINGARA 11€

Mozzarella di bufala, mozzarella fiordilatte, pomodorini,
olive, peperoni, capperi, origano

SARDA 11.50€

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo

PIZZA FRITTA 13€

Pomodoro, mozzarella fior di latte



Le nostre pizze speciali

MORTAZZA 12€

Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

GAMBEROSA 12.50€

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

GIRASOLE 12,50€

Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, crema di parmigiano,
pomodorini, olio al tartufo

AMALFI 13€

Mozzarella fiordilatte, crudo di Parma (18 mesi),
zest di limone, zenzero

FOCACCELLA 14€

Crudo di Parma (18 mesi), stracciatella di burrata,
pomodorini, olio evo

SETTIMO CIELO 18€

Mozzarella, burrata, pesce spada affumicato,
pomodori secchi, erba cipollina, olio al basilico

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

INGREDIENTI E ALLERGENI

Marinara: farina di grano tenero, farina integrale, semola, pomodoro, sale, olio evo, lievito madre, aglio, origano

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

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

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

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

Quattro stagioni: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, olive nere, funghi, carciofi

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

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

Fresella: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, tonno sott'olio, olive, basilico

Tricolore: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella di bufala, pomodorini, salsa di basilico

Scapece: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, zucchine marinate, acciughe, menta, zest di limone

Ruffiana: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, noci, rucola, pomodori secchi, crescenza

Deliziosa: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, bacon, zucchine grigliate, grana

Zingara: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella di bufala, mozzarella fiordiatte, pomodoro fresco, olive, peperoni, capperi, origano

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

Pizza fritta: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte

Mortazza: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

Gamberosa: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, madrepomodoro, mozzarella fior di latte, erba cipollina, gamberi, zucchine grigliate

Girasole: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella, fiori di zucca, spuma parmigiano, gomma di xantano (addensante), pomodorini, olio al tartufo

Amalfi: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fiordilatte, crudo di Parma, zest di limone, zenzero

Focaccella: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, crudo di Parma, stracciatella di burrata, pomodorini, olio evo

Settimo cielo: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella, burrata, pesce spada affumicato, pomodori secchi, erba cipollina, olio al basilico



I nostri dolci



trefor caffè

I nostri dolci

Simbiosi, euro 8

(Gluten free)

Un morbido con pasta di pistacchio e una leggera crema al latte ingolosito dall'amarena semicandita e da un croccante al pistacchio danno vita ad un connubio inimitabile

Polo nord, euro 8

(Gluten free)

La classica panna cotta unita al gusto fresco dello sciroppo di menta e al sapore unico del cioccolato fondente, ci trasportano nelle fredde zone dell'artico, con una terra al cacao amaro e una spruzzata di neve al cocco

L'intramontabile Tiramisù, euro 9

(Gluten free-lactose free)

Un tradizionale dolce italiano dalle origini incerte. Il classico dessert al cucchiaio arricchito da una decorazione di gelée e namelaka al caffè e sassolini di savoiardi. Il tutto senza glutine e senza lattosio



I nostri dolci

Chimera, euro 9

Una mousse di formaggi profumata alla vaniglia e al limone, racchiude un cuore di pesche. Il tutto avvolto da un guscio croccante di cioccolato bianco, adagiato su un letto di crumble integrale

Crazy lemon, euro 9

Una soffice bavarese aromatizzata al limone, con bastoncini di croccante meringa, frutti di bosco e salsa al limone, incorniciata da una fragrante frolla al mascarpone

Prestige, euro 9

Una ganache alla nocciola rivestita con glassa rocher in una "ruota panoramica" di frolla al cacao amaro, accompagnata da un crema al caramello

Fresh fruit roll, euro 10

(Gluten free)

Un riso profumato agli agrumi e cotto nel latte avvolge un cremoso al mirtillo e frutta fresca. Tutto è ricoperto da una glassa al cioccolato bianco e mandorle tostate, servito con "wasabi" di avocado, salsa al mango e hashi di riso soffiato



I nostri vini da dolce

Acininobili bianco passito

Cantina Maculan (Veneto)

CALICE € 18 BOTTIGLIA € 80

Vino di Visciole

Cantina Velenosi (Marche)

CALICE € 8 BOTTIGLIA € 45

Tre Filer - vino dolce di uve stramature

Cantina Cà dei Frati (Lombardia)

CALICE € 7 BOTTIGLIA € 35

Vin Santo del Chianti

Cantina Frescobaldi (Toscana)

CALICE € 7 BOTTIGLIA € 35



I nostri distillati

Dianise - Sambuca
(Distilleria Berta) euro 5

Di Rosè - Rosolio
(Distilleria Berta) euro 5

Di Mombaruzzo - Amaretto
(Distilleria Berta) euro 5

Di Nero - Crema di caffè
(Distilleria Berta) euro 5

28 San Nicolao - Amaro
(Distilleria Berta) euro 5

Convento di San Giovanni - Amaro Riserva
(Distilleria Berta) euro 5

Le nostre grappe

Raccontami - Grappa invecchiata
Gran selezione speciale
(Distilleria Berta - Vinicola Vespa) euro 10

Grappa di vinaccia di Lugana
(Ca' dei Frati) euro 5

Grappa di vinaccia di Amarone
(Ca' dei Frati) euro 7



Ingredienti e allergeni

Simbiosi: tuorlo d'uovo, zucchero semolato bianco, latte intero, pasta e granella di pistacchio, panna, amarena, glucosio, colla di pesce, acido citrico

Polo nord: panna fresca, glucosio, sciroppo di menta, zucchero a velo, cacao amaro, zucchero semolato bianco, fecola di patate, uova intere, colla di pesce, farina di cocco, burro di cacao, cioccolato fondente al 70%

L'intramontabile Tiramisù: uova, zucchero semolato bianco, mascarpone e panna senza lattosio, latte di soia, caffè, zucchero a velo, glucosio, cacao amaro, amido di mais, colla di pesce

Chimera: formaggio spalmabile, panna, zucchero a velo, colla di pesce, burro, zucchero semolato bianco, amido di mais, cioccolato bianco, burro di cacao, pesca, cioccolato fondente al 70%, glucosio, vaniglia, scorza e succo di limone, farina integrale, olio di palma, sale, coloranti alimentari liposolubili

Crazy lemon: uova intere, zucchero semolato bianco, latte intero, zucchero a velo, mascarpone, panna, colla di pesce, burro, farina doppio zero, amido di mais, farina di mandorle, sale, frutti di bosco, succo e scorza di limone, coloranti alimentari idrosolubili

Prestige: nocciole, zucchero semolato bianco, latte intero, cioccolato bianco, panna, cioccolato fondente al 70%, colla di pesce, burro, farina doppio zero, sale, polvere di nocciole, tuorlo d'uovo, mascarpone, vaniglia, cacao amaro, burro di cacao, glucosio

Fresh fruit roll: riso vialone nano, zucchero semolato bianco, latte intero, sale, scorza di limone, lime e arancia, succo di mirtillo, avocado, amido di mais, panna fresca, cioccolato bianco, colla di pesce, frutta fresca, mandorle, coloranti alimenti 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