

trefor caffè

La Nostra Storia ha radici antiche, legate al lontano Medioevo ed alla storia della Nostra Terra.

L'attuale Trefor Caffè venne costruito nel 1561 da un'importante famiglia milanese arricchitasi con l'attività bancaria.

I Marchesi D'Adda ricevettero un lascito testamentario rogato nel 1542 dal notaio A. Meroni, in cui si obbligavano gli eredi di Casa D'Adda alla costruzione della Chiesa e di un ospizio per poveri.

La Chiesa venne immediatamente corredata di campanile e al suo fianco venne costruito l'ospizio per dodici scolari poveri.

Per la costruzione vennero usati anche dei materiali provenienti dal diruto Oratorio di San Martino che, a quel tempo, era dedicato a Maria Maddalena.

Divenne un oratorio privato e la chiesa servì principalmente alle funzioni domenicali dei dipendenti di Casa D'Adda in Triulzio.

L'ospizio, il primo del genere in tutta la Lombardia, venne affidato alla cura dei Padri Somaschi di San Martino, una congregazione che si dedicò quasi esclusivamente all'opera degli orfani. I bambini presero il nome di Martinitt.

È noto come i Padri Somaschi, pur carenti di materia prima, riuscirono a trasformare le pietanze in prelibatezze consentendo ai poveri orfanelli di gustare ciò che sino a quel momento la dura vita non aveva concesso.



Antipasti

Parmigiana di melanzane in “Cocotte” con cialda di Grana Padano DOP
16€

Tortino di zucca mantovana con funghi di bosco e scaglie di Castelmagno DOP
16€

Prosciutto crudo “excelso” di Langhirano DOP 30 mesi
con burrata DOP di Gioia del Colle
21€

La focaccia del nostro forno a legna
4€

Guazzetto di moscardini* e scagliozzi di polenta bramata
18€

Torretta di baccalà* mantecato, polenta e corallo croccante
16€

Gratinati di mare:
Scampi, capesante e polpo
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



Primi piatti

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

16€

Tagliatelle artigianali al ragù di vitello e funghi porcini

18€

“Caramelle” artigianali con crudo di Langhirano DOP,
mozzarella fior di latte e salsa al burro versato color nocciola e
mandorle croccanti

20€

Gnocchi della casa con ragù di scorfano* e fiori di zucca

22€

Risotto Vialone Nano agli agrumi,
polvere di menta e tartare di salmone*

20€

Linguine “Rummo” all’astice* con pomodorini e la sua bisque

28€ cad. (minimo per due persone)

* 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 con patate al forno

21€

Costoletta alla milanese “vestita” con rucola e pomodorini

26€

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

28€



Trancetti di rombo* al limone su crema di topinambur e patata morbida al basilico

26€

Baccalà* impanato e fritto su pappa al pomodoro toscana

22€

Tonno rosso* scaloppato su verza stufata, uvetta sultanina e pinoli

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.)

28€

BBQ Ribs Costine di suino aromatizzate, marinate
e cotte per 36 ore a bassa temperatura con patatine fritte*

19€

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

23€

Filetto di Scottona Bavarese
con salsa bernese e verdure spadellate (250gr)

28€

Costata di Scottona Bavarese (400gr)

6€ (100 grammi)

Fiorentina di Scottona Bavarese (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€

Broccoli saltati alla pugliese € 7

Insalata di pomodorini € 7

Insalate

Nizzarda 11€

Insalata mista, tonno, pomodorini, olive, uova sode, acciughe, patate e fagiolini

Greca 11€

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

Omega3 13€

Insalata mista, salmone affumicato, avocado, mandorle croccanti, pomodorini

Contadina (calda) 12€

Insalata mista, bocconcini di petto di pollo, fagiolini, patate

* 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

Parmigiana di melanzane in “Cocotte” con cialda di Grana Padano DOP

Melanzane, olio di semi di girasole, farina, salsa di pomodoro, basilico, Grana Padano DOP, mozzarella fior di latte, olio evo, cipolla, carote, sale, pepe

Tortino di zucca mantovana con funghi di bosco e scaglie di Castelmagno

Zucca, farina, latte, uova, Grana Padano DOP, Castelmagno DOP, olio evo, aglio, funghi di bosco, sale, pepe

Prosciutto crudo “excelso” con burrata

Prosciutto crudo di Langhirano DOP, burrata

Guazzetto di moscardini* e scagliozi di polenta bramata

Moscardini, aglio, cipollotto, olive nere, capperi, carote, salsa al pomodoro, burro, polenta bramata, olio evo, sale, pepe

Torretta di baccalà* mantecato, polenta e corallo croccante

Baccalà, olio evo, aglio, olio di semi di girasole, farina, sale, pepe, polenta bramata, burro

Gratinati di mare: scampi, capesante e polpo

Scampi, capesante, polpo, pan grattato, concentrato di pomodoro, erba cipollina, basilico, olio evo, sale, pepe

Focaccia: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre

PRIMI PIATTI

Maccheroncini al torchio

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

Tagliatelle artigianali al ragù di vitello e porcini

Uova, farina 00, aglio, carote, cipollotto, olio evo, vitello, funghi porcini, burro, Grana Padano DOP, brodo di carne, sale, pepe, noce moscata, aromi misti, vino bianco

“Caramelle” artigianali con crudo di Langhirano

Uova, farina 00, prosciutto crudo, mozzarella fior di latte, burro, mandorle, Grana Padano DOP, sale, pepe

Gnocchi della casa con ragù di scorfano* e fiori di zucca

Patate, farina, uovo, pomodoro fresco, fiori di zucca, scorfano, aglio, olio evo, sale, pepe, salsa ai crostacei, brodo di pesce

Risotto Vialone Nano agli agrumi

Riso vialone nano, scalogno, burro, agrumi, menta, salmone abbattuto, brodo, Grana Padano DOP

Linguine “Rummo” all’astice* con pomodorini e la sua bisque

Farina di grano duro, astice, aglio, pomodorini, carote, cipolla, crostacei, olio evo, sale, pepe



Ingredienti

SECONDI PIATTI

Stinco di maialino croccante

Maiale, fondo bruno di carne, sedano, carote, cipolla, rosmarino, farina, olio evo, patate, sale, pepe, aglio

Costoletta alla milanese “vestita” con rucola e pomodorini

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

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese

Sedano, carote, cipolla, scalogno, zafferano, burro, Grana Padano DOP, riso Vialone Nano, rosmarino, salvia, zest di limone, olio evo, ossobuco di vitello, brodo di carne, sale, pepe

Trancetti di rombo* al limone

Rombo, farina, limone, vino bianco, solfiti, burro, latte, patate, topinambur, basilico, olio evo, sale, pepe

Baccalà* impanato e fritto su pappa al pomodoro

Baccalà, farina, uova, pan grattato, pane, pomodoro pelato, basilico, aglio, brodo vegetale, olio evo, sale, pepe, olio di semi di girasole, sedano, carota, cipolla

Tonno rosso* scaloppato

Tonno rosso, salsa di soja, olio evo, verza, salsa di pomodoro, cipollotto, uvetta sultanina, sale, pepe

GRIGLIA

BBQ RIBS

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

Tagliata di Scottona Bavarese con salsa homemade e patate dorate

Manzo, sale, olio evo, patate, aglio, rosmarino, salsa Homemade (vedi salse)

Filetto di Scottona Bavarese

Manzo, sale, olio evo, patate, zucchine, carote, olio, pepe, salsa Bernese (vedi salse)

Costata o fiorentina

Manzo, patate, sale, olio evo



Ingredienti

CONTORNI

Insalata in foglie

Insalata mista con pomodorini

Patate dorate

Patate, olio evo, sale, aglio e rosmarino

Patate fritte*

Patate, olio di semi di girasole, sale

Verdure spadellate

Carote, patate, peperoni, zucchine, olio evo, sale

Broccoli saltati alla pugliese

Broccoli, olio evo, peperoncino, acciuغه, olive taggiasche

Insalata di pomodorini

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

INSALATE

Nizzarda

Insalata mista, tonno, pomodorini, olive, uova sode, acciuغه, patate e fagiolini

Greca

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

Omega3

Insalata mista, salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini

Contadina:

Insalata mista, pollo, fagiolini, patate, olio di semi di girasole



Pizze

Per la nostra pizza utilizziamo solo farine Bio da grano lavato, in grado di soddisfare contemporaneamente il desiderio di gusto e benessere. Abbinata ad una lunga lievitazione naturale (48/72 ore) consentono una più facile digestione rispetto alle farine zero e doppio zero.

Sono ideali per una corretta e sana alimentazione perché mantengono inalterati tutti i componenti del chicco di grano, i macronutrienti e il germe.



trefor café

Le nostre 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)

LA FOCACCIA DEL NOSTRO FORNO A LEGNA

4€



trefor café

Coperto 2.50

Le nostre pizze speciali

VESUVIO 11€

Mozzarella fior di latte, friarielli freschi,
salsiccia napoletana

DEL CONTADINO 11€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pere, noci

DELIZIOSA 11€

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

NORMA 11€

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

AMATRICE 11€

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

SARDA 11.50€

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

GAMBEROSA 12.50€

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



Le nostre pizze speciali

SOLE D'INVERNO 12.50€

Mozzarella fior di latte, asparagi, uovo, pancetta

PIZZA FRITTA 13€

Pomodoro, mozzarella fior di latte

GIOIOSA 13€

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

CARCIOFATA 13€

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

FOCACCIA GUSTOSA 13.50€

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

SOFISTICATA 14€

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

OTTAVA MERAVIGLIA 18€

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

Aggiunte

ACCIUGHE	1,50 €
BRESAOLA	3,00 €
BRIE	2,50 €
BURRATA 125 GR	4,00 €
CAPPERI	0,50 €
CARCIOFI	3,00 €
CIPOLLA	0,50 €
COTTO	2,00 €
CRUDO	3,50 €
FRIARIELLI	2,50 €
FUNGHI	2,00 €
GAMBERETTI	3,00 €
GLUTEN FREE	3,00 €
GRANA	1,50 €
INTEGRALE	2,00 €
MELANZANE	2,00 €
MOZZARELLA	2,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA	3,00 €
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	1,50 €
NOCI	1,50 €
OLIVE NERE	1,00 €
OLIVE TAGGIASCHE	1,50 €
PANCETTA	2,50 €
PATATE FRITTE	2,50 €
PEPERONI	1,50 €
POMODORINI	1,50 €
POMODORO	1,00 €
PORCINI	5,00 €
RUCOLA	1,00 €
SALAME	2,50 €
SALAME PICCANTE	2,50 €
SALMONE	4,00 €
SALSICCIA	2,50 €
SPECK	2,50 €
TONNO	3,00 €
UOVO	1,00 €
WÜRSTEL	1,50 €
ZOLA	2,00 €
ZUCCHINE	2,00 €



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, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella di bufala, pomodoro, pomodorini, basilico

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

Focaccia: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre

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

Del contadino: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, gorgonzola dolce, pere, noci

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

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

Amatrice: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, pepe, pomodoro pelato, cipolla rossa, guanciale, peperoncino piccante, pecorino romano

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

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

Sole d'inverno: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, asparagi, uovo, pancetta

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

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

Carciofata: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella di bufala, mozzarella fiordiatte, carciofi freschi cotti e marinati all'arancia

Focaccia gustosa: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, Crudo di Parma (18 mesi), mozzarella di bufala, pomodori freschi

Sofisticata: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fiordilatte, radicchio tardivo stufato al vino rosso, funghi porcini, timo

Ottava Meraviglia: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodorini gialli, tartare di tonno, cipolla rossa, burrata di latte vaccino, basilico, capperi



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



I nostri dolci



trefor café

I nostri dolci

Scaldacuore, euro 8

(Gluten free)

Un gustoso soufflé al cioccolato fondente per scaldare le giornate invernali, accompagnato da una salsa alle fragole

Crema catalana, euro 8

(Gluten free)

Dalla tradizione spagnola alla tavola italiana, la crema catalana con la sua crosticina croccante vi porterà su una nuvola

L'Étoile tiramisù, euro 9

(Gluten free-lactose free)

Un'icona italiana nel mondo della pasticceria. Il nostro tiramisù si trasforma nell'aspetto senza cambiare il gusto originale

Rendez-vous, euro 9

Una delicata cheesecake con un crumble integrale dà vita ad un incontro particolare, che vi riporterà in estate con il gusto del mango e vi proietterà verso l'inverno con il profumo unico del mandarino



I nostri dolci

Peccato di gola, euro 9

Uno dei vizi capitali è la gola e non si può resistere ad una ganache di nocciole con glassa e crema rocher

Perla, euro 9

Una perla nasce da un corpo estraneo e alla sua scoperta lascia tutti stupiti. Una bavarese al cioccolato fondente con un cuore di caramello salato riuscirà a stupire anche voi

Lady, euro 9

Una soffice crema bavarese rinfresca il palato con il gusto delicato al limone, unito alla meringa e chicchi di melagrana

Sogno, euro 10

Una mousse alle castagne con un inserto alle pere in due consistenze, vi porterà in viaggio verso i sapori autunnali

Indeciso, euro 10

Dubbi sul dessert? La nostra proposta vi dà la possibilità di non scegliere, ma di gustare e condividere alcuni dolci presenti nel menù: l'Étoile, Rendez-vous, Peccato di gola, Perla, Lady, Sogno



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 6

Di Rosè - Rosolio

(Distilleria Berta)

euro 6

Di Mombaruzzo - Amaretto

(Distilleria Berta)

euro 6

Di Nero - Crema di caffè

(Distilleria Berta)

euro 6

28 San Nicolao - Amaro

(Distilleria Berta)

euro 6

Convento di San Giovanni - Amaro Riserva

(Distilleria Berta)

euro 6



trefor café

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

Scaldacuore: Uova, burro, cioccolato fondente, zucchero a velo, fecola di patate, cacao amaro, glucosio, panna, fragole

Crema catalana: Latte intero, tuorlo, zucchero di canna, zucchero semolato bianco, amido di mais, aromi (cannella) limone

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

Rendez-vous: Formaggio spalmabile, panna, zucchero a velo, colla di pesce, burro, zucchero semolato bianco, amido di mais, farina integrale, olio di palma, limone, mandarino, mango, vaniglia

Peccato di gola: Nocciole, latte intero, panna, cioccolato bianco, cioccolato fondente, colla di pesce, burro, farina 00, sale, tuorlo d'uovo, mascarpone, vaniglia, cacao amaro, burro di cacao, zucchero a velo, nutella

Perla: Latte intero, panna, zucchero semolato bianco, burro, vaniglia, cioccolato fondente, tuorlo d'uovo, colla di pesce, coloranti alimentari, cioccolato bianco

Lady: Uova intere, zucchero semolato bianco, latte intero, panna, colla di pesce, burro, farina 00, limone, zucchero a velo, coloranti alimentari, melagrana

Sogno: Farina di castagne, zucchero semolato bianco, cacao amaro, cioccolato fondente, latte intero, panna, tuorlo d'uovo, colla di pesce, pere, vaniglia, pectina, farina 00, farina di nocciole, burro, zucchero di canna, sciroppo d'acero, agar agar



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



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: Groppello, 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

Mezzine

Regaleali Bianco di Sicilia DOC € 15,00

Regione: Sicilia – Cantina: Tasca d'almarita

Vitigno: Inzolia, Grecanico, Catarratto, Chardonnay 12,5% vol

Ronchedone - ROSSO € 17,00

Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati

Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 13% vol

Franciacorta Cuvée Prestige Brut DOCG - BOLLICINE € 24,00

Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco

Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco 12% vol



trefor café

Bollicine francesi

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Cuvée Brut – Metodo Champenoise	€ 35,00
Vitigni: Chardonnay, Pinot nero 12,5% vol	
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Rosé – Metodo Champenoise	€ 35,00
Vitigni: Chardonnay, Pinot nero 12% vol	
Ruinart Blanc de Blancs – Champagne	€ 105,00
Vitigno: Chardonnay 12% vol	
Perrier-Jouët Grand Brut – Champagne	€ 120,00
Vitigni: Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier 12,5% vol	
Delamotte Blanc de Blancs – Champagne	€ 130,00
Vitigni: Chardonnay 12,5% vol	
Sauvignon Blanc – Pouilly-Fumé Baron de L AOC	€ 145,00
Regione: Francia – Cantina: Baron De Ladoucette	
Vitigno: Sauvignon Blanc 12,5% vol	

Bollicine italiane

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



trefor café

Vini bianchi nord Italia

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



trefor café

Vini bianchi centro Italia

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

Vini bianchi sud Italia

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



trefor café

Vini rossi nord Italia

La Monella Barbera del Monferrato frizzante DOC	€ 26,00
Regione: Piemonte – Cantina: Braida Giacomo Bologna – Vitigno: Barbera 14% vol	
Roverone Riserva Rosso IGT Colline Milanesi	€ 27,00
Regione: Lombardia – Cantina: Nettare dei Santi Vitigno: Barbera, Croatina, Merlot, Cabernet 13,5% vol	
Pinot Nero Blauburgunder DOC	€ 32,00
Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran Vitigno: Pinot Nero 13,5% vol	
Ronchedone	€ 32,00
Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 13% vol	
Dolcetto d’Alba “Rossana”	€ 35,00
Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Dolcetto 13,5% vol	
“Piana” Barbera d’Alba DOC	€ 36,00
Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Barbera 13,5% vol	
Nebbiolo d’Alba “Bernardina”	€ 40,00
Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Nebbiolo 13,5% vol	



trefor café

Spargola Valpolicella superiore DOC	€ 42,00
Regione: Piemonte – Cantina: Cà de Ronchi	
Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 14% vol	
Valpolicella Ripasso DOC	€ 48,00
Regione: Piemonte – Cantina: Cà de Ronchi	
Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 15% vol	
Amarone della Valpolicella DOCG	€ 70,00
Regione: Piemonte – Cantina: Cà de Ronchi	
Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 16% vol	
Bricco dell’Uccellone Barbera d’Asti DOCG	€ 80,00
Regione: Piemonte – Cantina: Braida Giacomo Bologna – Vitigno: Barbera 16% vol	
Barolo DOCG	€ 88,00
Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Nebbiolo 14% vol	



trefor café

Vini rossi centro Italia

Kerria Lacrima di Morro d'Alba DOC	€ 30,00
Regione: Marche – Cantina: Garofoli	
Vitigno: Lacrima di Morro d'Alba 13,5% vol	
Poggio ai Ginepri – Tenuta Argentiera	€ 30,00
Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Argentiera	
Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 14,5% vol	
Villa Donoratico Bolgheri Tenuta Argentiera	€ 55,00
Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Argentiera	
Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 13,5% vol	
Rosso di Montalcino	€ 110,00
Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Biondi Santi	
Vitigno: Sangiovese 13,5% vol	
Argentiera 2021 Bolgheri superiore	€ 120,00
Regione: Toscana – Cantina: tenuta Argentiera	
Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 14% vol	
Brunello di Montalcino	€ 240,00
Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Biondi Santi	
Vitigno: Sangiovese 13,5% vol	
Ventaglio 2018 Tenuta Argentiera	€ 360,00
Regione: Toscana – Cantina: tenuta Argentiera	
Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 14,5% vol	



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 DOC € 32,00

Regione: Puglia – Cantina: Bruno Vespa – Vitigno: Primitivo 13% vol

Cannonau di Sardegna DOC - inkibi € 34,00

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: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera 12,5% vol

I Pianali rosato Tenuta Argentiera € 30,00

Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Argentiera

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Syrah 13,5% vol

ALCUNE REFERENZE POTREBBERO ESSERE ESAURITE



trefor café

via Triulziana 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