

# trefor café

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

L'attuale Trefor Cafè 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



**trefor café**

Coperto 2.50

## *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, acciughe, 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, acciughe, 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 SO<sub>2</sub> 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 da 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) 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 SO<sub>2</sub> 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*

<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>Ruinart Blanc de Blancs – Champagne</b> Vitigno: Chardonnay 12% vol	€ 105,00
<b>Perrier-Jouët Grand Brut – Champagne</b> Vitigni: Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier 12,5% vol	€ 120,00
<b>Delamotte Blanc de Blancs – Champagne</b> Vitigni: Chardonnay 12,5% vol	€ 130,00
<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>Motivo Moscato Dolce</b> Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Moscato 8,5% vol	€ 25,00
<b>Prosecco Motivo – Superiore Millesimato DOCG</b> Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Glera 11% vol	€ 30,00
<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 Zerò Millesimato DOCG</b> Regione: Veneto – Cantina: Cà De Ronchi Vitigno: Chardonnay, Pinot nero 12,5% vol	€ 53,00
<b>Franciacorta Rosè Millesimato</b> Regione: Veneto – Cantina: Cà De Ronchi – Vitigno: Pinot nero 12,5% vol	€ 55,00
<b>Franciacorta Satèn DOCG</b> Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco Vitigno: Chardonnay, Pinot bianco 13% vol	€ 70,00



**trefor** café

## *Vini bianchi nord Italia*

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



**trefor** café

## *Vini bianchi centro Italia*

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

## *Vini bianchi sud Italia*

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



**trefor café**

## *Vini rossi nord Italia*

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



**trefor** café

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



**trefor** café

## *Vini rossi centro Italia*

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



## *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](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**