

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

Carpaccio di manzo con sottilissima di finocchi, pompelmo rosa
e cetrioli, in cestino croccante di Grana Padano DOP

16€

Parmigiana bianca di zucchine, lime, fiordilatte, menta e crumble di mandorle

16€

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

21€

La focaccia del nostro forno a legna

4€

Acciughe del Cantabrico con battuto di lardo toscano alle erbe
con focaccina calda del nostro forno a legna

18€

Code di gambero* argentino pastellate al panko, maionese al lime e soncino

18€

Tris di crudo: tartare di gambero* rosso, gel di gin tonic e ananas,
tartare di tonno* rosso, gel di mojito e passion fruit,
tartare di salmone*, gel di spritz e avocado

28€

* 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 3.50

Primi piatti

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

16€

Riso venere saltato con coriandoli di verdure,
zest di limone, zenzero e salsa di soja

16€

Ravioli bicolore ripieni di melanzane, pomodoro secco e provola
affumicata, su vellutata di peperone rosso e crunch di peperone crusco

18€



Trofie con calamari*, seppie*, crema di carciofi e pesto di prezzemolo

18€

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

20€

Fettuccine con coda d'astice*, ridotto di crostacei
e pomodorini Pachino IGP

28€



* 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

BBQ Ribs Costine di suino aromatizzate, marinate
e cotte per 36 ore a bassa temperatura con patatine fritte
20€

Sella di maialino croccante con salsa ai frutti rossi e rösti di patate
22€

Costoletta alla milanese “vestita” con rucola e pomodorini
28€

Scottadito d’agnello marinato al cardamomo e asparagi al vapore
28€



Baccalà* pastellato al limone e fritto
con insalata di finocchi e arance marinate
21€

Frittura di calamaretti*, gamberi* argentini e zucchine
26€

Tentacolo di polpo* alla plancia, passatina di ceci
e croccante di noci salate
26€

Orata* o Branzino* cotti al forno (700 gr. circa)
30€



* 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

Tagliata di Scottona Bavarese (250gr)
con salsa Bernese e patate dorate
23€

Filetto di Scottona Bavarese (250gr)
con salsa Bernese e verdure spadellate
28€

Costata di Scottona Bavarese (500gr circa)
7€ (100 grammi)

Fiorentina di Scottona Bavarese (min. 1,2 kg circa)
7€ (100 grammi)

Orata* o Branzino* grigliati (700 gr. circa)
30€

* 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 6€

Insalata mista con pomodorini 7€

Patate fritte 7€

Patate dorate 8€

Verdure spadellate 8€

Insalata di patate e fagiolini 8€

Insalate

Nizzarda 12€

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

Greca 12€

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

Omega3 14€

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

Caesar salad 14€

Insalata verde, pollo, Grana Padano DOP, bacon, pane tostato e salsa Caesar

Trentina 15€

Insalata iceberg, carne salada trentina, cavolo rosso, noci, mele
e scaglie di Trentingrana DOP

* 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

Carpaccio di manzo con sottilissima di finocchi, pompelmo rosa e cetrioli

Magatello di manzo, finocchi, olio evo, limone, pompelmo rosa, cetrioli, Grana Padano DOP, sale, pepe

Parmigiana bianca di zucchine, lime, fiordilatte, menta e crumble di mandorle

Zucchine, zest di lime, mozzarella, menta, farina 00, olio semi di girasole, Grana Padano DOP, mandorle, sale, pepe, olio evo

Prosciutto crudo "excelso" con burrata

Prosciutto crudo di Langhirano DOP, burrata

Acciughe del Cantabrico con battuto di lardo toscano alle erbe con focaccina calda

Acciughe cantabriche, lardo di colonnata, rosmarino, salvia, aglio, farina di tipo 1, farina integrale, olio evo, sale, lievito madre, farina di semola, origano

Code di gambero* argentino pastellate al pankò, maionese al lime e soncino

Gamberi argentini, farina 00, farina di frumento, lievito di birra, uovo, olio di semi di girasole, lime, soncino, sale, pepe, olio evo, acqua frizzante

Tris di crudo

Gambero rosso, tonno, salmone, agar agar, gin, acqua tonica, rum, lime, menta, zucchero di canna, passion fruit, avocado, ananas, aperol, prosecco, arancia, colla di pesce, olio evo, limone, 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 evo, sale, cipolla, carote

Riso venere saltato con coriandoli di verdure, zest di limone, zenzero e salsa di soja

Riso venere, zest di limone, zenzero, salsa di soja, tabasco, asparagi, zucchine, piselli, carote, pomodorini, scalogno

Ravioli bicolore ripieni di melanzane, pomodoro secco e provola affumicata

Uova, farina 00, melanzane, pomodori secchi, provola affumicata, Grana Padano DOP, pomodoro, olio evo, colorante alimentare, sale, pepe, peperoni, scalogno, burro, pan grattato

Trofie con calamari*, seppie*, crema di carciofi e pesto di prezzemolo

Farina di semola di grano duro rimacinata, calamari, seppie, carciofi, prezzemolo, aglio, vino bianco, brandy, olio evo, sale, pepe

Risotto Vialone Nano agli agrumi

Risotto Vialone Nano, scalogno, burro, agrumi, menta, salmone, Grana Padano DOP

Fettuccine con coda d'astice*, ridotto di crostacei e pomodorini Pachino

Farina 00, uova, astice, cipolle, carote, concentrato di pomodoro, pomodoro, crostacei, pomodorini Pachino IGP



Ingredienti

SECONDI PIATTI

BBQ RIBS

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

Sella di maialino croccante con salsa ai frutti rossi e rösti di patate

Sella di maialino, fondo di carne, vino bianco, rosmarino, frutti rossi, patate, olio evo, 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

Scottadito d'agnello marinato al cardamomo e asparagi al vapore

Costoletta di agnello, semi di cardamomo, asparagi, olio evo, sale, pepe, burro

Baccalà* fritto pastellato al limone con insalata di finocchi e arance marinate

Baccalà, farina 00, zest al limone, acqua frizzante, finocchi, arance, olio di semi di girasole, succo di limone, sale, pepe, olio evo

Frittura di calamaretti*, gamberi* argentini e zucchine

Calamari, gamberi, farina 00, olio di semi di girasole, zucchine, sale, pepe

Tentacolo di polpo* alla plancia, passatina di ceci e croccante di noci salate

Polpo, ceci, semi di sesamo, olio di sesamo, pomodoro, cipollotto, noci, zucchero, sale, olio evo, pepe

Orata o branzino al forno

Orata o branzino, erbe aromatiche, sale, pepe, olio evo, eventuali modifiche del giorno

GRIGLIA

Tagliata di Scottona Bavarese con salsa Bernese e patate dorate

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

Filetto di Scottona Bavarese

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

Costata o fiorentina

Manzo, sale, olio evo

Orata o branzino grigliati

Orata o branzino, erbe aromatiche, sale, pepe, 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

Insalata di patate e fagiolini

Patate, fagiolini, olio evo, sale

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 Caesar

Uovo, aceto, olio di semi di girasole, succo di limone, vino bianco, sale, pepe, Grana Padano DOP

Senape di Digione

Semi di senape bruna, aceto, sale, acido citrico

INSALATE

Nizzarda

Insalata mista, tonno sott'olio, 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

Caesar salad

Insalata verde, pollo, Grana Padano DOP, bacon, pane tostato e salsa Caesar (vedi salse)

Trentina

Insalata iceberg, carne salada, cavolo rosso, noci, mele, Trentingrana DOP, olio evo, sale, pepe



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 11€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

CALZONE 11€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI 11.50€

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

PRIMAVERA 11.50€

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

VEGETARIANA 11.50€

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

LA FOCACCIA DEL NOSTRO FORNO A LEGNA

4€



trefor café

Coperto 3.50

Le nostre pizze speciali

FRESELLA 10.50€

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

TRICOLORE 11€

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

ZINGARA 11€

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

SCAPECE 11.50€

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

RUFFIANA 11.50€

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

DELIZIOSA 11.50€

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

SARDA 12€

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

PIZZA FRITTA 13€

Pomodoro, mozzarella fior di latte



trefor café

Le nostre pizze speciali

MORTAZZA 12.50€

Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

GIRASOLE 12,50€

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

GAMBEROSA 13€

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

AMALFI 13.50€

Mozzarella fiordilatte, crudo di Parma DOP (24 mesi), zest di limone, zenzero

FOCACCELLA 14.50€

Crudo di Parma DOP (24 mesi), stracciatella di burrata, pomodorini, olio evo

CANTABRICA 15€

Stracciatella, acciughe del Cantabrico, zest di limone

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

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, acciuغه, 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)

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

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, mozzarella fior di latte, pomodorini, salsa di basilico

Zingara: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella di bufala, mozzarella fior di latte, pomodorini, olive taggiasche, peperoni, capperi, origano

Scapecce: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, zucchine marinate con aglio, acciuغه, menta, aceto di vino, 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, pancetta, zucchine grigliate, grana

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

Pizza frita: 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, straciatella, granella di pistacchio

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

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

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

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

Cantabrica: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, straciatella, acciuغه del Cantabrico, zest di limone, basilico

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



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

Indeciso, €10

Dubbi sul dessert? La nostra proposta vi dà la possibilità di gustare e condividere alcuni dolci presenti nella carta da scegliere tra quelli che iniziano per vocale

Immortale, €10

(Gluten free-lactose free)

La proprietà commutativa dell'addizione afferma che cambiando gli ordini degli addendi il risultato non cambia. Vale anche in pasticceria: si può cambiare la forma, il colore, lo stile, ma il gusto unico ed irresistibile del tiramisù resta sempre lo stesso

Incantevole, €10

Una foto che rappresenta la spiaggia, il mare e il sole in una sola parola: estate. Un'immagine che richiama il relax si trasforma nel piatto in una bavarese al limone, con gel all'arancia e un delicato profumo di cocco

Illusione, €10

(Gluten free)

È una bacca ricca di vitamine, soprattutto di potassio, che la rendono ideale per colazione, spuntino, merenda e perché no come dolce! Unita al gusto del cioccolato e del Baileys, la banana dà vita ad una bavarese che rende il dessert meno peccaminoso

Insolita, €12

Se vi dicessi che la nostra cheesecake ha nel suo cremoso la mozzarella di Bufala? Strano ma vero! La mozzarella, accompagnata dal miele e dalle noci, prende in marito un fiore che tutti considerano un frutto: il fico, un motivo in più per invogliarvi a provarla



I nostri dolci

Voyage, €12

Chiudete gli occhi: siete in Francia, Paris, la torre Eiffel, il Moulin Rouge, la baguette e finalmente il Millefoglie. I suoi strati croccanti di sfoglia alternati da crema pasticcera alla vaniglia profumata al limone, la classificano nella top ten dei dessert più amati

Ludopatìa, €12

È una specialità della pasticceria siciliana diventata col passare del tempo uno dei dolci più conosciuti e rinomati al mondo: il cannolo. Come i giocatori d'azzardo abbiamo rischiato rivisitando la sua scorza, lasciando il suo interno fresco e cremoso con i sapori della Sicilia

Infinito, €13

(Gluten free)

Il fascino dell'Universo è qualcosa che lascia chiunque a bocca aperta: i pianeti, i satelliti, i corpi celesti, le costellazioni... E se fosse un dolce? Noi lo proponiamo ai tre cioccolati con gelato ai frutti di bosco, perché senza il cioccolato il mondo non sarebbe lo stesso

Irresistibile, €13

La ciliegia è un frutto gustoso dalla polpa soda e dal sapore irresistibile. Da noi il suo abito dal colore intenso racchiude una mousse delicata e un cuore in due consistenze



I nostri vini da dolce

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

Diamante D'Almerita passito 2023

Cantina Tenuta Regaleali (Sicilia)

CALICE €7 BOTTIGLIA €35

Vino di Visciole

Cantina Velenosi (Marche)

CALICE €8 BOTTIGLIA €45

Acininobili bianco passito

Cantina Maculan (Veneto)

CALICE €18 BOTTIGLIA €80



I nostri distillati

Dianise - Sambuca

(Distilleria Berta)

€6

Di Rosè - Rosolio

(Distilleria Berta)

€6

Di Mombaruzzo - Amaretto

(Distilleria Berta)

€6

Di Nero - Crema di caffè

(Distilleria Berta)

€6

28 San Nicolao - Amaro

(Distilleria Berta)

€6

Convento di San Giovanni - Amaro Riserva

(Distilleria Berta)

€6



trefor café

Le nostre grappe

Raccontami - Grappa invecchiata Gran selezione speciale

(Distilleria Berta - Vinicola Vespa)

€10

Grappa di vinaccia di Lugana

(Ca' dei Frati)

€5

Grappa di vinaccia di Amarone

(Ca' dei Frati)

€7



trefor café

Ingredienti e allergeni

Immortale: Uova intere, zucchero semolato bianco, mascarpone e panna senza lattosio, caffè, zucchero a velo, glucosio, cacao amaro, amido di mais, colla di pesce, farina di riso, amido di tapioca

Incantevole: Uova, zucchero semolato bianco, latte intero, panna, burro, colla di pesce, arancia, limone, zucchero a velo, cocco rapè, farina 00, strutto, agar agar, spirulina in polvere, colorante alimentare

Illusione: Tuorlo d'uovo, zucchero semolato bianco, latte intero, burro, zucchero a velo, panna, colla di pesce, cioccolato bianco, cacao amaro, amido di mais, baileys, banana, coloranti alimentari, agar agar

Insolita: Formaggio spalmabile, mozzarella di bufala, panna, zucchero semolato, limone, vaniglia, colla di pesce, tuorlo d'uovo, noci, miele, fichi, burro, coloranti alimentari, farina di frumento, olio di semi di girasole, sale

Voyage: Farina 00, burro, sale, amido di mais, zucchero semolato, vaniglia, limone, latte intero, zucchero a velo, tuorlo d'uovo, nocciole, sale

Ludopatia: Farina 00, zucchero di canna, miele, burro, vaniglia, ricotta, zucchero a velo, arance, pasta di granella di pistacchio, glucosio, panna, olio di girasole, limone, sale

Infinito: Uova intere, latte intero, panna, colla di pesce, zucchero semolato bianco, burro di cacao, cioccolato bianco, cioccolato fondente, vaniglia, fecola, cacao amaro, frutti di bosco, zucchero a velo, coloranti alimentari liposolubili

Irresistibile: Uova intere, zucchero semolato bianco, latte intero, cioccolato bianco, panna, colla di pesce, burro, sale, vaniglia, ciliegie e amarene, latte condensato, glucosio fecola, cacao amaro, limone, coloranti alimentari



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: 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

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

Bollicine italiane

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



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	



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	



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