

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 zucchine con funghi porcini e formaggio ubriaco di Treviso
16€

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

La focaccia del nostro forno a legna
4€

Crocchette di baccalà*, patate e agrumi su crema di piselli* e limone
18€

Acciughe del Cantabrico, tigella calda e burro all'erba cipollina
18€

Sfera di gambero rosso* e burrata,
coulis di lamponi e chips di riso croccante
23€

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



trefor café

Coperto 3.50

Primi piatti

Maccheroncini al torchio con salsa ai tre pomodori,
stracciatella pugliese e salsa al basilico
16€

Ravioli di zucca e amaretti alla mantovana, burro e salvia
18€

Pappardelle ai funghi porcini
20€

Tagliolini alla polpa di riccio* e bottarga di muggine
22€

Spaghetti "Rummo" alle vongole veraci
23€

Risotto Vialone Nano al metodo champenoise,
caciotta toscana al peperoncino, carpaccio di gambero rosso*
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€

Lombatina di coniglio pancettata di Pata Negra
alla ligure con timo, patate e olive riviera
22€

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

Ossobuco di vitello con risotto alla milanese
28€

Ombrina* in guazzetto con scarola, pomodorino giallo,
olive taggiasche e capperi
23€

Filetto di rombo* al forno con carciofi in due consistenze
e radicchio trevigiano
24€

Polpo* fritto alla milanese con pesto di melanzane, menta e sesamo
25€

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 homemade 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)
8€ (100 grammi)

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

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

** Le nostre carni vengono selezionate e frollate con una maturazione minima di 25/30 giorni

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€

Insalata di pomodorini € 7

Patate fritte* 7€

Patate dorate 8€

Verdure spadellate 8€

Broccoli saltati alla pugliese € 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

Contadina (calda) 14€

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

Omega3 15€

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

* 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

IL NOSTRO PANE

Farina di tipo 1, farina di manitoba, pomodorini, olive, noci, origano, sale, olio evo, lievito madre

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 zucchine con funghi porcini e scaglie di formaggio ubriaco

Zucchine, farina, latte, uova, Grana Padano DOP, formaggio ubriaco, olio evo, aglio, funghi porcini, sale, pepe

Prosciutto crudo “excelso” con burrata

Prosciutto crudo di Langhirano DOP, burrata

Crocchette di baccalà* agli agrumi

Baccalà, olio evo, olio di semi di girasole, farina, sale, pepe, patate, zest di agrumi, amido di tapioca, latte, uova, pan grattato, piselli, prezzemolo

Acciughe del Cantabrico

Acciughe del Cantabrico, latte, burro, lievito di birra, farina 00, acqua, olio evo, sale, pepe, strutto

Sfera di gambero rosso* e burrata

Burrata, gambero rosso, lamponi, zucchero, carta di riso, olio evo, sale, zest di limone

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

Ravioli artigianali con zucca e amaretti

Uova, farina 000, zucca, burro, amaretti, Grana Padano DOP, sale, pepe, aglio, rosmarino, salvia, olio evo, senape

Tagliatelle artigianali ai funghi porcini

Uova, farina 000, funghi porcini, aglio, alloro, burro, vino bianco, fondo di carne, Grana Padano DOP

Tagliolini alla polpa di riccio* e bottarga

Uova, farina 000, burro, fondo di crostacei, polpa di riccio, bottarga di muggine, olio evo, sale, pepe

Spaghetti alla vongole veraci*

Farina di semola, aglio, vino bianco, vongole veraci

Risotto Vialone Nano con gambero rosso*

Riso Vialone Nano, scalogno, burro, gambero rosso, caciotta al peperoncino, brodo, Grana Padano DOP, solfiti



trefor café

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

Lombatina di coniglio

Lombata di coniglio, olive riviera, patate, burro, pancetta di Pata Negra, vino bianco, timo, aglio, sale, pepe, olio evo

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, farina 00

Ombrina* in guazzetto

Ombrina, sedano, carote, cipolla, aglio, scarola, olive, pomodoro giallo, capperi, olio, sale, pepe

Filetto di rombo*

Rombo, farina 00, burro, aglio, carciofi, vino bianco, radicchio precoce, olio evo, sale, pepe

Polpo* fritto alla milanese

Polpo, pan grattato, uova, farina, melanzane, aglio, sesamo, menta, olio evo, sale, 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 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 evo, 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



trefor café

Ingredienti

CONTORNI

Insalata in foglie

Insalata mista con pomodorini

Insalata di pomodorini

Patate fritte

Patate, olio di semi di girasole, sale

Patate dorate

Patate, olio evo, sale, aglio e rosmarino

Verdure spadellate

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

Broccoli saltati alla pugliese

Broccoli, olio evo, peperoncino, acciuغه, olive taggiasche, aglio

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 sott'olio, pomodorini, olive, uova sode, acciuغه, patate e fagiolini

Greca

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

Contadina

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

Omega3

Insalata mista, salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini



trefor café

Pizze

Per la nostra pizza utilizziamo solo farine Bio da grano lavato, in grado di soddisfare contemporaneamente il desiderio di gusto e benessere. Abbinate 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

ORTOLANA 11.50€

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

LA FOCACCIA DEL NOSTRO FORNO A LEGNA

4€



trefor café

Coperto 3.50

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 11.50€

Mozzarella fior di latte, pomodoro, pancetta,
zucchine al forno, grana

NORMA 11€

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

AMATRICE 11€

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

SARDA 12€

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

GAMBEROSA 13€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, erba cipollina,
gamberi, zucchine al forno

ARMONIA RUSTICA 12.50€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta,
patate al forno, granella di mandorle



trefor café

Le nostre pizze speciali

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, sugo giallo, 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 €



trefor café

INGREDIENTI E ALLERGENI

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

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

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

Diavola: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, estratto di paprika

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

Quattro stagioni: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fiordilatte, 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

Ortolana: farina di grano tenero, farina integrale, semola, olio evo, sale, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, verdure al forno (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 fiordilatte, friarielli freschi, salsiccia napoletana

Del contadino: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fiordilatte, pomodoro, gorgonzola dolce, pere, noci, Grana Padano DOP

Deliziosa: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, zucchine al forno, grana

Norma: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, 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 fiordilatte, 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 fiordilatte, salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo

Gamberosa: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, mozzarella fiordilatte, erba cipollina, gamberi, zucchine al forno

Armonia rustica: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, mozzarella fiordilatte, porchetta, patate a forno, rosmarino, aglio, granella di mandorle

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

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

Carciofata: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella di bufala, mozzarella fiordilatte, 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



trefor café

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 caffè

I nostri dolci

Time, €10

(Gluten free-lactose free)

È sempre l'ora esatta per gustare l'intramontabile Tiramisù

Duetto, €10

Morbido al pistacchio su éclair ripiena di crema al cioccolato e decorato con amarene

Falò, €10

Crema catalana, bastoncini di frolla alla cannella e ganache montata al caramello

Caldo abbraccio, €10

(Gluten free)

Soufflè al cioccolato fondente con cuore morbido, accompagnato da una spuma di arancia e aperol analcolico

Cadeaux, €11

(Gluten free)

Delicata mousse alla ricotta con pere e gocce di cioccolato su base morbida alle nocciole



trefor café

I nostri dolci

Trilogia, €13

(Gluten free)

La nostra mousse ai tre cioccolati su salsa di fragole e gelato ai frutti di bosco

Sfogliami, €13

La tradizionale millefoglie con crema pasticcera profumata al limone e vaniglia, decorata con frutta fresca

Made in Italy, €14

La pizza è un'icona italiana nel mondo e da noi diventa dessert! Base pizza leggermente dolce al carbone vegetale, salsa alle fragole, scaglie di cioccolato bianco con riso soffiato, meringhette croccanti, pistacchi pralinati, ananas zuccherata e mela al basilico

Sfizioosità, €15

Piccolo cabaret di pasticcini composto da bignè con crema pasticcera, cannolo alla ricotta, cannoncino con crema al cioccolato, tartelletta con crema e frutta, babà al rum



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

Time*: Uova intere, zucchero semolato bianco, mascarpone e panna senza lattosio, caffè, cacao amaro, glucosio, colla di pesce e cioccolato fondente

Duetto: Panna, zucchero semolato, vaniglia, latte, pasta e granella di pistacchio, uova intere, farina di grano tenero doppio zero, burro, colla di pesce, cioccolato fondente, maizena e amarene

Falò: Latte intero, uova intere, zucchero semolato, amido di mais, farina di grano tenero doppio zero, limone, cannella, zucchero di canna, alcool, burro

Caldo abbraccio*: Uova intere, zucchero semolato, burro, cioccolato fondente, arancia, aperol, agar agar

Cadeaux*: Uova intere, zucchero semolato, farina di nocciole, burro, lievito, ricotta, panna, vaniglia, limone, pere, colla di pesce, cioccolato fondente, fecola, colorante alimentare, menta

Trilogia*: Uova intere, zucchero a velo e semolato, fecola, cacao amaro, vaniglia, latte intero, panna, cioccolati (fondente, latte e bianco), burro di cacao, colla di pesce, coloranti alimentari, fragole e frutti di bosco (lamponi, more, mirtilli, ribes)

Sfogliami: Farina di grano tenero doppio zero, burro, zucchero semolato e a velo, tuorlo d'uovo, latte intero, amido di mais, vaniglia, limone, frutta fresca

Made in Italy: Farina di grano tenero doppio zero, farina manitoba, carbone vegetale, zucchero semolato e a velo, sale, lievito di birra, fragole, limone, pistacchi, cioccolato bianco, albume d'uovo, ananas, mela, basilico, riso soffiato, coloranti alimentari

Sffiziosità: Uova intere, zucchero semolato, di canna e a velo, burro, farina di grano tenero doppio zero, latte, maizena, cioccolato fondente, ricotta, limone, vaniglia, frutta fresca, lievito di birra, strutto, cacao amaro, farina manitoba, pistacchi

*Preparato con ingredienti senza lattosio/senza glutine, non possiamo escludere del tutto la presenza di possibili tracce da contaminazioni incrociate



trefor café

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.



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



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