

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

Caprese a modo nostro:
mozzarella di Bufala Campana DOP, battuta di pomodoro e fragole
16€

Tartare di manzo, uovo pochè e asparagi al vapore
18€

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

La focaccia del nostro forno a legna
4€

Baccalà* mantecato in cannolo di Pasta Fillo, granella di pistacchio e
composta di cipolle di Tropea in agrodolce
16€

Acciughe del Mar Cantabrico, pan brioche e burro di montagna
18€

Mosaico di crudi di mare:
carpaccio di capasanta*, tartare di gambero rosso*,
tagliatella di calamaro* e tataki di tonno* e frutti colorati
24€

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



Primi piatti

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

Pici toscani alla gricia e mollica croccante
16€

Gnocchi di patate con
salsiccia di Bra piemontese DOP e spinacino novello
18€

Spaghetti al peperoncino con acciughe del Cantabrico,
calamari*, prezzemolo e zest di limone
18€

Ravioli ripieni di pesce spada* e carciofi con
tuccu di mare alla genovese
18€

Risotto Vialone Nano con capasante* e tartare di gambero rosso*
22€

* 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€

Guanciolo di vitello cotto a bassa temperatura con il suo fondo, patata cremosa e asparagi jumbo
24€

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



Rombo* all'arancia con finocchi e olive
24€

Polpo* alla plancia con morbido di patata americana dolce e sifonata di salsa Bombay
26€

Frittura di gamberi*, calamari* e zucchine
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
24€

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

Patatine fritte* 7€

Patate dorate 8€

Verdure spadellate 8€

Spinaci al burro 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

Caesar salad 14€

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

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

Caprese

Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodori, fragole, olio evo, sale, pepe, basilico

Tartare di manzo

Carne di manzo, uova, limone, zest di limone, olio evo, asparagi, sale, pepe

Prosciutto crudo "excelso" con burrata

Prosciutto crudo di Langhirano DOP, burrata

Baccalà* mantecato in Pasta Fillo

Baccalà, latte, olio di oliva, aglio, farina di grano tenero 00, pistacchio, zucchero, aceto di vino, cipolla di Tropea, olio di semi di girasole

Acciughe del Mar Cantabrico, pan brioche e burro di montagna

Acciughe del Cantabrico, olio di oliva, burro, farina di grano tenero 00, uova, latte, lievito di birra, zucchero

Mosaico di crudi di mare

Calamaro, tonno, capasanta, gambero rosso, frutta fresca, olio evo, sale, pepe, zest di limone

Focaccia

Farina di grano tenero 00, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre

PRIMI PIATTI

Maccheroncini al torchio

Uova, farina di grano tenero 000, stracciatella, basilico, pomodorino ciliegino, pomodoro pelato, pomodoro datterino, aglio, olio evo, sale, cipolla, carote

Pici alla gricia

Farina di semola, farina di grano tenero 00, guanciaie, pecorino romano, lievito madre, olio evo, sale, pepe nero

Gnocchi con salsiccia e spinacino

Patate, farina di grano tenero 00, uova, salsiccia di Bra (di manzo) DOP, spinaci, spinacino novello, Grana Padano DOP, burro, olio evo, sale, pepe, noce moscata

Spaghetti al peperoncino con acciughe e calamari

Farina di semola, peperoncino, acciughe, calamari, prezzemolo, zest di limone, olio di oliva, aglio

Ravioli con pesce spada e carciofi

Pesce spada, carciofi, aglio, farina di grano tenero 000, uova, concentrato di pomodoro, crostacei, polpo, calamari, pomodoro, prezzemolo, basilico, cipolla, vino bianco

Risotto Vialone Nano con capasante e gambero rosso

Riso Vialone Nano, scalogno, brodo vegetale, fumetto di pesce, burro, Grana Padano DOP, capasante, vino bianco, gambero rosso, zest di agrumi, olio evo, sale



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

Guanciolo di vitello cotto a bassa temperatura

Guancia di vitello, cipolla, carote, fondo bruno, farina di frumento, vino bianco, patate, latte, Grana Padano DOP, burro, asparagi, olio evo, aromi, 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

Rombo* all'arancia

Filetto di rombo, arancia, olive, vino bianco, farina, brodo di pesce, finocchi, olio evo, sale, pepe

Polpo* alla plancia

Polpo, panna vegetale, burro, patata dolce, salsa Bombay (vedi salse), olio evo, sale, pepe

Frittura di gamberi*, calamari* e zucchine

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

Manzo, sale, olio evo, patate, aglio, rosmarino, salsa Bernese (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



Ingredienti

CONTORNI

Insalata in foglie

Insalata mista con pomodorini

Insalata di pomodorini

Patatine 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

Spinaci al burro

Spinaci, burro

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 Bombay

Panna vegetale, curry, curcuma, cumino, cipolla, sale, pepe, olio evo

Salsa Caesar

Acqua, olio di colza, yogurt parzialmente scremato e pastorizzato, aceto di alcool, zucchero, cipolle, sale, formaggio stagionato grattugiato (con lisozima da uovo) (2%), amido modificato, proteine del latte, spezie (con sedano), succo di limone da concentrato, addensante (gomma di xanthan)

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

Caesar salad

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

Omega3

Insalata mista, salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini



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

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

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 taggiasche, 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 al forno, grana

SARDA 12€

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

PIZZA FRITTA 13€

Pomodoro, mozzarella fior di latte



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 al forno

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 e/o gluten free. 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

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

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

Coffee break, €10

(Gluten free-lactose free)

Il nostro tiramisù senza glutine e senza lattosio

Fake cheese, €10

Cheesecake con cuore di pesche sciroppate profumate al limone su briciole di frolla integrale e amaretti

Lemon, €11

(Gluten free)

Bavarese al limone, salsa dolce alla mela verde e basilico, meringhe e mirtilli

Cubik, €11

(Gluten free)

La nostra caprese con ganache al cioccolato bianco e vaniglia



I nostri dolci

Perla, €12

Bavarese al cioccolato fondente con caramello salato e lamponi

Esotik, €12

Cre moso tropicale: mango, lime, cocco e avocado

Sfizio sità, €15

Cabaret composto da cannolo alla ricotta, bignè con chantilly, millefoglie con crema pasticcera e frutti rossi, bon bon al cocco, bon bon rocher e mini bombolone farcito



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

Coffee break*: uova intere, zucchero semolato bianco, maizena, mascarpone e panna senza lattosio, caffè, cacao amaro, glucosio, colla di pesce, cioccolato fondente, burro di cacao, colorante alimentare

Fake cheese: formaggio spalmabile, zucchero semolato, panna fresca, colla di pesce, burro, pesche, limone, farina integrale, cioccolato fondente, burro di cacao, amaretti, colorante alimentare

Lemon*: uova intere, latte intero, zucchero semolato, scorza di limone, colla di pesce, panna fresca, mela verde, basilico, mirtilli, cacao amaro, farina di grano tenero doppio zero

Cubik*: uova intere, zucchero semolato, farina di nocciole e di mandorle, burro, cacao amaro, cioccolato fondente, fecola di patate, aromi e lievito, zucchero a velo, colorante alimentare, cioccolato bianco, pasta di zucchero, glucosio, colla di pesce

Perla: uova intere, latte intero, zucchero semolato, panna fresca, lamponi, farina di grano tenero doppio zero, cacao amaro, colla di pesce, burro, colorante alimentare

Esotik: uova intere, strutto, zucchero semolato, farina di grano tenero doppio zero, lime, farina di cocco, cocco rapè, mango, latte intero, fecola di patate, panna fresca, cioccolato bianco, colorante alimentare, avocado, arancia, limone, zucchero di canna, colla di pesce, burro

Sfizioosità: uova intere, zucchero semolato di canna e a velo, burro, farina di grano tenero doppio zero, farina di grano tenero Manitoba, latte intero, maizena, cioccolato fondente, ricotta fresca, limone, vaniglia, frutta fresca, panna fresca, lievito di birra, strutto, cacao amaro, granella di pistacchi, cioccolato bianco, nocciole, cocco rapè

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



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 café

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

Bollicine italiane

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



trefor café

Vini bianchi nord Italia

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



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