

# 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



**trefor** café

Coperto 3.50

## *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€

Guanciale 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, guanciale, 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



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

### 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



**trefor** café

# 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



**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*

### **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



**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 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 € |



**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 fior di latte, basilico

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

**Diavola:** farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

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

**Quattro stagioni:** farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, olive nere, funghi, carciofi

**Primavera:** farina di grano tenero, farina integrale, semola, 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

**Scapece:** farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fior di latte, zucchine marinate con aglio, acciughe, 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, acciughe 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



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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13. Lupini** e prodotti a base di lupini.

**14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

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



*I nostri dolci*



**trefor** caffè

## *I nostri dolci*

### **Risveglio €10**

(Gluten free-lactose free)

Il nostro Tiramisù senza glutine e senza lattosio

### **Oblio €10**

Mousse ai frutti di bosco, crema inglese alla vaniglia, crumble di mandorle e note di menta

### **Lemon €11**

(Gluten free)

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

### **Preludio €13**

La nostra trilogia di cioccolato con frutti di bosco



**trefor** café

## *I nostri dolci*

### **Sinfonia €13**

(Gluten free)

Mousse di nocciola con cuore di ganache alla nutella, salsa al caramello salato

### **Ieri & oggi €13**

Lo strudel di mele in due tempi: tradizionale e tiepido, moderno e fresco

### **Sfizziosità €15**

Cabaret di pasticcini: cannolo di ricotta, bignè con chantilly, millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco, cubotto di torta caprese, piccolo cono al cacao con crema di nocciole



**trefor** café

## *I nostri vini da dolce*

### **Tre Filer - vino dolce di uve stramature**

Cantina Cà dei Frati (Lombardia)

CALICE €8     BOTTIGLIA €35

### **Vin Santo del Chianti**

Cantina Frescobaldi (Toscana)

CALICE €8     BOTTIGLIA €35

### **Vino di Visciole**

Cantina Velenosi (Marche)

CALICE €8     BOTTIGLIA €45

### **Acininobili bianco passito**

Cantina Maculan (Veneto)

CALICE €12     BOTTIGLIA €60



## *I nostri distillati*

**Dianise - Sambuca**

(Distilleria Berta)

€8

**Di Rosè - Rosolio**

(Distilleria Berta)

€8

**Di Mombaruzzo - Amaretto**

(Distilleria Berta)

€8

**Convento di San Giovanni - Amaro Riserva**

(Distilleria Berta)

€8



**trefor** café

## *Le nostre grappe*

### **Grappa di vinaccia di Lugana**

(Ca' dei Frati)

€6

### **Grappa di vinaccia di Amarone**

(Ca' dei Frati)

€8



**trefor** café

## *Ingredienti e allergeni*

**Risveglio\*:** uova intere, zucchero semolato, maizena, mascarpone e panna senza lattosio, colla di pesce, caffè, glucosio, coloranti alimentari, cioccolato fondente, burro di cacao

**Lemon\*:** uova intere, latte intero, zucchero semolato, scorza e succo di limone, colla di pesce, panna fresca, mela verde, basilico, mirtilli, farina di mandorle, farina di nocciole, fecola, burro, cacao amaro, coloranti alimentari

**Preludio:** uova intere, latte intero, zucchero semolato, panna fresca, frutti di bosco freschi, farina di grano tenero doppio zero, cacao amaro, vaniglia, colla di pesce, burro, coloranti alimentari

**Sinfonia\*:** uova intere, zucchero semolato e a velo, nocciole, latte intero, panna fresca, cioccolato bianco, colla di pesce, cioccolato fondente, cacao amaro, fecola di patate, burro, sale maldon

**Oblio:** formaggio spalmabile, zucchero semolato, panna fresca, colla di pesce, burro, frutti di bosco freschi, limone, farina di mandorle, farina di grano tenero doppio zero, latte intero, vaniglia, menta

**Ieri & oggi:** mele, turlo d'uovo, zucchero semolato, farina di grano tenero doppio zero, limone, zucchero di canna, latte intero, pinoli, cannella, panna fresca, colla di pesce, burro, uvetta, rum, olio di semi di girasole

**Sfizziosità:** uova intere, zucchero semolato di canna e a velo, burro, farina di grano tenero doppio zero, latte intero, maizena, cioccolato fondente, ricotta fresca, limone, farina di mandorle, vaniglia, frutta fresca, panna fresca, cacao amaro, granella di pistacchio, cioccolato bianco, nocciole, fecola di patate, olio di semi

\*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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

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



*Vini*



**trefor** caffè

## *Al bicchiere*

### **VINI BIANCHI € 6,00**

#### **Inzolia DOC**

Regione: Sicilia – Cantina: Tasca D'Almerita – Vitigno: Inzolia 12,5% vol

#### **Tarra Noa – Vermentino di Gallura DOCG**

Regione: Sardegna – Cantina: Saraja – Vitigno: Vermentino 14% vol

### **VINI ROSSI € 6,00**

#### **Nero d'Avola DOC**

Regione: Sicilia – Cantina: Tasca d'Almerita – Vitigno: Nero d'Avola 13% vol

#### **Montebiotto - Collina del Milanese IGT**

Regione: Lombardia – Cantina: Ca' dei Frati – Vitigno: Barbera, Croatina 12% vol

### **VINI ROSATI € 6,00**

#### **Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico DOC**

Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati

Vitigno: 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*

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

## *Bollicine italiane*

|                                                                                                                                                         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Motivo Moscato Dolce</b><br>Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Moscato 8,5% vol                                                      | € 25,00 |
| <b>Prosecco Motivo – Superiore Millesimato D.O.C.G.</b><br>Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Glera 11% vol                             | € 30,00 |
| <b>Franciacorta Cuvée Prestige Brut D.O.C.G.</b><br>Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco<br>Vitigno: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco 12% vol | € 44,00 |
| <b>Franciacorta Zerò Millesimato D.O.C.G.</b><br>Regione: Veneto – Cantina: Cà De Ronchi<br>Vitigno: Chardonnay, Pinot nero 12,5% vol                   | € 53,00 |
| <b>Franciacorta Rosè Millesimato</b><br>Regione: Veneto – Cantina: Cà De Ronchi – Vitigno: Pinot nero 12,5% vol                                         | € 55,00 |
| <b>Franciacorta Satèn D.O.C.G.</b><br>Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco<br>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*

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

## *Vini bianchi sud Italia*

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



**trefor** café

## *Vini rossi nord Italia*

**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](mailto:treforcafe.eventi@trefor.it)

**website:** [www.treforcafè.it](http://www.treforcafè.it)



Trefor Cafè San Donato Milanese



trefor\_cafè



App. Trefor Cafè SDM



**trefor** cafè