

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

La focaccia del nostro forno a legna

4€

Tortino di carote e zenzero su crema di topinambur
con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP “Vacche Rosse” 36 mesi

16€

Camembert dorato e fritto,
con salsa ai ribes* e pere caramellate

18€

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

22€

Baccalà* mantecato in cannolo di Pasta Fillo,
granella di pistacchio e composta di cipolle rosse di Tropea IGP

16€

Catalana di mare:
polpo*, seppie*, gamberi*, sedano, pomodorini e
cipolla rossa di Tropea IGP in agrodolce

22€

Trilogia di mare gratinata: capesante*, scampi* e gamberoni*

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€

Gnocchi di zucca con fonduta valdostana, amaretti e sale Maldon
18€

Ravioli ripieni di cervo e cacao, saltati con il suo fondo e
riduzione al Nebbiolo con scaglie di cioccolato fondente al 70%
21€

Tonnarelli freschi cacio e pepe con tartufo nero di Norcia
24€



Risotto Vialone Nano mantecato con crema di patate,
paprika e provola affumicata, polpo* saltato
22€

Spaghetti Rummo con triglie*, fumetto chiarificato,
gin agrumato e bergamotto
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

Secondi piatti

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

Guanciale di manzo al Bordolese con polenta grigliata
24€

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

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello
€30

Baccalà* pastellato alla birra e basilico con funghi porcini spadellati
24€

Rana Pescatrice* “porchettata”, ripiena con olive taggiasche e patata morbida, su passatina di ceci profumata al timo
24€

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

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

Focaccia

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

Tortino di carote e zenzero su crema di topinambur

Carote, uova intere, panna fresca, Parmigiano Reggiano DOP, scalogno, burro, farina 00, zenzero, sale, pepe bianco, noce moscata, pangrattato, topinambur, brodo vegetale, panna, olio evo, pepe, germogli

Camembert dorato e fritto con salsa ai ribes e pere caramellate

Camembert, farina 00, uova, pangrattato, olio di semi di girasole, sale, pepe, ribes rossi, zucchero, aceto di mele, miele, acqua, pere Williams, burro, zucchero di canna, succo di limone

Prosciutto crudo "excelso" con burrata

Prosciutto crudo di Langhirano DOP, burrata

Baccalà mantecato in Pasta Fillo

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

Catalana di mare

Polpo, seppie, gamberi, sedano, pomodorini datterini, cipolla rossa di Tropea IGP, aceto di vino rosso, zucchero, olio evo, sale, pepe, succo di limone, prezzemolo

Trilogia di mare gratinata

Pangrattato, burro, aglio, prezzemolo, zest di limone, vino bianco, concentrato di pomodoro, sale, pepe, capesante, scampi, gamberoni, olio evo

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

Gnocchi di zucca con fonduta valdostana

Zucca mantovana, patate, farina 00, uova, sale, noce moscata, fontina valdostana DOP, latte intero, burro, amaretti, sale Maldon, pepe

Ravioli ripieni di cervo e cacao

Cervo, carota, cipolla, burro, cacao amaro, fondo bruno, timo, alloro, ginepro, sale, pepe, uova, farina 000, vino rosso, burro, cioccolato fondente 70%

Tonnarelli freschi cacio e pepe con tartufo nero di Norcia

Farina di grano duro, uova, pecorino romano DOP, pepe, tartufo nero

Risotto Vialone Nano con crema di patate, paprika, provola affumicata e polpo* saltato

Riso Vialone Nano, polpo, patate, paprika affumicata, brodo vegetale, limone, olio evo, burro, sale, pepe, provola affumicata, Grana Padano DOP

Spaghetti Rummo con triglie

Spaghetti, triglia, gin, olio al bergamotto, scorza di bergamotto, pepe Timut, 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

Guanciale di manzo al Bordolese con polenta grigliata

Guanciale di manzo, vino rosso, sedano, cipolla, carote, aglio, timo, rosmarino, alloro, concentrato di pomodoro, fondo bruno, olio evo, sale, pepe, polenta, burro, farina

Costoletta alla milanese “vestita” con rucola e pomodorini

Vitello, uova, farina, pangrattato, burro, olio di semi di girasole, rucola, pomodorini, limone, sale, pepe

Risotto alla milanese con ossobuco di vitello

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

Baccalà pastellato alla birra e basilico con funghi porcini spadellati

Baccalà, birra chiara, farina 00, amido di mais, basilico, sale, pepe, olio di semi di girasole, funghi porcini, aglio, alloro, olio evo, prezzemolo

Rana Pescatrice “porchettata”, ripiena con olive taggiasche e patata morbida

Rana pescatrice, patate, olive taggiasche, pancetta, ceci, passata di pomodoro, aglio, timo, olio evo, sale, pepe, brodo vegetale

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

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.

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

Le nostre pizze classiche

MARINARA 7€

Pomodoro, aglio, olio, origano

MARGHERITA 8.50€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico

NAPOLI 9.50€

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 champignon, carciofi sott'olio

PRIMAVERA 11.50€

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP,
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

CARRETTIERA 11€

Mozzarella fior di latte, friarielli freschi,
salsiccia napoletana

DEL CONTADINO 11€

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, pere, noci

NORMA 11€

Mozzarella fior di latte, sugo cotto con melanzane,
melanzane fritte, ricotta dura

AMATRICE 11€

Mozzarella fior di latte, sugo all'amatriciana, guanciale,
peperoncino piccante, Pecorino Romano DOP

DELIZIOSA 11.50€

Mozzarella fior di latte, pomodoro, pancetta,
zucchine al forno, Grana Padano DOP

SARDA 12€

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
salamino sardo stagionato, Pecorino Sardo DOP

GAMBEROSA 13€

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



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 13.50€

Mozzarella di bufala campana DOP, mozzarella
fior di latte, carciofi freschi cotti e marinati all'arancia

FOCACCIA GUSTOSA 14€

Prosciutto crudo di Parma DOP (18 mesi),
mozzarella di bufala campana DOP, pomodori freschi

SOTTOBOSCO GIALLA 15€

Mozzarella fior di latte, crema di zucca mantovana,
funghi porcini, salsiccia di Bra PAT,
granella di nocciole tostate

SALENTINA 18€

Pomodoro, stracciatella, polpo*,
basilico, pepe, zest di limone

A richiesta tutte le nostre pizze possono essere preparate con farina integrale e/o mozzarella senza lattosio. Tutti i nostri piatti e le nostre pizze possono contenere prodotti allergeni, chiedere informazioni al personale.

*Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti



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 €
GRANA	1,50 €
IMPASTO INTEGRALE	1,00 €
IMPASTO GLUTEN FREE	3,00 €
MELANZANE	2,00 €
MOZZARELLA	2,00 €
MOZZARELLA DI BUFALA	3,00 €
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	1,00 €
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

Carrettiera: 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

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

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

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

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

Sottobosco gialla: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, mozzarella fiordilatte, crema di zucca mantovana, noce moscata, aglio, funghi porcini, salsiccia di Bra, nocciole piemontesi

Salentina: farina di grano tenero, farina integrale, semola, sale, olio evo, lievito madre, pomodoro, polpo, stracciatella, basilico, pepe, zest di limone



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

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

Sfizioosità €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



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 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

UN VINO PER OGNI PIETANZA

Gli "abbinamenti classici" sono quelli che funzionano sempre, ecco le regole di base, da tenere a mente:

LE BOLLICINE	Per antipasti ed eventualmente, per tutto il pasto. Sempre promosse!
VINI BIANCHI	Di medio corpo e profumati, si abbinano con pietanze a base di pesce e carni bianche
VINI ROSSI	Leggeri, si possono abbinare anche con il pesce. Strutturati, si abbinano perfettamente a piatti a base di carne
VINI ROSATI	Indicati sia per piatti a base di pesce, in particolare crostacei, che con carni bianche

LE TRE FASI CHE CARATTERIZZANO UNA DEGUSTAZIONE DI VINO

1. Esame Visivo

- **Inclinazione:** Inclina il calice a 45 gradi su uno sfondo bianco.
- **Colore:** Osserva la tonalità e la limpidezza. I rossi giovani tendono al porpora, quelli maturi al granato; i bianchi giovani sono verdolini o giallo paglierino, mentre quelli evoluti tendono al dorato.
- **Consistenza:** Rota leggermente il vino per osservare gli archetti o le lacrime che scendono lungo le pareti del bicchiere; più sono lenti e densi, maggiore è la struttura e il tenore alcolico.

2. Esame Olfattivo

- **Primo naso:** Annusa il vino da fermo per cogliere i profumi più volatili.
- **Secondo naso:** Fai roteare il calice per ossigenare il vino e liberare gli aromi più profondi. Non farlo con le bollicine!
- **Famiglie di aromi:** Identifica i profumi primari (uva e vitigno, come fiori e frutta), secondari (fermentazione, come lieviti o crosta di pane) e terziari (affinamento in botte e invecchiamento, come spezie, legno o tabacco).

3. Esame Gustativo

- **Primo sorso:** Prendi una piccola quantità di vino in bocca e muovila per "rivestire" il cavo orale.
- **Sapori e sensazioni:** Valuta la freschezza (acidità), la sapidità (sale), la morbidezza (zuccheri e alcol) e la durezza o astringenza (i tannini nei vini rossi).
- **Persistenza:** Fai attenzione alla lunghezza del retrogusto, ovvero per quanti secondi i sapori rimangono percepibili dopo aver deglutito.

PER ALTRE CURIOSITÀ È DISPONIBILE IL NOSTRO PERSONALE DI SALA



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

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
Cantina: Baron De Ladoucette
Vitigno: Sauvignon Blanc 12,5% vol



trefor café

Bollicine italiane

Motivo Moscato Dolce € 25,00
Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Moscato 8,5% vol

Prosecco Motivo – Superiore Millesimato D.O.C.G. € 30,00
Regione: Veneto – Cantina: Borgo Molino – Vitigno: Glera 11% vol

Franciacorta Cuvée Prestige Brut D.O.C.G. € 44,00
Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco
Vitigno: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco 12% vol

Franciacorta Zerò Millesimato D.O.C.G. € 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 D.O.C.G. € 70,00
Regione: Lombardia – Cantina: Cà Del Bosco
Vitigno: Chardonnay, Pinot bianco 13% vol



trefor café

Vini bianchi nord Italia

I Frati Lugana DOC

€ 27,00

Regione: Lombardia – Cantina: Cà De Frati

Vitigno: Turbiana 13,5% vol

Al naso: fragranti note floreali e agrumate

Pinot Grigio Festival DOC

€ 28,00

Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran

Vitigno: Pinot Grigio 13,5% vol

Al naso: profumato e fruttato con note di mele

Sauvignon Blanc Festival DOC

€ 30,00

Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran

Vitigno: Sauvignon Blanc 14% vol

Al naso: note di erbe aromatiche e ortica

Gewürztraminer Festival DOC

€ 32,00

Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran

Vitigno: Traminer aromatico 14% vol

Al naso: bouquet fiorito con note di rosa, menta e melissa

Blangè Airnes Langhe DOC

€ 36,00

Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto

Vitigno: Roero Arnais 13% vol

Al naso: netti sentori fruttati di mela e pera



trefor café

Vini bianchi centro Italia

Amarela Passerina Colline Marchigiane IGT € 25,00

Regione: Marche – Cantina: Garofoli – Vitigno: Passerina 12,5% vol

Al naso: note fresche e fruttate di mela, pera e acacia

Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore € 26,00

Regione: Marche – Cantina: Garofoli – Vitigno: Verdicchio 13,5% vol

Al naso: netti sentori di frutta bianca e scorza di limone

Pecorino DOC Gale € 27,00

Regione: Marche – Cantina: Garofoli – Vitigno: Pecorino 12,5% vol

Al naso: intensi sentori di frutta (mango e melone) e fiori di agrumi

Vini bianchi sud Italia

Fiano di Avellino DOCG € 30,00

Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Fiano 12,5% vol

Al naso: intenso e fruttato (pesca, litchi e agrumi) con note minerali

Greco di Tufo DOCG € 30,00

Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Greco 12,5% vol

Al naso: delicati aromi di zagara, cedro e lime. Note di frutta esotica e zucchero a velo

Campania Falanghina € 30,00

Regione: Campania – Cantina: Di Meo – Vitigno: Falanghina 12,5% vol

Al naso: forte bouquet floreale poi mela, litchi, frutta secca e timo

Su' Imari Vermentino di Sardegna DOC € 30,00

Regione: Sardegna – Cantina: Su' entu – Vitigno: Vermentino 13% vol

Al naso: profumi freschi e fragranti di frutta a polpa gialla matura e fiori di campo

Alastro Menfi DOC € 30,00

Regione: Sicilia – Cantina: Plaeta – Vitigno: Gracanico, Sauvignon blanc 12,5% vol

Al naso: note di erbe e fiori aromatici di montagna, agrumi, melone e pesca



trefor café

Vini rossi nord Italia

La Monella Barbera del Monferrato frizzante DOC - Annata 2025 € 26,00

Regione: Piemonte – Cantina: Braida Giacomo Bologna – Vitigno: Barbera 14% vol
Al naso: note di ciliegia e mora con un delicato tocco floreale di violetta e rosa canina

Pinot Nero Blauburgunder DOC - Annata 2024 € 32,00

Regione: Südtirol Alto Adige – Cantina: Kellerei Meran
Vitigno: Pinot Nero 13,5% vol
Al naso: note di ciliegia, lampone e fragoline di bosco

Ronchedone - Annata 2023 € 32,00

Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati
Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 13% vol
Al naso: sentori di frutti di bosco rossi e neri con note balsamiche

Dolcetto d'Alba "Rossana" - Annata 2024 € 35,00

Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Dolcetto 13,5% vol
Al naso: frutti rossi e note floreali di violetta

"Piana" Barbera d'Alba DOC - Annata 2024 € 36,00

Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Barbera 13,5% vol
Al naso: un profumo vinoso e fragrante di frutta rossa, ciliegia e lampone

Nebbiolo d'Alba "Bernardina" - Annate disponibili 2023-2024 € 40,00

Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Nebbiolo 13,5% vol
Al naso: frutta matura a polpa rossa, floreale intenso



trefor café

Spargola Valpolicella superiore DOC - Annate disponibili 2017-2019 € 42,00

Regione: Piemonte – Cantina: Cà de Ronchi

Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 14% vol

Al naso: tutta la Val Policella fatta di frutti rossi a bacca e ciliegia

Valpolicella Ripasso DOC - Annata 2017 € 48,00

Regione: Veneto – Cantina: Cà de Ronchi

Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 15% vol

Al naso: note intensamente speziate

Amarone della Valpolicella DOCG - Annate disponibili 2011-2013 € 70,00

Regione: Veneto – Cantina: Cà de Ronchi

Vitigno: Corvina, Cornione, Rondinella 16% vol

Al naso: bouquet floreale potente e complesso, frutta cotta e confettura

Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG - Annata 2020 € 80,00

Regione: Piemonte – Cantina: Braida Giacomo Bologna – Vitigno: Barbera 16% vol

Al naso: intenso e complesso, frutti rossi, spezie, vaniglia e liquirizia

Barolo DOCG - Annata 2020 € 88,00

Regione: Piemonte – Cantina: Ceretto – Vitigno: Nebbiolo 14% vol

Al naso: note di frutta rossa sotto spirito, petali di fiori e spezie



trefor café

Vini rossi centro Italia

Kerria Lacrima di Morro d'Alba DOC - Annata 2025 € 30,00

Regione: Marche – Cantina: Garofoli

Vitigno: Lacrima di Morro d'Alba 13,5% vol

Al naso: sentori freschi e vivaci, rose, violette, prugne e ciliegie mature

Le Crocine IGT Bolgheri- Annata 2024 € 36,00

Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Marzichi Lenzi

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 13,5% vol

Al naso: sprigiona profumi di frutta matura, note balsamiche, resine e tocchi erbacei

Insoglio del cinghiale IGT - Annata 2024 € 45,00

Regione: Toscana – Cantina: Tenuta del Biserno

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot 13,5% vol

Al naso: note speziate e frutti di bosco, delicati sentori di torrefazione e tostature

Rosso di Montalcino - Annata 2021 € 110,00

Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Biondi Santi

Vitigno: Sangiovese 13,5% vol

Al naso: bouquet fine e fragrante, note di frutta rossa e sentore floreale

Argentiera Bolgheri superiore - Annata 2021 € 120,00

Regione: Toscana – Cantina: tenuta Argentiera

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc 14% vol

Al naso: note con aromi di sottobosco, prugne confettate

Brunello di Montalcino - Annata 2018 € 240,00

Regione: Toscana – Cantina: Tenuta Biondi Santi

Vitigno: Sangiovese 13,5% vol

Al naso: sentori del sottobosco, spezie orientali, dolci note di cioccolato e cuoio

Ventaglio Tenuta Argentiera - Annata 2018 € 360,00

Regione: Toscana – Cantina: tenuta Argentiera

Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 14,5% vol

Al naso: note di menta ed eucalipto, aroma di cannella e frutti rossi



trefor café

Vini rossi sud Italia

Plumbago Menfi DOC - Annata 2023

€ 25,00

Regione: Sicilia – Cantina: Planeta – Vitigno: Nero d'Avola 13,5% vol

Al naso: bouquet ricco e piacevole, note fruttate e speziate

Su' Anima Cannonau di Sardegna DOC - Annata 2024

€ 32,00

Regione: Sardegna – Cantina: Su'Entu – Vitigno: Cannonau 14% vol

Al naso: tutt i sentori della macchia mediterranea, frutti rossi e resina

Villa Santera - Primitivo di Manduria DOC - Annata 2023

€ 32,00

Regione: Puglia – Cantina: Leone De Castris – Vitigno: Primitivo 14,5% vol

Al naso: note fruttate di visciole e prugna, pungente speziatura di zenzero e vaniglia

Etna Rosso DOC Contrada Feudo di Mezzo - Annata 2024

€ 35,00

Regione: Sicilia – Cantina: Planeta – Vitigno: Nerello 13,5% vol

Al naso: delicato bouquet, sentori di frutti rossi



trefor café

Vini rosati

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico DOC

€ 29,00

Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati

Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera 12,5% vol

Al naso: sentori di fiori biancospino, mela verde, mandorla e ciliegia selvatica

Rissoa

€ 34,00

Regione: Toscana – Cantina: Campo di Sasso

Vitigno: Cabernet Franc, Syrah 13% vol

Al naso: note di frutta a polpa gialla con sfumature di camomilla e fiori d'arancio



trefor café

Mezzine

I Frati Lugana DOC - BIANCO

€ 17,00

Regione: Lombardia – Cantina: Cà De Frati

Vitigno: Marzemino, Sangiovese, Cabernet 13% 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

ALCUNE REFERENZE POTREBBERO ESSERE ESAURITE



trefor café

Bevande al tavolo

ACQUA OLIGOMINERALE SAN BENEDETTO

Nasce dalle Alpi Venete e dopo un lungo percorso, durante il quale si arricchisce di minerali e oligoelementi, raggiunge un bacino sotterraneo naturalmente protetto.

Naturale o frizzante 500 cl € 1,80

Naturale o frizzante 750 cl € 2,50

BIBITE IN VETRO € 3,00

BIBITE IN LATTINA € 3,00

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA FILTRATA Tradizione Sarda 4,7% Vol – Piccola € 4,00 Media € 6,00

Gusto: Pieno e rinfrescante dai profumi erbacei e della macchia mediterranea, uniti a sentori di frutta dall'albicocca agli agrumi

BALADIN IPA India Pale Ale 5,5% Vol – Media € 6,50

Gusto: Molto luppolata con un accenno amaricato di media intensità che scorre facilmente in bocca accompagnato da un agrumato di mandarino e bergamotto.

Equilibrata scorrevole e altamente bevibile

LA MALEDETTA DEL BORGO Belgian Ale\Amber Ale 6,2% Vol – Media € 7,00

Gusto: Un ingresso mielato e note di caramello che evolvono in sentori agrumati, resinosi e speziati, bilanciati da un finale piacevolmente amaro

LE BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 CL

ICHNUSA NON FILTRATA Tradizione Sarda – 5% Vol € 4,50

CORONA EXTRA – 4,5% Vol € 5,00

LEFFE AMBRATA doppio malto – 6,6% Vol € 5,50

BECK'S BLUE NON ALCOHOLIC € 5,00

CAFFETTERIA

Caffè € 2,00

Decaffeinato € 2,20

Corretto € 2,50

Orzo/Ginseng – Piccolo € 2,20 Grande € 2,50



trefor café

Vini al calice

BIANCHI € 6,00

Alastro Menfi DOC - GRECANICO

Regione: Sicilia – Cantina: Planeta – Vitigno: Grecanico, Sauvignon blanc 12,5% vol

Al naso: note di erbe e fiori aromatici di montagna, agrumi, melone e pesca

Su' Imari Vermentino di Sardegna DOC

Regione: Sardegna – Cantina: Su' entu – Vitigno: Vermentino 13% vol

Al naso: profumi freschi e fragranti di frutta a polpa gialla matura e fiori di campo

ROSSI € 6,00

Plumbago Menfi DOC - NERO D'AVOLA

Regione: Sicilia – Cantina: Planeta – Vitigno: Nero d'Avola 13,5% vol

Al naso: bouquet ricco e piacevole, note fruttate e speziate

Villa Santera – Illivia NEGROAMARO Salento IGT

Regione: Puglia – Cantina: Leone De Castris – Vitigno: Primitivo 14,5% vol

Al naso: note di frutti di bosco uniti a tocchi speziati e di terra

ROSATI € 6,00

Rosa dei Frati Riviera del Garda Classico DOC

Regione: Lombardia – Cantina: Cà dei Frati

Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera 12,5% vol

Al naso: sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla e ciligia selvatica

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

Regione: Francia Vitigni: Chardonnay, Pinot nero 12.5% vol

Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Rosé – Metodo Champenoise

Vitigni: Chardonnay, Pinot nero 12% vol



trefor café