

trefor café

RISTORANTE PIZZERIA EVENTI
ASPORTO E DELIVERY

**Per il servizio di asporto e delivery
si raccomanda la prenotazione
entro le 11.30 per il pranzo e le 18.30 per la cena**

ORARI DI CONSEGNA

dal lunedì alla domenica 12:30 - 14:30 / 19:30 - 22:30

ZONE DI CONSEGNA

**San Donato Milanese - San Giuliano Milanese
Peschiera Borromeo - Rogoredo - Santa Giulia**

INFO E PRENOTAZIONI

Cerca “Trefor Cafè SDM”

**sull’App Store per iPhone e Play Store per Android
Scarica gratuitamente la nostra APP e ordina in pochi click!**

WhatsApp 349 8642066

Email: asporto.delivery@treforclub.it

Tel. 02.511048 Via Triulziana 8, San Donato Milanese

Seguici su:

Sito: www.treforcafe.it

Facebook: [Trefor Cafe San Donato](#)

Instagram: [trefor_cafe](#)

MENÚ

I nostri antipasti

- Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi), bufala campana e gnocco cotto in forno a legna 17,00
- Battuta di Fassona Piemontese, crema di parmigiano e chips di pane 14,00
- Petto d'anatra affumicato con pere grigliate, mandorle croccanti e riduzione al balsamico 11,00
- Polpo e gamberi alla catalana con pomodorini, sedano e cipolla rossa in agrodolce 16,00
- Tartare di tonno, insalata di mango, maracuja e pesche 15,00
- Quenelle di baccalà mantecato al tartufo nero con crostone di pane casereccio 12,00

I nostri primi piatti

- Gnocchetti morbidi di patate su crema al granchio, gamberi e fiori di zucca canditi 17,00
- Spaghetti (Rummo) alle vongole veraci e bottarga di muggine 16,00
- Chitarroni con code di scampi, fiori di zucca, pomodorino vesuviano e cime di rapa 15,00
- Paccheri al ragù di polpo, datterino giallo e mugnoli pugliesi 14,00
- Riso venere saltato con gamberi argentini e verdure mediterranee 11,00
- Tortelli al crudo di Langhirano e burrata, in salsa di pomodoro fresco e basilico 14,00

I nostri secondi piatti di PESCE

- Branzino intero cotto nel cartoccio trasparente in guazzetto di pomodorini, patate origano e olive taggiasche 20,00
- Tagliata di tonno Rosso marinato agli agrumi con mirepoix di verdure 18,00
- Piovra grigliata servita su patate morbide e olive riviera 18,00
- Frittura di calamari,* gamberi* e zucchine 17,50
- Baccalà pastellato al limone su vellutata di piselli e zenzero 18,00

I nostri secondi piatti di CARNE

- Cotoletta di vitello con battuto di pomodoro fresco e olio al basilico 20,00
- Galletto aperto alla Diavola con salsa bernese e patate fritte 13,00
- Tagliata di Angus Irlandese alle tre salse con patate dorate 18,00

La nostra griglia

- Hamburger Aberdeen-Scozzese (200 gr) completo con salse, lattughino, pomodoro e patate fritte 14,00
- Grigliata mista con verdure alla griglia (capocollo, roastbeef, pollo, salamella) 20,00

- Costata o Fiorentina scaloppata servita su piastra di sale dell'Himalaya, accompagnata con salse e patate dorate 6,00 x gr 100
- Filetto di Angus (250 gr) con salsa bernese, misticanza e carpaccio di verdure 20,00

La nostra piccola gastronomia

- Cheesecake salata con bresaola, pomodorini e olive nere 9,00
- Pirottino di frolla dolce alle verdure mediterranee e fondutina 8,00
- Quiche di verdure e formaggi 7,00
- Cestino di frittura mista di polpette di melanzane e provola, olive ascolane, supplì di riso, crocchette di patate e verdure in pastella 10,00

Le nostre insalate

- La Nizzarda 8,50
Tonno, pomodorini, olive, uova sode, acciughe, patate e fagiolini, insalata mista
- Cesar Salad 10,00
Pollo, grana, bacon, pane tostato, insalata verde, salsa: tuorlo d'uovo, aglio, acciughe, worchester sauce
- Omega 3 9,00
Salmone affumicato, avocado, mandorle, pomodorini e insalata mista
- Greca 8,50
Feta Greca, olive nere, pomodoro, cetrioli, origano, insalata mista

I nostri contorni

- Verdure grigliate 6,00
- Verdure al vapore (patate e fagiolini) 5,00
- Insalata mista 4,00
- Insalata di pomodorini ciliegini 6,00
- Patate dorate al rosmarino 5,00
- Patatine fritte 5,00

I nostri dolci

- Tiramisù classico 6,00
- Panna cotta alla menta con biscuit al cioccolato 7,00
- Crostata sablè di frutta 6,00
- Lemon curd 7,00
- Marquise al cioccolato e caramello salato 7,00
- Cheesecake alla frutta 7,00
- Morbido al pistacchio 7,00

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

Abbinare 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

**PIU' GUSTO, FIBRE E ANTIOSSIDANTI...
PIU' DIGERIBILE, PIU' SALUTARE!**

PIZZE CLASSICHE

MARINARA Pomodoro, aglio, olio, origano	6,00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	7,50
NAPOLI Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano	8,50
PRIMAVERA Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	9,50
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)	9,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	8,50
CALZONE Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	8,50
QUATTRO STAGIONI Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, olive nere, funghi, carciofi	9,50

A richiesta tutte le nostre pizze possono essere preparate con farina integrale

Tutti i nostri piatti e le nostre pizze possono contenere prodotti allergeni, chiedere informazioni al personale

La disponibilità degli ingredienti delle nostre pizze è soggetta al mercato in quanto utilizziamo esclusivamente prodotti freschi e di alta qualità cotti e trattati nella nostra cucina con i medesimi criteri che applichiamo alla ristorazione

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

SETTIMO CIELO	14,50
Mozzarella, burrata, pesce spada affumicato, pomodori secchi, erba cipollina, olio al basilico	
SARDA	9,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo	
LEGGIADRA	10,00
Pomodoro, crescenza, bresaola, rucola, olio e.v.o.	
AMALFI	11,50
Mozzarella fiordilatte, crudo di Langhirano (24 mesi), zest di limone, zenzero	
TRICOLORE	10,00
Mozzarella di bufala, pomodorini, salsa di basilico	
SCAPECE	9,50
Mozzarella fior di latte, zucchine marinate, acciughe, menta, zest di limone	
RUFFIANA	9,50
Mozzarella fior di latte, noci, rucola, pomodori secchi, crescenza	
OTTAVA MERAVIGLIA	15,00
Pomodorini gialli, tartare di tonno, cipolla rossa, burrata di bufala, basilico, capperi	
GAMBEROSA	10,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, erba cipollina, gamberi, zucchine grigliate	
DEL CONTADINO	9,00
Mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pere, noci	
FRESELLA	9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, tonno sott'olio, olive, basilico	
FOCACCELLA	12,50
Crudo di Langhirano (24 mesi), stracciatella di burrata, pomodorini	

Tutti i prezzi indicati sono in euro

VINI ROSSI NORD ITALIA

- **Lagrein** *anno 2018* gradi 13% € 25,00
Trentino Alto Adige “Tramin” Uva: Lagrein
- **Pinot nero** *anno 2018* gradi 13% € 36,00
Trentino Alto Adige “Abbazia di Novacella” Uva: Pinot nero
- **Pinot nero** *anno 2018* gradi 13% € 30,00
Trentino Alto Adige “Tramin” Uva: Pinot nero
- **Toar** (Valpolicella Superiore) *anno 2015* gradi 13%..... € 31,00
Veneto “Masi” Uva: Corvina, Rondinella, Oseleta
- **Amarone Pietro dal Cero** *anno 2008/2009* gradi 17% € 80,00
Veneto “Ca’ dei Frati” Uva: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
- **Amarone Costasera Riserva** *anno 2007* gradi 15,5% € 95,00
Veneto “Masi” Uva: Oseleta
- **Ronchedone** *anno 2013* gradi 13% € 32,00
Veneto “Ca’ dei Frati” Uva: Marzemino, Sangiovese, Cabernet
- **Campofiorin** (rosso veronese) *anno 2016* gradi 13% € 30,00
Lombardia “Masi” Uva: Corvina, Rondinella, Molinara
- **Sassella** (Valtellina Superiore) *anno 2017* gradi 13,5%..... € 30,00
Lombardia “Conti Sertoli Salis” Uva: Chiavennasca, Nebbiolo
- **Sabbioso** *anno 2010* gradi 13,5% € 31,00
Lombardia “Az. Agricola La Guarda” Uva: Sangiovese
- **Groppello** *anno 2016* gradi 13% € 21,00
Lombardia “Az. Agr. La Guarda” Uva: Groppello di Mocasina
- **Dolcetto d’Alba** (Bosset) *anno 2017* gradi 14% € 38,00
Piemonte “Marchesi di Barolo” Uva: Dolcetto d’Alba
- **Barbera d’Alba** (Peiragal) *anno 2016* gradi 14,5% € 42,00
Piemonte “Marchesi di Barolo” Uva: Barbera
- **Nebbiolo d’Alba** (Michet) *anno 2017* gradi 14% € 37,00
Piemonte “Marchesi di Barolo” Uva: Nebbiolo
- **Dagromis** (Barolo) *anno 2011* gradi 14% € 70,00
Piemonte “Gaia” Uva: Nebbiolo
- **Barbaresco** *anno 2012* gradi 14% € 170,00
Piemonte “Gaia” Uva: Nebbiolo

VINI ROSSI CENTRO ITALIA

- **Lambrusco Marcello** *anno 2018* gradi 10,5% € 19,00
Emilia Romagna “Giacobazzi” Uva: Lambrusco di Sorbara
- **Il Nespoli** *anno 2016* gradi 14% € 37,00
Emilia Romagna “Nespoli” Uva: Sangiovese
- **Borgo dei Guidi** *anno 2016* gradi 14,5% € 41,00
Emilia Romagna “Nespoli” Uva: Sangiovese, Cabernet
- **Roggio del filare** *anno 2015* gradi 14,5% € 50,00
Marche “Velenosi” Uva: Montepulciano

- **Kerria** *anno 2018* gradi 12,5% € 22,00
Marche "Garofoli" Uva: Lacrima di Morro d'Alba
- **Farnio** *anno 2018* gradi 12,5% € 19,00
Marche "Garofoli" Uva: Montepulciano, San Giovese
- **Nipozzano** *anno 2016* gradi 13% € 30,00
Toscana "Frescobaldi" Uva: Sangiovese, Cabernet, Cab. Frank
- **Campo ai Sassi** (Rosso di Montalcino) *anno 2017* gradi 13% € 30,00
Toscana "Frescobaldi" Uva: Sangiovese
- **Terre more** (Rosso della Maremma) *anno 2017* gradi 13,5% € 24,00
Toscana "Frescobaldi" Uva: Cabernet Sauvignon, Syrah
- **Tenuta castiglioni** *anno 2016* gradi 13% € 28,00
Toscana "Frescobaldi" Uva: sangiovese, Cab. Sauvignon, Merlot
- **Montesodi** *anno 2015* gradi 13,5% € 56,00
Toscana "Frescobaldi" Uva: Sangiovese
- **Brunello di Montalcino** *anno 2006* gradi 14% € 70,00
Toscana "Tenuta La Fuga"(Folonari) Uva: Sangiovese
- **Morellino di Scansano** *anno 2018* gradi 13,5% € 19,00
Toscana "La Rosola" Uva: Sangiovese, Cilieggiolo, Malvasia

VINI ROSSI SUD ITALIA

- **Taurasi** *anno 2008* gradi 14% € 45,00
Campania "Tenuta del Principe" Uva: Aglianico
- **Irpinia Aglianico** *anno 2017* gradi 13% € 28,00
Campania "Mastroberardino" Uva: Aglianico
- **Aglianico di Taurasi** *anno 2008* gradi 13,5% € 54,00
Puglia "Pago dei Fusi" Uva: Aglianico
- **Pago dei Fusi Taurasi** *anno 2008* gradi 13,5% € 54,00
Puglia "Terredora" Uva: Aglianico 100%
- **Primitivo** (il Bruno di Vespa) *anno 2018* gradi 14% € 24,00
Puglia "Futura 14 di Bruno Vespa" Uva: Primitivo
- **Susumaniello** *anno 2017* gradi 13,5% € 30,00
Puglia "Due Palme" Uva: Susumaniello
- **Vulkà** (Etna rosso) *anno 2016* gradi 13% € 23,00
Sicilia "Nicosia" Uva: Nerello mescalese, Nerello cappuccio
- **Cannonau** *anno 2016* gradi 13% € 28,00
Sardegna "Cherchi" Uva: Cannonau
- **Cagnulari** *anno 2018* gradi 13% € 28,00
Sardegna "Cherchi" Uva: Cagnulari

VINI BIANCHI NORD ITALIA

- **Attems** (Venezia Giulia) *anno 2018* gradi 12,5% € 21,00
Friuli Venezia Giulia "Frescobaldi" Uva: Ribolla gialla

- **Collio** *anno 2017* gradi 12,5% € 26,00
Friuli Venezia Giulia “Ronco Blanchis” Uva: Ribolla gialla
- **Müller Turgau** *anno 2018* gradi 12,5% € 24,00
Trentino Alto Adige “Tramin” Uva: Müller Turgau
- **Selida** (Gewurtztraminer) *anno 2018* gradi 14%..... € 30,00
Trentino Alto Adige “Tramin” Uva: Gewurtztraminer
- **Sauvignon** *anno 2018* gradi 13% € 28,00
Trentino Alto Adige “Tramin” Uva: Sauvignon
- **Lugana** *anno 2018* gradi 13,5% € 21,00
Veneto “Ca’ dei Frati” Uva: Turbiana
- **Blangè** *anno 2018* gradi 13% € 33,00
Piemonte “Ceretto” Uva: Roero Arneis
- **Villa Sparina** (Gavi di Gavi) *anno 2018* gradi 12,5% € 30,00
Piemonte “Villa Sparina” Uva: Cortese

DALLA FRANCIA

- **Baron de L** *anno 2017* gradi 12,5% € 145,00
Francia – Loira Uva: Sauvignon

VINI BIANCHI CENTRO ITALIA

- **Gale** *anno 2018* gradi 12,5% € 20,00
Marche “Garofoli” Uva: Passerina
- **Amarella** *anno 2018* gradi 2,5% € 21,00
Marche “Garofoli” Uva: Pecorino
- **Massovivo** (Ten. Ammiraglia) *anno 2018* gradi 12,5% € 21,00
Toscana “Frescobaldi” Uva: Vermentino
- **Pomino bianco** *anno 2018* gradi 12,5% € 21,00
Toscana “Frescobaldi” Uva: Chardonnay, Pinot bianco

VINI BIANCHI SUD ITALIA

- **Fiano** *anno 2018* gradi 13,5% € 25,00
Campania “Villa Matilde” Uva: Fiano
- **Greco** *anno 2018* gradi 13,5% € 25,00
Campania “Villa Matilde” Uva: Greco
- **Falanghina** *anno 2018* gradi 13% € 23,00
Campania “Villa Matilde” Uva: Falanghina
- **Fiano del Salento** *anno 2018* gradi 13,5% € 24,00
Puglia “Futura 14 di Bruno Vespa” Uva: Fiano del Salento
- **Il Salinaro** *anno 2018* gradi 13,5% € 28,00
Sicilia “Pellegrino” Uva: Grillo
- **Tuvaos** *anno 2018* gradi 13 % € 30,00
Sardegna “Cherchi” Uva: Vermentino

VINI ROSÈ

- **Alie** (Ten. Ammiraglia) *anno 2018* gradi 13% € 27,00
Toscana “Frescobaldi” Uva: Syrah, Vermentino
- **Flaro** *anno 2018* gradi 12%..... € 24,00
Puglia “Futura 14 di Bruno Vespa” Uva: Negramaro, Aleatico

BOLLICINE ITALIANE

- **Franciacorta Prestige Cuveé Brut** *anno 2018* gradi 12% € 44,00
Veneto “Ca’del Bosco” Uva: Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco
- **Franciacorta Prestige Saten Brut** *anno 2018* gradi 13% € 70,00
Veneto “Ca’del Bosco” Uva: Chardonnay, Pinot bianco
- **Ferrari Perleé Brut** *anno 2019* gradi 12% € 44,00
Trentino Alto Adige “Ferrari” Uva: Chardonnay Trento DOC
- **Leonia Pomino Brut** *anno 2015* gradi 12,5% € 44,00
Toscana “Castello di Pomino” Uva: Chardonnay Millesimato DOC
- **Prosecco superiore** *anno 2019* gradi 11,5% € 25,00
Lombardia “Villa Sandi” Uva: Vitigno Villa Sandi
- **Blanc de Blanc** *anno 2019* gradi 11,5% € 20,00
Lombardia “Villa Sandi” Uva: Vitigno Villa Sandi

CHAMPAGNE

- **Gervais Gobillard Brut** € 60,00
- **Nicolas Feuillatte Rosè** € 60,00