

trefor café

RISTORANTE PIZZERIA EVENTI
ASPORTO E DELIVERY

**Per il servizio di asporto e delivery
si raccomanda la prenotazione
entro le 13.30 per il pranzo e le 21.00 per la cena**

ORARI DI CONSEGNA

il lunedì 12:00 - 14:30
dal martedì alla domenica 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00

ZONE DI CONSEGNA

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

**- CONSEGNA GRATUITA -
- EFFETTUATA DAL NOSTRO PERSONALE -
- PIZZA CON FORNO A LEGNA -**

INFO E PRENOTAZIONI

**Gli ordini possono essere effettuati tramite l'App [TreforCafeSDM](#),
inviando una e-mail all'indirizzo asporto.delivery@treforclub.it,
inviando un messaggio al numero **WhatsApp 349.8642066**,
telefonando ai numeri **02.511048** o **349.8642066**
Scarica gratuitamente la nostra APP e ordina in pochi click!**

RITIRO

Via Triulziana 8, San Donato Milanese

SEGUICI SU:

Sito: www.treforcafe.it
Facebook: [Trefor Cafe San Donato](#)
Instagram: [trefor_cafe](#)

MENÚ

I nostri antipasti

- Mondeghili tipici Milanesi, crema di Parmigiano e tartufo 15,00
- Prosciutto crudo di Langhirano (24 mesi), bufala campana e gnocco cotto in forno a legna 16,00
- Carciofo rovesciato alla romana con crema di pecorino e acciughe 16,00
- Flan di zucca e amaretto con funghi pioppini e taleggio 16,00
- Cioppino di moscardini e code di gambero alla mediterranea con veli di polenta 16,00
- Tartare di ricciola con avocado e pomodorino secco 18,00
- Sgombro affumicato e marinato servito con cavolo rosso e polvere di prosciutto crudo 15,00
- *SU ORDINAZIONE: Gran crudo di mare* 85,00
(2 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 gamberi viola, 2 scampi da 300gr cad., 2 tartufi di mare)

I nostri primi piatti

- Casoncelli bergamaschi al burro di malga ed erbe aromatiche 14,00
- Riso al salto al Bonarda con funghi scottati e fonduta di Taleggio 15,00
- Rotoli di pasta all'uovo ripieni di ricotta e gorgonzola su vellutata di pistilli di zafferano 15,00
- Lasagna di mare allo zafferano e carciofi 17,00
- Tagliatella all'uovo (18 rossi) gamberi rossi di Oneglia e carciofi 18,00
- Spaghetti Rummo con calamaretti spillo, mazzancolle e ristretto di mare 14,00

I nostri secondi piatti di PESCE

- Spigola al cartoccio alla Ligure con olive taggiasche, patate, pinoli e maggiorana 20,00
- Filetto di ricciola pescato, patate viola e funghi di sottobosco 20,00
- Piovra alla plancha, cappuccino di patate e carciofi in olio e.v.o. 18,00
- *SU ORDINAZIONE: Il pescato del giorno secondo il mercato, cotto e preparato a piacimento*

I nostri secondi piatti di CARNE

- Cotoletta di vitello con battuto di pomodoro fresco e olio al basilico 18,00
- Galletto BBQ con patatine fritte 15,00
- Guanciolo di vitello cotto a bassa temperatura, salsato al Barbera con patate morbide 18,00
- Tagliata di Angus Irlandese alle tre salse con patate dorate 18,00
- Filetto bardato ai funghi porcini e crudo di Langhirano 23,00

La nostra griglia

- Costata o Fiorentina scaloppata servita su piastra di sale dell'Himalaya, accompagnata con salse e patate dorate gr 100 6,00
- Filetto di Angus (250 gr) con salsa bernese, misticanza e carpaccio di verdure 20,00
- Hamburger Aberdeen-Scozzese (200 gr) completo con salse, lattughino, pomodoro e patate fritte 12,00

Le nostre insalate

- 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
- La Nizzarda 8,50
Tonno, pomodorini, olive, uova sode, acciughe, patate e fagiolini, insalata mista

I nostri contorni

- Verdure grigliate 6,00
- Verdure al vapore (patate e fagiolini) 5,00
- Insalata mista 5,00
- Verdure di stagione ripassate in padella 6,00
- Patate dorate al rosmarino 5,00
- Patatine fritte 5,00

I nostri dolci

- Tiramisù classico 7,00
- Nuvola all'arancia 7,00
- Bonet piemontese 7,00
- Soufflè al cioccolato con cuore morbido 7,00
- Marquise al cioccolato e caramello salato 7,00
- Cheesecake alla frutta o Nutella e menta 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	8,00
PRIMAVERA Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	9,50
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)	9,50
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	9,00
CALZONE Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	9,00
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	14,00
mozzarella, burrata, pesce spada affumicato, pomodori secchi, erba cipollina, olio al basilico	
RAFFINATA	11,50
mozzarella, crescenza, crema di pistacchio e basilico, granella di pistacchi, funghi champignon	
SARDA	10,00
mozzarella fior di latte, pomodoro, salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo	
NORMA	9,50
mozzarella, sugo cotto con melanzane, melanzane fritte, ricotta dura	
AMATRICE	9,00
mozzarella, sugo all'amatriciana, guanciale, peperoncino piccante, pecorino romano	
VESUVIO	9,00
mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia napoletana	
DEL CONTADINO	9,00
mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, pere, noci	
DELIZIOSA	9,00
mozzarella fior di latte, pomodoro, pancetta, zucchine grigliate, grana	
CARCIOFATA	10,00
mozzarella di bufala, carciofi freschi cotti e marinati all'arancia	
GAMBEROSA	10,50
mozzarella fior di latte, pomodoro, erba cipollina, gamberi, zucchine grigliate	
FOCACCIA GUSTOSA	11,50
mozzarella di bufala, pomodorini freschi, crudo di Langhirano stag. 24 mesi	
GIOIOSA	11,00
mozzarella fior di latte, melanzane fritte, pinoli, burrata, mentuccia, pomodori secchi	
PIZZA FRITTA	10,50
mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto	

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
- **Tuvaoes** *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