



Ci piace pensare la nostra cucina come una forma d'arte
che esprime innovazione nel profondo rispetto
delle antiche tradizioni locali.

Qui al Trequarti amiamo sia esse sia il nostro territorio,
per questo ne cerchiamo la sostanza attraverso
quella che per noi è una gioia rigorosa.

Così i nostri piatti rappresentano una sintesi, una fusione
tra il buon cibo di una volta e un gusto che muta e si evolve.

Le migliori materie prime sono il punto di partenza
di un viaggio tra i sapori che coinvolge ciascuno dei nostri sensi,
a partire dalla vista per arrivare al gusto, attraverso il cuore.

Perché mangiare non è soltanto una necessità,
ma anche un immenso piacere da condividere.

Le Caresse

piatti che rappresentano l'anima gentile del ristorante
è possibile scegliere il singolo piatto, oppure la degustazione completa

ANTIPASTI | 25

ANNO '18 | Spuma di topinambur, polveri vegetali, carciofi e lampascioni

NEW ENTRY | Ritorno: il nostro cocktail di gamberi e salsa rosa

ANNO '18 | Puntarelle e pomodoro secco, fior di latte e alici cantabriche

PRIMI | 28

ANNO '15 | Risi & latte con riso Acquerello stagionato 7 anni

ANNO '12 | Spaghettoni, fondo di scampi, zeste di lime e scampi crudi

SECONDI | 30

ANNO '17 | Triglia, brodetto al finocchio e patate al prezzemolo

NEW ENTRY | Ventresca di tonno

ANNO '18 | Piccione, porro e il suo intingolo

DOLCI | 15

NEW ENTRY | Bacco, tabacco...e caffè:
crema fritta al caffè, El Dorado in sfera e tisana al tea nero affumicata

ANNO '12 | Spuma di mascarpone, crema al caffè amaro e frollino al cacao

"LE CARESSE" in 10 CICHETI
per tutto il tavolo | 90 a persona

Le Man Reverse

piatti che rappresentano la nostra ricerca e la nostra massima creatività
è possibile scegliere il singolo piatto, oppure la degustazione completa

ANTIPASTI | 25

ANNO '14 | Trippe, fegato grasso e gamberi viola

NEW ENTRY | Il raperonzolo di Villaga

ANNO '15 | Cuore d'asino al profumo di camino, cogue alla senape

PRIMI | 28

ANNO '16 | Gnocchi esotici ripieni di alici cantabriche, cassis e crescioni

NEW ENTRY | Bottoni di baccalà, aglio nero e gialloblù

ANNO '18 | Riso Acquerello al fegato grasso, vermouth e perle di yuzu

SECONDI | 30

ANNO '15 | L'astice incontra il cinema: astice, mou salato, popcorn e timo-limone

ANNO '18 | Lagarto di maialino iberico, robiola dei Lessini e papaya

DOLCI | 15

NEW ENTRY | Sacro e profano:
meringa italiana, caramello al pepe lungo, crema di peperoni al tonno

ANNO '17 | Acetosella "frozen", pistacchio e cicoria

"LE MAN ROVERSE" in 10 CICHETI
per tutto il tavolo | 90 a persona

I nostri “cicheti”

Il modo migliore per conoscere a fondo la nostra cucina
e vivere l'esperienza del ristorante Trequarti

Chiediamo gentilmente di segnalare eventuali intolleranze,
allergie o ingredienti non graditi

Il nostro chef ALBERTO BASSO sarà lieto di accompagnarVi
in un percorso degustazione pensato dalla cucina per tutto il tavolo.

In alternativa, è possibile creare un percorso “a scelta del cliente”
da tutto il nostro menù, ad esclusione dei piatti del “Rufian”

6 “cicheti”

2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, 1 dolce

a scelta dello chef | 65
a scelta del cliente | 75

8 “cicheti”

2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 2 dolci

a scelta dello chef | 70
a scelta del cliente | 80

10 “cicheti”

3 antipasti, 3 primi, 2 secondi, 2 dolci

a scelta dello chef | 90
a scelta del cliente | 100

Christian sarà lieto di poter accompagnare i piatti
con i seguenti percorsi al calice:

2 calici di vino | 12

4 calici di vino | 22

6 calici di vino | 30

in alternativa, Vi invitiamo a scoprire la nostra carta vini
con oltre 350 etichette nazionali, estere e di concezione naturale

Menù “Rufian”

selezione di piatti confortevoli, golosi e piacevolmente “ruffiani”
è possibile scegliere il singolo piatto, oppure la degustazione completa

ANTIPASTO | 30

Tartare di tonno rosso (Sardegna) e laticello

PRIMO | 25

Spaghettone km. 5 semi-integrale, alici cantabriche e limone candito

SECONDO | 35

Filetto alla Rossini: manzo bavarese, foie gras e tatufo nero di Norcia

DESSERT | 15

La sacher fa splash...

Il “RUFIAN” IN 4 PORTATE
per tutto il tavolo | 95 a persona

“La boca non le straca...”

LESSINO DI CAPRA | Capra

CAPRONE | Capra

GRANA PADANO STAGIONATO | Vaccino

UBRIACO | Vaccino

MONTE VERONESE | Vaccino

PECORINO DI PIENZA | Pecora

FIORE SARDO | Pecora

GORGONZOLA NATURALE | Vaccino

Con i formaggi verrà servito un calice di vino
scelto in abbinamento dal nostro Christian

3 ASSAGGI | 13

6 ASSAGGI | 19

8 ASSAGGI | 23

Vini da dessert al calice

LE VIEUX CAVEAU | 5
Cave de Gan - Jurancon (FRA)

COLORI D'AUTUNNO | 6
Tenuta Sant'Antonio - Colognola ai Colli (VR)

MATER TERRA | 5
Apollonio - Monteroni di Lecce (LE)

SAUTERNES "CHATEAU DU LE VANT" | 7
Borie Manox - Barsac (FRA)

Oltre al dessert...

SORBETTO oppure GELATO DEL GIORNO | 5

ENTRAMBI | 9