



trequarti
restaurant & events

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.

*Nelle seguenti pagine, troverete 5 situazioni sensoriali;
si potranno scegliere i piatti singolarmente per avere una proposta à la carte,
oppure fare la degustazione di quattro portate.*

Il prezzo del menù completo è da intendersi solo sull'ordine dello stesso, senza modifiche. Eventuali variazioni comporteranno l'applicazione del menù a la carte.

Su richiesta, pasta per celiaci e le mezze porzioni (30% in meno sul prezzo del piatto)

Vi riserveremo una speciale scontistica sulla degustazione completa, se ordinata da tutto il tavolo.

Bollicine al calice

METODO CLASSICO | TreQuarti - Grancona (VI)
€ 6,00

FRANCIACORTA | TreQuarti - Grancona (VI)
€ 6,00

CHAMPAGNE | TreQuarti - Grancona (VI)
€ 8,00

Aperitivi

AMERICANO BIANCO COCCHI
€ 4,00

AMERICAN-TONIC
€ 6,00

GIN - TONIC
€ 6,00

Le Minerali

ACQUA KM ZERO GASSATA E NATURALE | TreQuarti
€ 3,00

ACQUA GASSATA E NATURALE | Dolomia
€ 4,00

ACQUA GASSATA E NATURALE | San Pellegrino
€ 5,00

I nostri “cicheti”

Comunicando eventuali intolleranze, allergie,
o gusti non consoni al Vostro palato,
lo chef *Alberto Basso* sarà lieto di accompagnarVi
in un percorso sensoriale composto da piccoli assaggi

(solo per il tavolo completo)

6 “cicheti” | € 60,00

10 “cicheti” | € 90,00

Alberto Basso presenta il Suo Veneto

ANTIPASTO | NEW ENTRY

“Sigaro” di baccalà mantecato e le sue trippe

€ 18,00

PRIMO | NEW ENTRY

“Bigoli” con l’anatra

€ 15,00

SECONDO | NEW ENTRY

Pollo ruspante di San Germano con patate e peperoni

€ 18,00

DOLCE | ANNO 2017

Lampone dei Lessini, lime candito e tonica aromatizzata

€ 13,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 59,00

I piatti che “Non potranno mancare”

ANTIPASTO | ANNO 2012

Crudità di gamberi, trippe di vitello e fegato grasso
€ 20,00

PRIMO | ANNO 2012

Spaghettoni leggermente piccanti con scampi crudi e lime
(ritornano a grande richiesta) € 24,00

SECONDO | NEW ENTRY

Calamari farciti di pesce crudo e bergamotto
€ 25,00

DOLCE | ANNO 2015

La sacher fa splash...
€ 12,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 76,00

I piatti dalla Terra

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Cuore di melanzana, crema di caprino, salsa bruciata di fico e maggiorana
€ 16,00

PRIMO | NEW ENTRY

Riso Acquerello, zucca e sommacco
€ 18,00

SECONDO | NEW ENTRY

Sottobosco: il porcino e le sue declinazioni
€ 25,00

DOLCE | NEW ENTRY

Castagnaccio:
crema di castagne bruciata con frutta secca, erbe botaniche e sfere di cachi
€ 12,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 65,00

I piatti dal Mare

ANTIPASTO | ANNO 2015

Scampo in olio-cottura, zucca bertagnina, melagrana e fave di cacao
€ 25,00

PRIMO | NEW ENTRY

Calamarata ai moscardini
€ 16,00

SECONDO | NEW ENTRY

Patata americana, arachidi e aringa
€ 18,00

DOLCE | ANNO 2017

Acetosella frozen con pistacchio e cicoria
€ 12,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 66,00

I piatti con “TreQuarti di fantasia”

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Cipolla fondente con pistacchio e karkadè

€ 12,00

PRIMO | ANNO 2011

Brodo nel tortellino, verdure a vapore e vitello cotto rosa

€ 20,00

SECONDO | NEW ENTRY

Animelle con nocciole, clementine e levistico

€ 22,00

DOLCE | NEW ENTRY

Soufflè al verde di Montegalda con sorbetto agli agrumi

(20 min. di attesa) € 14,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 63,00

La nostra selezione di Formaggi

ROBIOLA DEI LESSINI | Capra

BRUNETTA DELLE LANGHE | Capra

GRANA PADANO STAGIONATO | Vaccino

UBRIACO | Vaccino

MONTE VERONESE | Vaccino

PECORINO DI PIENZA | Pecora

GAVOI SARDO | Pecora

GORGONZOLA NATURALE | Vaccino

3 assaggi € 6,00 | 6 assaggi € 10,00 | 8 assaggi € 12,00

Vini passiti al calice

LE VIEUX CAVEAU

Cave de Gan - Jurancon (FRA)

€ 5,00

MOSCATO ROSA "ATHESIS"

Kettmeir - Caldaro (BZ)

€ 6,00

I CAPITELLI

Anselmi - Monteforte d'Alpone (VR)

€ 5,00

HEKATE PASSITO

Feudo Arancio - Sambuca (AG)

€ 4,00

SAUTERNES "CHATEAU DU LE VANT"

Borie Manox - Barsac (FRA)

€ 7,00

Oltre al dessert

Oltre ai dessert, proponiamo i nostri sorbetti e gelati.

Per i gusti, chiedere al personale di sala

1 Gusto € 4,00 | 3 Assaggi € 8,00

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco
(mediante abbattimento rapido della temperatura)
come descritto nelle procedure del Manuale Igienico ai sensi dell'articolo
del Reg. CE n° 852/04