



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, mezza porzioni
(30% in meno sul prezzo del piatto)
e pasta senza glutine.

Bollicine di benvenuto al calice

METODO CLASSICO | Trequarti - Val Liona (VI)
€ 6,00

FRANCIACORTA | Trequarti - Val Liona (VI)
€ 6,00

CHAMPAGNE | Trequarti - Val Liona (VI)
€ 8,00

CAVIALE | SIBERIAN | 10 Grammi | Calvisius
€ 16,00

Aperitivi

AMERICANO
€ 6,00

GIN-TONIC
€ 6,00

Le Minerali

ACQUA KM ZERO FRIZZANTE E NATURALE | Trequarti
€ 3,00

ACQUA FRIZZANTE E NATURALE | Recoaro
€ 4,00

ACQUA FRIZZANTE 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

8 “cicheti” | € 75,00

10 “cicheti” | € 90,00

Christian sarà lieto, eventualmente,
di poter accompagnare i “cicheti” con i seguenti percorsi:

3 calici di vino | € 13,00

6 calici di vino | € 24,00

Alberto Basso presenta il Suo Veneto

ANTIPASTO | ANNO 2015

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

€ 14,00

PRIMO | ANNO 2014

Gnocchi di patate di Rotzo, sedano rapa, carote e formaggio ubriaco

€ 16,00

SECONDO | ANNO 2016

BirRamen

€ 20,00

DOLCE | ANNO 2018

Spuma di mascarpone con caffè amaro e frollino al cacao

€ 12,00

MENÚ | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 57,00

I piatti che “Non potranno mancare”

ANTIPASTO | ANNO 2015

Vitello tonnato 2.0

€ 18,00

PRIMO | ANNO 2012

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino e caviale “Lingotto” Calvisius

€ 24,00

SECONDO | ANNO 2018

Polipo BBQ

€ 25,00

DOLCE | ANNO 2018

Morbido all' amaretto, limone candito e salsa mango-passione

€ 14,00

MENÚ | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 76,00

I piatti dalla Terra

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Spuma di topinambur, polveri vegetali, carciofi e lampascioni sott'olio
€ 14,00

PRIMO | NEW ENTRY

Fetuccine integrali, funghi, aceto di lampone e melissa
€ 18,00

SECONDO | NEW ENTRY

Piccione, porro e il suo intingolo
€ 25,00

DOLCE | ANNO 2014

L'autunno
(cachi, castagne e pino mugo)
€ 14,00

MENÚ | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 66,00

I piatti dal Mare

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Filetto di ombrina con burro di arachidi e zucchine Champonzu
€ 16,00

PRIMO | ANNO 2017

Tortello alla cipolla di Almisano, cannellini e ventresca di tonno
€ 20,00

SECONDO | NEW ENTRY

Baccala' in olio-cottura, patate viola e olive verdi
€ 25,00

DOLCE | NEW ENTRY

Neve di mandarino e gelato ai semi di zucca
€ 12,00

MENÚ | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 68,00

I piatti con “Trequarti di fantasia”

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Carota, zabaione e caviale “Siberian” (10 gr.) Calvisius
€ 25,00

PRIMO | NEW ENTRY

Riso Acquerello al fegato grasso, vermouth e perle di yuzu
€ 20,00

SECONDO | ANNO 2018

Lagarto iberico, robiola dei Lessini e papaya
€ 25,00

DOLCE | ANNO 2018

Polenta & Baccalà’
(meringa all’aceto di mele e biscotto, salsa di baccalà e gelato al mais)
€ 15,00

MENÚ | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 80,00

“La boca non le straca...”

LESSINO DI CAPRA | Capra

CAPRONE | Capra

GRANA PADANO STAGIONATO | Vaccino

UBRIACO | Vaccino

MONTE VERONESE | Vaccino

PECORINO DI PIENZA | Pecora

GAVOI SARDO | Pecora

GORGONZOLA NATURALE | Vaccino

Con i formaggi verrà servito un calice di vino

3 ASSAGGI | 6 ASSAGGI | 8 ASSAGGI

€ 10,00

€ 16,00

€ 20,00

Vini passiti al calice

LE VIEUX CAVEAU

Cave de Gan - Jurancon (FRA)

€ 5,00

COLORI D'AUTUNNO

Tenuta Sant'Antonio - Colognola ai Colli (VR)

€ 6,00

MATER TERRA

Apollonio - Monteroni di Lecce (LE)

€ 5,00

SAUTERNES "CHATEAU DU LE VANT"

Borie Manox - Barsac (FRA)

€ 7,00

Oltre al dessert...

SORBETTO O GELATO DEL GIORNO | ENTRAMBI

€ 4,00

€ 8,00

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco
(mediante abbattimento rapido della temperatura come descritto
nelle procedure dal manuale igienico
ai sensi dell'articolo della REG. CE n° 852/04

Per informazioni su sostanze e allergeni, consultare la documentazione
fornita, su richiesta, dal personale.