



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

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

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 | NEW ENTRY

Pasta croccante, piselli di Pozzolo e prosciutto

€ 18,00

PRIMO | ANNO 2018

Pasta e fagioli 2.0

€ 16,00

SECONDO | NEW ENTRY

Carpaccio di garronese e aglio orsino della Val Liona

€ 22,00

DOLCE | ANNO 2018

Spuma di mascarpone con caffè amaro e frollino al cacao

€ 12,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 63,00

I piatti che “Non potranno mancare”

ANTIPASTO | ANNO 2012
Tempura di calamari e verdura
€ 20,00

PRIMO | ANNO 2012
Spaghettoni leggermente piccanti con scampi crudi e lime
€ 24,00

SECONDO | ANNO 2016
Maccarello marinato, cavolfiore e zafferano
€ 20,00

DOLCE | ANNO 2015
La sacher fa splash...
€ 12,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA
€ 71,00

I piatti dalla Terra

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Finocchio in osmosi, fava Tonka e salsa di prezzemolo e bieta
€ 15,00

PRIMO | ANNO 2016

Fetuccine cacio e "pepe"
€ 16,00

SECONDO | ANNO 2018

Agnello in crosta con cardi e topinambur
€ 25,00

DOLCE | NEW ENTRY

Morbido all' amaretto, limone candito e salsa mango-passione
€ 14,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 65,00

I piatti dal Mare

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Puntarelle e pomodoro secco, fior di latte e alici cantabriche
€ 16,00

PRIMO | ANNO 2015

Riso Acquerello con asparagi, canestrelli e vaniglia
€ 20,00

SECONDO | NEW ENTRY

Polipo BBQ
€ 25,00

DOLCE | ANNO 2017

Acetosella frozen con pistacchio e cicoria
€ 12,00

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 68,00

I piatti con “TreQuarti di fantasia”

ANTIPASTO | NEW ENTRY

Carpaccio di daikon, crema di mandorle e caviale di aringa
€ 15,00

PRIMO | NEW ENTRY

Tortello di patate, aglio nero e baccalà
€ 20,00

SECONDO | ANNO 2016

BirRamen
(brodo di luppolo, pancia di maialino, bruschandoli e gel di birra acida)
€ 20,00

DOLCE | NEW ENTRY

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

MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 65,00

“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

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...

...proponiamo la nostra selezione di sorbetti e gelati.

Per i gusti, rivolgersi al personale di sala

1 GUSTO | 2 ASSAGGI | 3 ASSAGGI

€ 4,00

€ 6,00

€ 8,00