



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.

I Cicheti

Il modo migliore per conoscere a fondo la nostra cucina e vivere l'esperienza del ristorante Trequarti; menù proposto per l'intero tavolo.

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

Fate fare a noi...:

Menù degustazione in piccoli assaggi serviti in tempistica ideale, senza troppa attesa fra un piatto e l'altro, ideato dallo chef Alberto Basso e il suo team.

A scelta del cliente:

Come sopra, ma sarà l'ospite a scegliere i piatti dai menù "Caresse" o "Man Reverse", tenendo presente che dovranno essere uguali per l'intero tavolo

6 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, 1 dolce

fate fare a noi...|65
a scelta del cliente |85

8 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 2 dolci

fate fare a noi... |70
a scelta del cliente |90

10 cicheti

3 antipasti, 3 primi, 2 secondi, 2 dolci

fate fare a noi... |90
a scelta del cliente |105

NOVITÀ: solo a pranzo - 4 cicheti in Trequarti...d'ora

1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dolce

fate fare a noi... |45
a scelta del cliente |65

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

All in... dal mare

Qui sono rappresentati i piatti di pesce dal nostro menù alla carta.
Menù "cicheti" proposto per l'intero tavolo

ANTIPASTI

ANNO '17 | Carpaccio di baccalao in saor

NEW ENTRY | Fake-bone

ANNO '19 | Capesante arrostate, zucchine, cardamomo e barbabietola

PRIMI

NEW ENTRY | Gnocchi, latte di mandorle e frutti di mare

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

NEW ENTRY | Riso Acquerello, tonno, tonno e katsuobushi

SECONDI

ANNO '18 | Polipo BBQ

ANNO '18 | Ricordando le sagre: fagioli, tonno e cipolla

DESSERT

ANNO '18 | Polenta & Baccalà

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

Le Caresse

piatti che rappresentano l'anima gentile del ristorante
è possibile scegliere il singolo piatto, oppure inserire ne "i cicheti"

ANTIPASTI | 25

ANNO '17 | Vitello tonnato 2.0

ANNO '17 | Carpaccio di baccalao in saor

NEW ENTRY | Funghi...

PRIMI | 28

NEW ENTRY | Gnocchi, latte di mandorle e frutti di mare

ANNO '12 | Spaghetti con fondo di scampi, lime e scampi crudi

SECONDI | 30

ANNO '18 | Polipo BBQ

ANNO '18 | Ricordando le sagre: fagioli, tonno e cipolla

NEW ENTRY | Carpaccio di rubia gallega e giardiniera autunnale

DOLCI | 15

ANNO '15 | La sacher fa splash...

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

Le Man Reverse

piatti che rappresentano la nostra ricerca e la nostra massima creatività
è possibile scegliere il singolo piatto, oppure inserire ne “i cicheti”

ANTIPASTI | 25

ANNO '19 | Capesante arrostate, zucchine al cardamomo e barbabietola

ANNO '17 | Porro fondente, karkadè, pistacchio e limone

NEW ENTRY | Fake-bone

PRIMI | 28

NEW ENTRY | Bottoni alla lepre, misticanza di montagna e lampone

ANNO '18 | Riso Acquerello, zucca e sommacco

NEW ENTRY | Riso Acquerello, tonno, tonno e katsuobushi

SECONDI | 30

ANNO '17 | Animelle di vitello, clementine e nocciole

ANNO '15 | BirRamen

DOLCI | 15

ANNO '18 | Polenta & Baccalà

NEW ENTRY | Autunno-Inverno 2019

La boca non le straca...

i formaggi verranno accompagnati con un calice di vino
scelto dal nostro Christian

LESSINO DI CAPRA | Capra

CAPRONE | Capra

BRONTOLON | Vaccino

UBRIACO | Vaccino

PARMIGIANO REGGIANO | Vaccino

PECORINO DI PIENZA | Pecora

FIORE SARDO | Pecora

GORGONZOLA NATURALE | Vaccino

3 ASSAGGI | 13

6 ASSAGGI | 19

8 ASSAGGI | 23

Vini da dessert al calice

ALBANA DI ROMAGNA | 4
Casa dei Monzi - Modena

RECIOTO DI SOAVE | 4
Sartori - Negrar (Vr)

RAMANDOLO | 4
Giavitto - Faedis (Go)

MOSCATO PASSITO | FULET | 4
Terredavino - Barolo (Cn)

Oltre al dessert...

SORBETTO oppure GELATO DEL GIORNO | 5

ENTRAMBI | 9