



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.*

I 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 degustazioni completa,  
se ordinata da tutto il tavolo.

## *Bollicine al calice*

---

METODO CLASSICO | TreQuarti - Grancona (VI)  
€ 5,00

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 MICROFILTRATA  
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

Bigoli con l'anatra 2.0

€ 13,00

## PRIMO | NEW ENTRY

Risi & latte (con caviale di aringa affumicato, lime e origano)

€ 18,00

## SECONDO | NEW ENTRY

Bollito estivo:

lingua, gelato al prezzemolo e salsa d' albicocche

€ 15,00

## DOLCE | NEW ENTRY

Lampone dei Lessini, lime candito e tonica aromatizzata

€ 13,00

## MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 54,00

## *I piatti che “Non potranno mancare”*

---

### ANTIPASTO | ANNO 2016

Cuore d'asino su crema di mandorle alla senape, olive croccanti e spugna di spinaci  
€ 13,00

### PRIMO | NEW ENTRY

Riso Acquerello, limone, sedano e olive taggiasche  
€ 18,00

### SECONDO | NEW ENTRY

Vitello tonnato SottoSopra  
€ 25,00

### DOLCE | ANNO 2017

Acetosella frozen, morbido pistacchio e cicoria  
€ 12,00

### MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 63,00

## *I piatti dalla Terra*

---

### ANTIPASTO | NEW ENTRY

Sottobosco: il porcino e le sue declinazioni  
€ 20,00

### PRIMO | NEW ENTRY

Fettuccine selezione Teti al cacio e "pepe"  
€ 15,00

### SECONDO | ANNO 2017

BirRamen:  
pancia di maiale in brodo di luppolo, capelli d'angelo e gel di birra  
€ 16,00

### DOLCE | NEW ENTRY

Bignè di ricotta su crumble pepato e gelato al limone e gin  
€ 12,00

### MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 58,00

## *I piatti dal Mare*

---

### ANTIPASTO | ANNO 2016

Carpaccio di baccalà "in saor"

€ 15,00

### PRIMO | NEW ENTRY

Gnocchi di mozzarella su salsa di pomodoro, alici di Lampara e basilico greco

€ 16,00

### SECONDO | NEW ENTRY

Maccarello, rabarbaro, zafferano e mandorle

€ 18,00

### DOLCE | NEW ENTRY

Pink lady, mirtillo, gorgonzola e lavanda

€ 12,00

### MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 56,00



## *I piatti con “TreQuarti di fantasia”*

---

### ANTIPASTO | NEW ENTRY

Spada, Morcón, Garum e Kefir  
€ 15,00

### PRIMO | NEW ENTRY

Tortelli di capperi, cannellini, cipolla e ventresca  
€ 20,00

### SECONDO | NEW ENTRY

Coniglio in panure ai semi di papavero, fegato grasso e ciliegie  
€ 23,00

### DOLCE | NEW ENTRY

Cre moso al cioccolato con cuore di liquirizia e frutti rossi  
€ 12,00

### MENU | LA DEGUSTAZIONE COMPLETA

€ 65,00

## *La nostra selezione di Formaggi*

---

... in abbinata con marmellata e mostarda

ROBIOLA DEI LESSINI | Capra

BRUNETTA DELLE LANGHE | Capra

PECORINO DI PIENZA | Pecora

GRANA PADANO STAGIONATO | Vaccino

MONTE VERONESE STAGIONATO | Vaccino

FORMAGGIO UBRIACO | Vaccino

GAVOI SARDO | Pecora

GORGONZOLA NATURALE | Vaccino

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

## *Vini da dessert 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 LEVANT"

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