



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 nostri “cicheti”

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

Cicheti:

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

Oppure fate le Vostre scelte dai menù nelle pagine successive: “Caresse” e “Man Reverse”,
tenendo presente che i piatti devono essere uguali per l'intero tavolo

Chiediamo gentilmente di segnalare eventuali intolleranze o ingredienti non graditi

6 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, 1 dolce

a scelta dello chef | 65
a scelta del cliente | 85

8 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 2 dolci

a scelta dello chef | 70
a scelta del cliente | 90

10 cicheti

3 antipasti, 3 primi, 2 secondi, 2 dolci

a scelta dello chef | 90
a scelta del cliente | 105

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

in alternativa, Vi invitiamo a scoprire la nostra carta vini
con oltre 330 etichette nazionali, estere e di concezione naturale

All in... dal mare

Qui sono rappresentati i piatti di pesce dal nostro menù alla carta.

Menù "cicheti" proposto per l'intero tavolo

ANTIPASTI

NEW ENTRY | Capesante arrostate, zucchine, cardamomo e barbabietola

ANNO '18 | Ritorno: il nostro cocktail di gamberi e salsa rosa

PRIMI

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

ANNO '19 | Gnocchi esotici ripieni di alici cantabriche, cassis e boraggine

NEW ENTRY | Riso Acquerello, tonno, tonno e katsuobushi

SECONDI

ANNO '18 | Polipo BBQ

ANNO '15 | L'astice incontra il cinema: astice, mou salato, popcorn al timo

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

DESSERT

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

ANNO '16 | Semifreddo al lampone, gel al gin tonic ed erbe aromatiche

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 '18 | Ritorno: il nostro cocktail di gamberi e salsa rosa

ANNO '14 | L'orto.....te vol morto

PRIMI | 28

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

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

SECONDI | 30

ANNO '18 | Polipo BBQ

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

ANNO '15 | L'astice incontra il cinema: astice, mou salato, popcorn al timo

DOLCI | 15

NEW ENTRY | Gli anni '80: latte e menta

ANNO '16 | Semifreddo al lampone, gel al gin tonic ed erbe aromatiche

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

NEW ENTRY | Capesante arrostate, zucchine al cardamomo e barbabietola

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

ANNO '16 | Cuore d'asino al profumo di camino con mele alla senape

PRIMI | 28

ANNO '19 | Gnocchi esotici ripieni di alici cantabriche, cassis e boraggine

ANNO '14 | Riso Acquerello al Campari soda, menta e Stichelton

NEW ENTRY | Riso Acquerello, tonno, tonno e katsuobushi

SECONDI | 30

NEW ENTRY | Carpaccio e tartare di agnello, maionese alle ostriche e cappuccio

ANNO '18 | Magro di maialino iberico, robiola dei Lessini e papaya

DOLCI | 15

NEW ENTRY | Olive candite, ciliegie e rucola

ANNO '17 | Acetosella “frozen”, pistacchio e cicoria

“La boca non le straca...”

LESSINO DI CAPRA | Capra

CAPRONE | Capra

GRANA PADANO STAGIONATO | Vaccino

UBRIACO | Vaccino

MONTE VERONESE | Vaccino

PECORINO DI PIENZA | Pecora

FIORE SARDO | Pecora

GORGONZOLA NATURALE | Vaccino

Con i formaggi verra' servito un calice di vino
scelto in abbinamento dal nostro Christian

3 ASSAGGI | 13

6 ASSAGGI | 19

8 ASSAGGI | 23

Vini da dessert al calice

LE VIEUX CAVEAU | 5
Cave de Gan - Jurancon (FRA)

COLORI D'AUTUNNO | 6
Tenuta Sant'Antonio - Colognola ai Colli (VR)

MATER TERRA | 5
Apollonio - Monteroni di Lecce (LE)

SAUTERNES "CHATEAU DU LE VANT" | 7
Borie Manox - Barsac (FRA)

Oltre al dessert...

SORBETTO oppure GELATO DEL GIORNO | 5

ENTRAMBI | 9