

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 (cicheti) 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 Roverse", tenendo presente che dovranno essere uguali per l'intero tavolo

6 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, 1 dolce

fate fare a noi... | 60
a scelta del cliente | 80

8 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 2 dolce

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

10 cicheti

3 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 1 formaggi, 2 dolci

fate fare a noi... | 90
a scelta del cliente | 110

Christian sarà lieto di poter accompagnare i piatti con i seguenti percorsi al calice:

3 calici di vino | 17
4 calici di vino | 22
6 calici di vino | 32

Tavola JRE

Un solo tavolo per ogni servizio (max 4 coperti);
menù di 4 portate a sorpresa con abbinamento al calice

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

Servito per l'intero tavolo | 50

Le Caresse

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

ANTIPASTI | 25

ANNO '19 | Fake-bone

NEW ENTRY | Funghi...

PRIMI | 28

NEW ENTRY | Riso, patate e cozze

ANNO '13 | Spaghetto con fondo di scampi, lime e scampi crudi

SECONDI | 30

ANNO '18 | Polipo BBQ

NEW ENTRY | Ombrina e soia

DOLCI | 15

ANNO '15 | La sacher fa splash...

NEW ENTRY | Ritorno al passato: Pesca Melba

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 | Salmone e caffè

ANNO '14 | Trippe, gamberi crudi e fegato grasso

PRIMI | 28

NEW ENTRY | Tortelli di coppa di maiale iberico, limone e fava tonka

ANNO '18 | Riso Acquerello al fegato grasso, vermouth e bergamotto

SECONDI | 30

ANNO '17 | Piccione: petto rosato e coscia croccante

ANNO '19 | Carpaccio d'asino, pesche alla senape e carbone

DOLCI | 15

ANNO '18 | Polenta & Baccalà

NEW ENTRY | Spuma di aneto, finocchio e frutti rossi

La boca non le straca...

i formaggi verranno accompagnati
con un calice di vino scelto da Christian

LESSINO DI CAPRA | Capra

CAPRONE | Capra

BRONTOLON | Vaccino

UBRIACO | Vaccino

PARMIGIANO REGGIANO | Vaccino

PECORINO DI PIENZA | Pecora

FIORE SARDO | Pecora

GORGONZOLA NATURALE | Vaccino

4 ASSAGGI | 18

6 ASSAGGI | 24

8 ASSAGGI | 30

Vini da dessert

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 / GELATO DEL GIORNO | 5