

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, non dopo le ore 21,45•

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

FATE FARE A NOI...

Menù degustazione composto da piccoli assaggi (cicheti), servito in tempistica ideale.
Pensato dallo chef Alberto Basso e il suo team

...OPPURE FATE VOI

Come sopra, ma sarete voi a scegliere dal menù alla carta
I piatti dovranno essere uguali per tutto il tavolo.

6 CICHETI

5 piatti e 1 dolce

fate fare a noi...	70
...oppure fate voi	100



8 CICHETI

6 piatti e 2 dolci

fate fare a noi...	80
...oppure fate voi	110

10 CICHETI

7 piatti, 1 formaggi e 2 dolci

fate fare a noi...	110
...oppure fate voi	140

CICHETI DI PESCE | 120

7 piatti e acetosella frozen

**Christian sarà lieto, eventualmente, di poter accompagnare
i piatti con percorsi a sorpresa**

3 ETICHETTE | 24

4 ETICHETTE | 30

6 ETICHETTE | 42

4 ETICHETTE DALLA FRANCIA | 50

MENU

ANTIPASTI

ANNO '17 / Il nostro vitello tonnato

Triglia panata e il suo brodo

Gamberi rossi, mou salato, pesto disidratato e petali di rosa

Shiso, gamberi e avocado

Vegetale del momento

Lumache, bieta e panna acida

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli, cozze e aglio nero fermentato

Mezze maniche al peperone crusco e formaggio di capra
(leggermente piccante)

Riso Mera5 al burro di alici cantabriche, seppia, prezzemolo e fegato grasso

Tortelli al pulled pork, fava Tonka e achillea

ANNO '12 / Spaghettoni, fondo e code di scampi, lime

Gargati della Val Liona...
(40 minuti di cottura)



SECONDI PIATTI

Lomo di baccalà, aneto e limone

Tataki di agnello e crumble di segale

Lardo di Colonnata, lenticchie e caviale di aringa affumicato

ANNO '13 / Salmone e caffè

Catalana di astice

ANNO '14 / BirRamen
(non per tutti...)

1 PIATTO | 35

2 PIATTI | 60

3 PIATTI | 85

LA BOCA NON LE STRACA...

I FORMAGGI VERRANNO ACCOMPAGNATI CON UN CALICE DI VINO

4 assaggi | **20**

5 assaggi | **25**

6 assaggi | **30**

E PER CONCLUDERE...

I DOLCI | 18

ANNO '22 / Uova e asparagi

Cheesy mouse

Ricordo di un cremino...a Lamon

Pane, burro e zucchero

Camo...Milla, vaniglia, zafferano e yogurt

Il Gelato | **7**

ANNO '16 / Acetosella frozen, pistacchio e cicoria | **10**

Caffè selezione Organic Congo Nespresso | **3**

Coperto, servizio e acqua | **6**

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato il Reg. UE 1169/2011)

1-Cereali contenenti glutine 2-Crostacei e prodotti a base di crostacei 3-Uova e prodotti a base di uova 4-Pesce 5-Arachidi e prodotti a base di arachidi 6-Soia e prodotti a base di soia 7-Latte e prodotti a base di latte 8-Sedano e prodotti a base di sedano 9-Frutti a guscio 10-Senape e prodotti a base di senape 11-Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo 12-Anidride solforosa 13-Lupini e prodotti a base di lupini 14-Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff.

Per motivi stagionali, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

Il pesce crudo proposto nel nostro menù è sottoposto a un processo di abbattimento rapido della temperatura, in

conformità al regolamento europeo 853/2004