

# III QUARTI

ALBERTO BASSO

**Ci piace pensare la nostra cucina come una forma d'arte capace di rinnovare con rispetto le antiche tradizioni locali.**

Amiamo il nostro territorio, che ha dato vita a queste tradizioni, vogliamo attraverso i suoi elementi trasmetterne la vera sostanza.

Nei nostri piatti presentiamo una sintesi, una fusione tra il buon cibo di una volta e il 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.**

*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**

8 piatti e 2 dolci

fate fare a noi... | **110**

...oppure fate voi | **140**

## **CICHETI DI PESCE | 120**

7 piatti e acetosella frozen

- menù proposto per l'intero tavolo, non dopo le ore 21,45•

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

3 calici di vino | **24**

4 calici di vino | **30**

6 calici di vino | **42**



# MENU

**ANNO '17** | Il nostro vitello tonnato

Lingua, prezzemolo e senape

**ANNO '14** | L'astice al cinema

Shiso, gamberi viola e avocado

Melanzana, caprino fresco e fichi bruciati

Lumache, bieta e panna acida

Pasta e fagioli, cozze e aglio nero

**ANNO '20** | Assoluto di Asiago DOP

Riso Meraş mantecato allo zafferano, polipodio e animelle

Tortelli al pulled pork, fava Tonka e achillea

**ANNO '12** | Spaghettoni, fondo e code di scampi, lime

Gargati della Val Liona alla "peverada" di pollo, melissa e gel di limone  
(45 minuti di cottura)

Lomo di baccalà, aneto e limone

Piccione e mosto d'uva

Il manzo

**ANNO '13** | Salmone & Caffè

Anguilla, ceci, mela verde e olio di sesamo

**ANNO '14** | BirRamen

(non per tutti...)

**1 PIATTO | 35**

**2 PIATTI | 60**

**3 PIATTI | 85**



# LA BOCA NON L'É STRACA...

## I FORMAGGI VERRANNO ACCOMPAGNATI CON UN CALICE DI VINO

4 assaggi | 20

6 assaggi | 25

8 assaggi | 30

Lessino di Capra | Caprone | Monte Veronese | Ubriaco

Parmigiano Reggiano | Ragusano | Cacio di Pecora | Pecorino Romano

## E PER CONCLUDERE...

### I DOLCI | 18

Uova e asparagi

Cheesy mouse

Dolce del momento

**ANNO '16** | La nostra sacher

Il Gelato | 7

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

Acqua minerale | 3

Caffè selezione Kenya Milima | 3

Coperto e servizio | 5

