

III QUARTI

ALBERTO BASSO

Ci piace pensare la nostra cucina come una forma d'arte capace di rinnovare con rispetto le antiche tradizioni locali, aggiungendo un tocco di sorpresa per far divertire i nostri ospiti.

Amiamo il nostro territorio, che ha dato vita a queste tradizioni; attraverso i suoi elementi vogliamo trasmetterne la vera essenza con una dose di creatività.

Nei nostri piatti presentiamo una sintesi, una fusione tra il buon cibo di una volta e il gusto che evolve, in una chiave leggera e inattesa.

Le migliori materie prime sono il punto di partenza di un viaggio tra sapori che stupiscono e coinvolgono tutti i sensi, dalla vista al gusto, passando per il cuore.

Perché mangiare non è soltanto una necessità, ma anche un giocoso piacere da condividere.

I CICHETI

Il modo migliore per divertirsi con la nostra cucina e vivere l'esperienza del ristorante TreQuarti.

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

6 CICHETI | 80

5 piatti, 1 dolce

8 CICHETI | 90

6 piatti, 2 dolci

10 CICHETI | 120

7 piatti, 1 formaggio, 2 dolci

...e per chi oggi non ha molto appetito

4 CICHETI | 55

3 piatti, 1 dolce

N.B.: La richiesta di Cicheti personalizzati, comporterà, a discrezione del ristorante, un aumento del 30% sul prezzo indicato.

TREQUARTI LAB | 110

Il percorso dove sperimentare l'identità più pura della cucina dello chef Alberto Basso

Tartare di crostacei e maionese al midollo

ANNO '13 | Salmone & Caffè

Terra, mare e munn'

ANNO '23 | Asiago DOP "JRE" presenta: Tortellini...a mano

Il nostro piccione in due servizi

ANNO '14 | BirRamen

Dolce polenta...e baccalà

Acetosella frozen, pistacchio e cicoria

• *menù proposti per l'intero tavolo, disponibili non oltre le ore 21,50* •

Il nostro sommelier Christian Danese sarà a disposizione per proporvi un percorso al calice studiato a hoc per accompagnare la vostra degustazione

3 ETICHETTE dal Veneto | **24**

3 ETICHETTE | **30**

4 ETICHETTE | **36**

5 ETICHETTE | **42**

3 FRANCIACORTA Berlucchi | **32**

5 ETICHETTE Spumeggianti | **42**

MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

ANNO '13 | Salmone & Caffè'

Tartare di crostacei e maionese al midollo

Ostrica, acqua di pomodoro e ficoide glaciale

Peperone, ricotta di pecora, latticello e pane fritto

ANNO '13 | Cuore di vitello, zucca fermentata e lampascioni

PRIMI PIATTI

Pasta mista, triglia di scoglio e basilico

Asiago DOP Riserva JRE PDM presenta: Tortellini...a mano

Gargati della Val Liona DE.CO. aglio, olio e nduja

Terra, mare e munn'

Riso Tenuta Margherita all'aneto e limone candito

SECONDI PIATTI

Cocktail di carabineros

Tiramisù...di pesce

Il nostro piccione in due servizi

Controfiletto di manzo selezione Red and White

Animella di cuore, clementine, levistico e nocciole

La carne dello Chef e il suo fondo di cottura

1 PIATTO | **35**

2 PIATTI | **60**

3 PIATTI | **85**

LA BOCA NON LE STRACA...

Asiago DOP Riserva JRE PDM | **20**

PER CONCLUDERE...

DOLCI | 18

ANNO '22 | Uova e asparagi

Risi & Latte...con caviale croccante

Castagna, crumble al cioccolato, salsa di cachi e lamponi

Crema al carbone vegetale, frutta secca, polveri aromatiche e olive candite

ANNO '16 | Acetosella frozen, pistacchio e cicoria

Polenta dolce...e baccalà

Il Gelato | 7

Caffè selezione Ho.Re.Ca. Nespresso | **3**

Coperto | **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.

Eventuale pesce crudo proposto nel nostro menù è sottoposto a un processo di abbattimento rapido della temperatura, in conformità al regolamento europeo 853/2004.