



ANTIPASTI | 25

Cipollotto fondente, pistacchio e karkadè

Capesante alla carbonara

Il nostro vitello tonnato

PRIMI | 28

Riso, patate e cozze

Spaghetti con fondi scampi, lime e scampi crudi

Risi & latte, latticello e caviale di aringa affumicato

SECONDI | 30

Ricciola, acqua di pomodoro e ricotta

Il pollo della Val Liona

Finocchio in osmosi, prezzemolo, mandorle affumicate e fava Tonka

DOLCI | 15

Sfera al cioccolato bianco, mango, frutti di bosco.....e splash!!!

Acetosella frozen, morbido di pistacchio e cicoria

Spuma di aneto e salsa ai frutti rossi fermentati

JRE
JELNES RESTAURATEURS



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 degustazioni in piccoli assaggi (cicheti) servito in tempistica ideale. Pensato dallo chef Alberto Basso e il suo team

A scelta del cliente:

Come sopra, ma sarà l'ospite a scegliere dal menù alla carta; i piatti devono essere uguali per tutto il tavolo

6 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, 1 dolce, minerali e caffè

fate fare a noi... | 70

a scelta del cliente | 90

8 cicheti

2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 2 dolci, minerali e caffè

fate fare a noi... | 80

a scelta del cliente | 100

10 cicheti

3 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 1 formaggi, 2 dolci, minerali e caffè

fate fare a noi... | 100

a scelta del cliente | 120

Christian sarà lieto di accompagnare "i cicheti"

con i seguenti percorsi:

3 Calici		17
4 Calici		22
6 Calici		32

JRE
JELNES RESTAURATEURS