

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.

Menù degustazione composto da piccoli assaggi (**cicheti**). Pensato dallo chef Alberto Basso e il suo team

6 CICHETI | 70

5 piatti, 1 dolce

8 CICHETI | 80

6 piatti, 2 dolci

10 CICHETI | 110

8 piatti, 2 dolci

7 CICHETI DI PESCE | 120

conclusione con acetosella frozen, pistacchio e cicoria

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

Christian sarà lieto, eventualmente, di poter accompagnare i menu con percorso vini a sorpresa

3 ETICHETTE | **24**

4 ETICHETTE | **30**

6 ETICHETTE | **42**



MENÙ A LA CARTE

ANTIPASTI

ANNO '17 | Il nostro vitello tonnato

Triglia panata e il suo brodo

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

ANNO '13 | Salmone e caffè

Vegetale del momento

NEW ENTRY | Cuore di vitello. zucca fermentata e pane al cacao

PRIMI PIATTI

Bottoni di ricotta di bufala, latticello, salicornia e tonno

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

Riso Mera5 mantecato al...

Tortelli al pulled pork, fava Tonka e achillea

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

ANNO '20 | Gargati della Val Liona con...(40 minuti di cottura)

SECONDI PIATTI

Lomo di baccalà, aneto e limone

Tartare di agnello, panna acida e crumble di segale

Tonno, bruscandoli e fondo di pesce

ANNO '22 | Tiramisù...salato

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

3 assaggi | **20**

4 assaggi | **25**

5 assaggi | **30**

E PER CONCLUDERE...

DOLCI | 18

ANNO '22 | Uova e asparagi

Spuma di aneto, sorbetto al limone e salvia, frutti rossi fermentati

Ricordo di un cremino...a Lamon

NEW ENTRY | Pane, burro e zucchero

Sablè, creme brulee al cardamomo e mirtillo nero

ANNO '16 | Acetosella frozen, pistacchio e cicoria | **12**

Il Gelato | **7**

Caffè selezione Organic Congo Nespresso | **3**

Coperto e servizio | **6**

LISTA ALLERGENI

**Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato al 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**

