

# 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.*

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

## **6 CICHETI | 80**

5 piatti, 1 dolce

## **8 CICHETI | 90**

6 piatti, 2 dolci

## **10 CICHETI | 115**

8 piatti, 2 dolci

## **6 CICHETI DI PESCE | 120**

5 Piatti di pesce dal nostro menù più acetosella frozen in conclusione

- menù proposti per l'intero tavolo, disponibile non oltre le ore 21,45 •

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**

4 ETICHETTE | **36**

5 ETICHETTE | **42**

3 ETICHETTE | **30**

4 ETICHETTE dalla Francia | **50**



# MENÙ A LA CARTE

## ANTIPASTI

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

**ANNO '16** | Trippe, gamberi, fegato grasso e levistico

**ANNO '13** | Salmone e caffè

Vegetale del momento

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

## PRIMI PIATTI

Fusilloni pastificio Faella con alici cantabriche, frutto della passione e mirtillo nero

Gnocchi di patate di Rotzo alla carbonara di anguilla, levistico e profumo di ostrica

Riso Mera5 mantecato al...

Tortelli al pulled pork, fava Tonka e achillea

**ANNO '20** | Gargati della Val Liona con...

(40 minuti di cottura)



## SECONDI PIATTI

Carpaccio di cervo, rapa e carciofi

Lenticchie, lardo di Arnad, caviale affumicato e erba ostrica

**ANNO '22** | Tiramisù...salato

Astice blu in olio cottura, peperone corno e limone nero

**ANNO '14** | BirRamen

(non per tutti...)

1 PIATTO | **35**

2 PIATTI | **60**

3 PIATTI | **85**

# LA BOCA NON LE STRACA...

Asiago 24 mesi Riserva JRE in 3 sfumature | **20**

## E PER CONCLUDERE...

**DOLCI | 18**

**ANNO '22** | Uova e asparagi

Autunno - Inverno

**NEW ENTRY** | Pane, burro e zucchero

(dolce e salato)

Crema al carbone vegetale, limone nero, lamponi e frutta secca

Soufflè al cioccolato con sorbetto del giorno

(20 minuti di cottura)

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

Il Gelato | **7**

Caffè selezione Ho.Re.Ca. 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

