

# 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.**

- menù proposto per l'intero tavolo •

*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. I piatti dovranno essere uguali per tutto il tavolo.

## **6 CICHETI**

5 piatti, 1 dolce, acque minerali e caffè  
fate fare a noi... | **70**  
...oppure fate voi | **100**

## **8 CICHETI**

6 piatti, 2 dolci, acque minerali e caffè  
fate fare a noi... | **80**  
...oppure fate voi | **110**

## **10 CICHETI**

8 piatti, 2 dolci, acque minerali e caffè  
fate fare a noi... | **110**  
...oppure fate voi | **140**

## **CICHETI DI PESCE**

8 piatti, acetosella frozen, acque minerali e caffè  
fate fare a noi... | **120**  
...oppure fate voi | **150**

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

3 calici di vino | **20**  
4 calici di vino | **26**  
6 calici di vino | **38**



# MENU

## I NOSTRI PIATTI ALLA CARTA | 30

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

bao-bun, cuore 65-35 e ponzu

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

Puntarelle, "spillo", burro e alici

Spuma di topinambur, e ortaggi di stagione

Pasta e fagioli, cozze e prezzemolo

Assoluto di Asiago DOP

Riso Mera5 mantecato al...

Tagliolini 36 tuorli al burro salato e caviale "CRU"

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

Zuppa di pesce

Alberto Basso e il mercato ittico

Manzo del Nebraska

Tiramisù salato...

**ANNO '14** | BirRamen

(non per tutti...)



# 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

Carnevale

Panna cotta all'Asiago DOP

Zabaione all'Anno Decimo

(leggermente alcolico)

**ANNO '16** | La nostra sacher

Il Gelato | **7**

Acetosella frozen, pistacchio e cicoria | **7**