

SUGGESTIONS DE SAISON

	Entrée	Plat
Asperges vertes à la vapeur et vinaigrette citronnée	23.-	35.-
Asperges vertes à la vapeur, œuf mimosa, vinaigrette citronnée	26.-	36.-
Ravioli aux asperges, beurre noisette et velouté de Grana Padano		36.-
Risotto ou Tagliolini aux asperges vertes		38.-
Risotto ou Tagliolini à la truffe noire uncinatum		48.-
Ravioli de veau et sauge, velouté de Grana Padano et jus réduit et truffe d'été	32.-	48.-
Ravioli de veau et sauge, velouté de Grana Padano et jus réduit	24.-	36.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine/Philippines - Poulpe : Espagne/Maroc - Calamar : Espagne

Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse - Bœuf : Suisse/Allemagne/France - Veau : Allemagne/France/Suisse

TVA 8,1 %

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 plats

Gaspacho de tomate et pesto de basilic, « stracciatella »

Tagliata de bœuf sur lit de roquette, Grana Padano
Pommes de terre frites

Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat

MENU « MURANO »

89.-

4 plats

Minimum pour deux personnes par table

Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée,
Laitue, pomme verte et « Bottarga » de mulot

Ravioli d'aubergines, coulis de tomates cerises et lamelle de jambon de Parme

Filet d'agneau rôti en croûte de pistache
Panais et pomme de terre rôti

Espuma au yaourt, mangue crumble aux graines de chia
Glace à la noix de coco

MENU DU CHEF

120.-

6 plats

Menu pour tous les convives de la table

Notre chef Roberto Benvegna vous propose un menu « découverte »
autour de 6 plats emblématiques des Trois Verres. Une expérience culinaire au cœur de la cuisine italienne
Le menu pourra être adapté en fonction de vos allergies ou intolérances alimentaires.

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine/Philippines - Poulpe : Espagne/Maroc - Calamar : Espagne

Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse - Bœuf : Suisse/Allemagne/France - Veau : Allemagne/France/Suisse

TVA 8,1 %

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : **Bar** : Grèce/Maroc - **Gambas** : Argentine/Philippines - **Poulpe** : Espagne/Maroc - **Calamar** : Espagne

Provenance des viandes : **Poulet** : France/Suisse - **Bœuf** : Suisse/Allemagne/France - **Veau** : Allemagne/France/Suisse

TVA 8,1 %

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Salade de mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Salade César façon Les Trois Verres avec bacon croustillant	19.-	28.-
« Vitello tonnato »	26.-	45.-
Gaspacho de tomate et pesto de basilic, « stracciatella »	19.-	32.-
Ceviche de dorade au citron vert et lait de coco, riz venere, julienne de concombre et yaourt à la coriandre	26.-	42.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée, laitue, pomme verte et « Bottarga » de mulot	29.-	45.-
Burrata, jambon de Parme et courgettes grillées	28.-	44.-
Tartare de bœuf à l'italienne « poivron, grana padano, capres et olives »	21.-	39.-
Planche d'antipasti, mozzarella de Bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato (Minimum 2 personnes)	28.- par personne	

PASTA & RISOTTI

Spaghetti ou Orecchiette Arrabbiata / carbonara (sans gluten sur demande)	28.-
Spaghetti ou tagliolini bolognese	32.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède	36.-
Spaghetti "Cacio e pepe"	28.-
Spaghetti "Cacio e pepe", guanciale et truffe d'été	48.-
Spaghetti aux vongole	38.-
Paccheri au ragout de veau et morilles	39.-
Tagliolini aux calamaretti et courgettes, pignons de pins toasté	38.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano	28.-
Risotto carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe melanosporum	48.-
Ravioli d'aubergines, coulis de tomates cerises et lamelle de jambon de Parme	36.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine/Philippines - Poulpe : Espagne/Maroc - Calamar : Espagne

Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse - Bœuf : Suisse/Allemagne/France - Veau : Allemagne/France/Suisse

TVA 8,1 %

PESCE

	Entrée	Plat
Pave de thon grillé, « caponata d'aubergines », chips de manioc, sauce Chimichurri		44.-
Calamaretti et courgettes frites, mayonnaise à l'ail et épices douces	26.-	42.-
Filet de bar rôti, variation des courgettes, sauce méditerranée		48.-
Bar entier en croûte de sel ou grillé, légumes vapeur, purée de pommes de terre et sauce vierge <i>(pour deux personnes / 35-40 minutes d'attente)</i>		148.-

CARNE

Filet d'agneau rôti en croûte de pistache, panais et pomme de terre rôti		48.-
Filet de bœuf façon teriyaki et sésame, compote de patate douce et laitue		54.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano, Pommes de terre frites		48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée avec roquette et tomates cerises		56.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1 kg), panaché de légumes, Pommes frites <i>(pour deux personnes)</i>		195.-

SUPPLEMENTI

Bouquet de légumes à la vapeur, purée de pommes de terre ou pommes de terre frites		10.-
Tagliolini, orecchiette ou risotto au grana padano/safran/tomate		12.-

Spécifiez-nous à la commande vos allergies et/ou intolérances alimentaires.

Provenance des poissons : Bar : Grèce/Maroc - Gambas : Argentine/Philippines - Poulpe : Espagne/Maroc - Calamar : Espagne

Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse - Bœuf : Suisse/Allemagne/France - Veau : Allemagne/France/Suisse

TVA 8,1 %