



TROIS VERRES

Trois Lustres



Notre directeur Angelo Ruggeri vous invite à la découverte des terroirs et territoires transalpins. La dégustation de crus remarquables accordés à la cuisine authentique et inventive de notre Chef Daniele Piccinini.

Ses assiettes sont des compositions de couleurs, des jeux de textures et de saveurs contrastées qui changent au gré des saisons. Sa passion, le bon et le beau.

Et comme le savoir-faire italien est à l'honneur aux Trois Verres, le lustre central est une pièce unique réalisée sur mesure pour le restaurant. Le verre de Murano soufflé et filé à la main, un art devenu rare.

MENU GRAND THÉÂTRE

**68.-
3 Plats**



Minestrone de légumes de printemps et herbes aromatiques



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



Tiramisu maison

MENU MURANO

**89.-
4 plats**

Menu pour deux personnes par table minimum



Gambero rosso d'Italie juste saisie, petits pois, beurre blanc aux agrumes



Risotto 30/30 - Parmesan affiné 30 mois, balsamique traditionnel de Modena affiné 30 ans



Pluma de porc ibérique grillée, déclinaison de carottes, röstis, sauce salmoriglio



Millefeuille monté minute aux fruits rouges, crème chantilly à la vanille

MENU DU CHEF

**120.-
6 plats**

Menu pour tous les convives de la table



Notre chef Daniele Piccinini 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.

ANTIPASTI



	Entrée	Plat
Salade mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Minestrone de légumes de printemps et herbes aromatiques	17.-	
Gyozas de bœuf wagyu faits maison et son consommé, shitake, carottes	24.-	
Vitello tonnato	26.-	45.-
Calamaretti frits et tempura de légumes, sauce raifort	25.-	42.-
Gambero rosso d'Italie juste saisie, petits pois, beurre blanc aux agrumes <i>Supplément caviar +6.-</i>	32.-	48.-
Jambon cru ibérique, pane con pomodoro	29.-	
Burrata crémeuse, jambon cru San Daniele, pêche juste snackée	26.-	36.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato <i>(Minimum 2 personnes)</i>	28.-	/ personne

PASTE & RISOTTI



Spaghetti "Cacio e pepe" <i>Supplément guanciale + 7.-</i> <i>Supplément truffe noire de saison, 4 grammes +7.-</i>		28.-
Gnocchi de pommes de terre maison aux champignons des bois, tartare de veau mi-cuit		36.-
Orecchiette aux tomates cerises, ail, basilic et burrata tiède		32.-
Ravioli de veau à la sauge, velouté de Grana Padano, jus réduit <i>Supplément truffe noire de saison, 8 grammes +14.-</i>		32.-
Rigatoni à la carbonara		29.-
Ravioli farcis aux asperges, vongole veraci, tomates San Marzano confites maison		36.-
Tagliolini au pesto de basilic, tartare de thon, citron vert		34.-
Risotto au crabe, pomme granny smith, basilic		32.-
Risotto 30/30 - Parmesan affiné 30 mois, balsamique traditionnel de Modena affiné 30 ans		28.-

PESCE



Calamar grillé d'Italie, caponata d'aubergines, sauce vierge aux agrumes	42.-
Thon rouge à la milanese, écrasé de pomme de terre au citron, jeunes pousses d'épinards sautées, mayonnaise maison au basilic et à la bergamote	45.-
Filet de loup cuit à l'étouffée et caramélisé à la sauce teryiaki, laitue braisée, tarte fine aux pommes de terre et oignon rouge	48.-
Bar entier en croûte de sel ou grillé, légumes vapeur, purée de pommes de terre et sauce méditerranéenne <i>(Pour deux personnes / 35-40 minutes d'attente)</i>	138.-

CARNE



Pluma de porc ibérique grillée, déclinaison de carottes, röstis, sauce salmoriglio	49.-
Suprême de poulet jaune fermier, asperges, purée de pommes de terre, sauce aux morilles	42.-
Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano, frites country	48.-
Escalope de veau « Palermitana » grillée, saladine et tomates cerises	52.-
Côte de bœuf Angus Tomahawk (rassie 4 semaines, 1.2 kg), panaché de légumes sautées, frites country <i>(Pour deux personnes)</i>	178.-

CONTORNI



Bouquet de légumes à la vapeur	10.-
Purée de pommes de terre	10.-
Frites de pommes de terre	10.-
Tagliolini ou orecchiette au beurre ou à la sauce tomate	12.-
Risotto au Grana Padano ou au safran	12.-

Provenance des poissons : Bar : Grèce, Maroc - Crabe : FAO 21 – Thon : FAO 71 - Calamar : Espagne, Italie – Vongole : Italie – Gambero rosso : Italie

Provenance des viandes : Poulet : Suisse - Bœuf : Suisse, France – Veau : Suisse, France – Porc : Espagne

Espèces de la truffe : « Uncinatum », « Tuber Aestivum »

Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse

Tous nos prix sont en CHF, TVA (8.1%) et service inclus.

La liste de nos allergènes est disponible sur demande auprès de nos équipes.

BOISSONS



Les boissons chaudes

Ristretto, espresso, café		4.80
Capuccino, renversé		5.50
Thé, infusion		6.-

Les softs

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	50cl	6.-
Thé froid pêche ou citron ●	33cl	6.-
Schweppes tonic	25cl	6.-
Bitter rouge	10cl	6.-
Crodino	17,5cl	6.-
Jus d'orange, ananas, pêche, pomme	25cl	5.-
Sirop à la menthe ou à la grenadine ●	30cl	3.-

Les bières

Moretti	30cl	6.50
Moretti	50cl	9.-
Baladin Nazionale	33cl	9.-
Baladin Isac	33cl	9.-

Les eaux

Eau plate Panna ●	50cl	6.-
Eau pétillante San Pellegrino	50cl	6.-
Eau plate Panna	75cl	9.-
Eau pétillante San Pellegrino	75cl	9.-

Les boissons à petit prix sont indiquées avec ce symbole ●