



# 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.

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.

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.

# NOS INCONTOURNABLES



## ANTIPASTI



|   | Entrée | Plat       |
|---|--------|------------|
| Vitello tonnato   | 26.-   | 45.-       |
| Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne,<br>assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato<br>(Minimum 2 personnes) | 28.-   | / personne |

## PASTE



|   |      |
|---|------|
| Spaghetti "Cacio e pepe"  | 28.- |
| Spaghetti "Cacio e pepe", guanciale et truffe de saison   | 45.- |
| Ravioli de veau à la sauge, velouté de Grana Padano, jus réduit<br><i>Supplément truffe noire de saison, 8 grammes +16-</i> | 32.- |
| Rigatoni à la carbonara   | 30.- |

## CARNE



|  |      |
|--|------|
| Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano,<br>frites country | 48.- |
| Escalope de veau « Palermitana » grillée, saladine et tomates cerises                    | 54.- |

## DOLCI



|  |      |
|--|------|
| Tiramisu della casa  | 14.- |
| Mini cannolo sicilien à ricotta ( <i>la pièce</i> )  | 3.50 |
| Affogato al caffè  | 15.- |
| Café ou thé gourmand – <i>Mini cannolo sicilien, panna cotta aux fruits rouges, tiramisu</i> | 15.- |

## LES SUGGESTIONS DU CHEF



|  | Entrée | Plat |
|--|--------|------|
| Saint-Jacques rôties, chou-fleur en texture, persil,<br>truffe noire de saison | 32.-   | 45.- |
| Risotto aux cardons de Plainpalais, gambas violettes, burrata fumée            |        | 38.- |

*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.*

## MENU GRAND THÉÂTRE

*3 plats - 69.-*



Velouté à la carotte et à la citronnelle, ravioli del plin



Tagliata de bœuf sur lit de roquette et tomates cerises, Grana Padano,  
frites country



Tiramisu della casa

## MENU DU CHEF

*4 plats - 95.-*

*6 plats - 109.-*



### Carte blanche au Chef !

Notre chef Daniele Piccinini vous propose un menu Découverte  
autour de plusieurs 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.*



*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.*

# NOTRE CARTE HIVERNALE



## ANTIPASTI



|   | Entrée | Plat |
|---|--------|------|
| Salade mesclun  | 12.-   |      |
| Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano   | 15.-   |      |
| Poitrine de porc laquée au miso, panais, puntarelle, chutney de coing, gingembre et citron vert   | 26.-   |      |
| Velouté à la carotte et à la citronnelle, ravioli del plin  | 17.-   |      |
| Burratina crémeuse des Pouilles, saladin d'artichauts, pesto de roquette, truffe noire de saison  | 29.-   |      |
| Sashimi de loup de mer, gaspacho de pommes vertes, courgettes marinées à la menthe, lentilles noires Beluga, crème glacée au yaourt et au concombre | 28.-   | 44.- |

## PASTE & RISOTTI



|  |      |
|--|------|
| Ravioli farcis all'ossobuco de veau, velouté au safran, os à moelle, jus réduit au romarin | 38.- |
| Gnocchi de pommes de terre maison, artichauts frais, gambas sauvages, sauce homardine      | 34.- |
| Tagliolini au citron, cipollotto, calamars finement ciselés puis sautés                    | 32.- |
| Risotto aux cardons, saucisse, castelmagno   | 29.- |

## PESCE



|  |      |
|--|------|
| Filet de Saint-Pierre snacké, topinambour, échalotes confites, sauce meunière aux agrumes            | 54.- |
| Filet de loup de mer cuit à l'étouffée, poireaux fondants, patates douces, beurre blanc au Chasselas | 48.- |

## CARNE



|   |      |
|---|------|
| Agneau en 3 temps - Selle nacrée, épaule en longue cuisson, cuisse façon cromesquis, panais fondant, épinards, pickles de graines de moutarde | 49.- |
|---|------|

## CONTORNI



|  |      |
|--|------|
| Bouquet de légumes à la vapeur                           | 10.- |
| Purée de pommes de terre                                 | 10.- |
| Purée de pommes de terre à la truffe de saison           | 12.- |
| Frites de pommes de terre                                | 10.- |
| Tagliolini ou orecchiette au beurre ou à la sauce tomate | 12.- |

## DOLCI



|   |      |
|---|------|
| Assiette de fromages affinés  | 18.- |
| Moelleux au chocolat et glace vanille <i>(15 minutes de préparation)</i>                                    | 16.- |
| Envie de cheesecake - crumble thé matcha, crème à l'Earl Grey, pommes caramélisées, sorbet à la pomme verte | 15.- |
| Baba au rhum, chantilly au citron, fruits rouges  | 14.- |
| Sgroppino – <i>Sorbet au citron et prosecco</i>   | 15.- |
| Coupe Colonel – <i>Sorbet citron et vodka Belvedere</i>   | 18.- |

## GELATI & SORBETTI



|   |                   |
|---|-------------------|
| Gelati : Vanille, café, pistache, noisette, stracciatella       | Une boule 6.-     |
| Sorbetti : Citron, mangue, pomme verte, chocolat, fruits rouges | Deux boules 10.-  |
|   | Trois boules 14.- |

**Provenance des poissons :** Loup de mer : Europe et Corse – Gambas : Argentine – Calamar : Argentine – Saint-Pierre : Corse  
**Provenance des viandes :** Bœuf : Suisse et Allemagne - Veau : Suisse et Italie – Agneau : Suisse – Porc : Suisse  
**Espèce de la truffe :** « Uncinatum » ou « Melanosporum »  
**Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse**