



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.

NOS INCONTOURNABLES

ANTIPASTI

	Entrée	Plat
Vitello tonnato	26.-	45.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato (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 <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, 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, 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

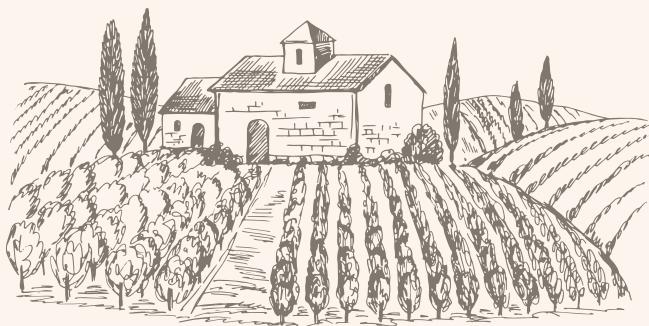
*4 plats - 95.-
6 plats - 109.-*



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, saladine d'artichauts, pesto de roquette, truffe noire de saison	29.-	
Sashimi de loup de mer, gazpacho 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.-
---	------

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.

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.-
Sroppino – Sorbet au citron et prosecco	15.-
Coupe Colonel – Sorbet citron et vodka Belvedere	18.-

GELATI & SORBETTI

Gelati : Vanille, café, pistache, noisette, stracciatella	Une boule 6.-
Sorbetto : 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

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.