

# 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.

# NOTRE CARTE



## ANTIPASTI



	Entrée	Plat
Salade mesclun	12.-	
Roquette, tomates cerises et lamelles de Grana Padano	15.-	
Carpaccio de boeuf, saladine d'asperges vertes, roquette et parmesan,	28.-	44.-
Gaspacho de betterave et pastèque, feta, menthe fraîche	16.-	
Burratina crémeuse des Pouilles, caponata d'aubergines siciliennes, jambon Culatello, focaccia maison à l'huile d'olive	28.-	44.-
Tartare de thon, rhubarbe, jus de tomates vertes, salicorne, crumble aux olives noires	29.-	45.-
Vitello tonnato	26.-	42.-
Planche d'antipasti, mozzarella de bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, vitello tonnato <i>(Minimum 2 personnes)</i>	28.-	/ personne

## PASTE & RISOTTI



Ravioli farcis aux fruits de mer et noix de pétoncle, déclinaison de courgettes, moules de bouchot, sauce légère au safran	34.-
Paccheri au ragoût de veau, sauce aux morilles	39.-
Tagliolini au beurre fumé, tartare de boeuf, brisures de pain noir	32.-
Risotto crémeux au stracchino, roquette fraîche, fines lamelles de jambon cru, crumble aux olives noires	29.-
Spaghetti "Cacio e pepe"	28.-
Spaghetti "Cacio e pepe", gambas, citron vert	32.-
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.-

## PESCE



Poulpe rôti, compote d'aubergines, galette de pommes de terres dorée à la poêle, sauce chimichurri	42.-
Filet de turbot snacké, laitue sautée, écrasé de pommes de terre aux olives taggiasche, sauce provençale	46.-

## CARNE



Tataki de filet de bœuf, légumes verts d'été, rösti de pommes de terre, jus réduit aux tomates séchées et au romarin	49.-
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.-

## 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.-

**Provenance des poissons :** Thon : Pacifique nord-ouest - Gambas : Argentine -

Poulpe : Espagne - Turbot : Espagne - Saumon : Norvège - Vongole : Italie

**Provenance des viandes :** Boeuf : Suisse - Veau : Suisse - Porc : Italie

**Espèce de la truffe :** « 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.*

## MENU GRAND THÉÂTRE

3 plats - 69.-



Gaspacho de betterave et pastèque, feta, menthe fraîche



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



Tiramisu della casa

## MENU DU CHEF

4 plats - 95.-

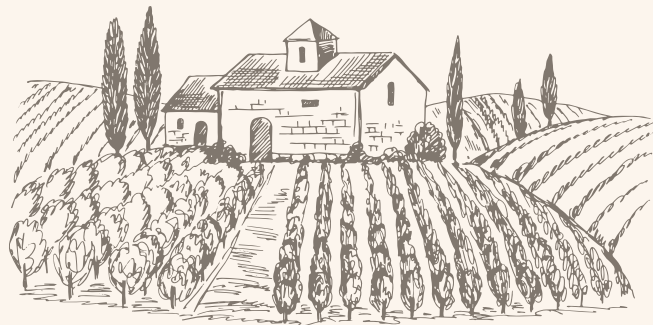
6 plats - 109.-



### 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.*