

SUGGESTIONS DE SAISON

	Entrée	Plat
Asperges vertes à la vapeur et vinaigrette citronné	24.-	35.-
Asperges vertes à la vapeur, œuf mimosa, vinaigrette citronné	26.-	36.-
Ravioli aux épinards et ricotta, beurre noisette et velouté de Grana Padano		36.-
Risotto ou taglioni aux asperges		38.-
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 - Gambas : Argentine - Poulpe : Maroc/Espagne - Calamar : Vietnam/Espagne

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

TVA 8,1 %

MENU GRAND THÉÂTRE

68.-

3 plats

« Tortellini in brodo »

Bouillon de betterave rouge et gingembre

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 Saint Jacques, Topinambour,

Fruits de la passion, Crumble à la verveine

Ravioli de veau et sauge

Velouté de Grana Padano et jus réduit, Truffe melanosporum

Poulet rôti du domaine de Nant-davril, pomme vitelotte au romarin

Endive confit à l'orange et sauce aux morilles

Éclair aux agrumes et framboises

MENU DU CHEF

120.-

6 plats

Menu pour tous les convives de la table

Notre chef Roberto Benvegno 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 - Gambas : Argentine - Poulpe : Maroc/Espagne - Calamar : Vietnam/Espagne

Provenance des viandes : Poulet : France/Suisse - Bœuf : Suisse/Allemagne - Veau : France/Allemagne/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.-	26.-
Vitello tonnato	26.-	45.-
Velouté de fenouils et basilic, beignets de gambas au gingembre	23.-	36.-
Carpaccio de saumon d'Ecosse, betterave, sésame et amandes	25.-	42.-
Carpaccio de poulpe, vinaigrette citronnée, laitue, pomme verte et « Bottarga » de mulet	29.-	45.-
Burrata, jambon de Parme et courgettes grillées	28.-	44.-
Tartare de veau, brunoise d'asperges et œuf mimosa	26.-	45.-
Planche d'antipasti, mozzarella de Bufflonne, assortiment de charcuteries italiennes, Vitello Tonnato (Minimum 2 personnes)	8.- 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 homard et zestes d'oranges	48.-
Risotto Carnaroli à la Milanaise et Grana Padano	28.-
Risotto Carnaroli à la Milanaise et Grana Padano avec truffe melanosporum	48.-
Risotto Carnaroli végétarien, panais, ail noir, concassé de tomates citronnée, pignons de pin	35.-

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

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

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

TVA 8,1 %

PESCE

	Entrée	Plat
Filet de sole meunière à l'orange, asperges blanches et fèves vertes		58.-
Calamaretti et courgettes frites, Mayonnaise à l'ail et épices douces	26.-	42.-
Filet de bar rôti, purée de pommes de terre, variation d'artichauts et topinambours, Pesto de tomates confites		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.-
Foie de veau à la vénitienne, oignon, <i>(raisin et pignon de pins, persil)</i> Purée de pomme de terre et « radicchio » braisée		46.-
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 <i>(rassie 4 semaines, 1 kg)</i> , 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 - Gambas : Argentine - Poulpe : Maroc/Espagne - Calamar : Vietnam/Espagne

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

TVA 8,1 %

DOLCE

Assiette de mini cannoli et ricotta (la pièce)	3,50
« Affogato al café » (glace vanille, café chaud et meringue)	12.-
« Sgroppino » (prosecco et sorbet citron)	15.-
Coupe « Colonel » (vodka et sorbet citron)	18.-
Cannolo sicilien à la ricotta et sorbet chocolat	15.-
Espuma « Cheesecake » revisité aux fruits rouges	16.-
Éclair aux agrumes et framboises	15.-
Trilogie gourmande tiramisu', panna cotta fraise et mini cannoli à la ricotta	15.-
Moelleux au chocolat et glace vanille	16.-
Tiramisù	14.-
Assiette de fromages	18.-

GELATO & SORBETTI

Gelato : vanille, café, yaourt, cannelle, pistache, Amarena

Sorbetti : fruits rouges, citron, passion, mangue, chocolat

Une boule	6.-
Deux boules	10.-
Trois boules	15.-

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

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

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

TVA 8,1 %