

O

ULIVO

RESTAURANT

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

CHF

Mosaico di polipo e ceci 22

Mosaïque de poulpe et pois chiches
Octopus mosaic and chickpeas

Insalata di soncino, uovo "in camicia" e tartufo del Périgord 30

Salade de doucette, œuf "parfait" et truffe du Périgord
Lamb's lettuce salad, "perfect" egg and Périgord truffle

Millefoglie di capesante e tartufo del Périgord 32

Millefeuille de Saint-Jacques et truffe du Périgord
Scallops millefeuille and Périgord truffle

Pancetta di vitello confit e marmellata di prugne 19

Pancetta de veau confite et compote de pruneaux
Confit veal pancetta and plum jelly

Delizie del mare in frittura e tempura di legumi 24

Délices de la mer "in frittura" et tempura de légumes
Deep-fried fish & seafood with assortment of tempura vegetables

Vellutata di sedano rapa e noci 16

Velouté de céleri-rave et noix
Creamy celeriac soup and nuts



Lenticchie multicolori e vinaigrette d'arance sanguine entrée 18 25

Lentilles multicolores, vinaigrette d'oranges sanguines
Multicolored lentils with blood orange dressing

PASTE FATTE IN CASA E RISOTTO

CHF

Gnocchi di barbabietola al mascarpone e gorgonzola 26

Gnocchi à la betterave "Fait Maison" au mascarpone et gorgonzola
Homemade beetroot gnocchi with mascarpone and gorgonzola

Tagliolini ai gamberoni reali 28

Tagliolini "Fait Maison" aux crevettes géantes
Homemade tagliolini with king prawns

Tortelli all'Amarone farciti di stracotto di manzo 28

Ravioli à l'Amarone "Fait Maison" farcis au bœuf braisé
Homemade Amarone ravioli filled with braised beef

Risotto Castelmagno, pere, nocciole e tartufo del Périgord 32

Risotto Castelmagno, poires, noisettes et truffe du Périgord
Risotto Castelmagno with pears, hazelnuts and Périgord truffle

PESCI

Filetto di merluzzo alle mandorle e carciofi 46

Dos de cabillaud aux amandes et artichauts
Cod fillet with almonds and artichokes

Branzino di allevamento "bio" alla mediterranea – per due p.p 58

Bar d'élevage "bio" à la méditerranéenne – pour deux
Mediterranean style "organic" sea bass – for two

Bella sogliola grigliata o alla mugnaia 68

Belle sole grillée ou meunière
Grilled sole or "meunière"

CARNI

CHF

Suprema di pollo nostrano ripieno e contorni di stagione	36
<i>Suprême de volaille fermier farci et garnitures de saison</i> <i>Stuffed farm chicken supreme and seasonal garnish</i>	
Entrecôte di manzo nostrano (220g) al pepe rosa	48
<i>Entrecôte de bœuf (220g) du district de Nyon au poivre rose</i> <i>Beef sirloin (220g) from the district of Nyon in pink pepper sauce</i>	
Filetto di manzo (200g) lardellato, salsa al Barolo	56
<i>Filet de bœuf (200g) lardé, sauce au Barolo</i> <i>Beef filet (200g) with bacon in Barolo sauce</i>	
Controfiletto di agnello in crosta di tartufo del Périgord	58
<i>Contrefilet d'agneau en croûte de truffe du Périgord</i> <i>Lamb sirloin steak in Périgord truffle crust</i>	
La Milanese "XXL", rucola e pomodorini	62
<i>Côte de veau "à la milanaise", roquette et tomates cerises</i> <i>Milanese veal chop, rocket salad and cherry tomatoes</i>	

Provenance des viandes : veau et bœuf : Suisse / volaille : France / agneau : Irlande
Pour certains mets, une petite portion est également disponible en entrée
C'est avec plaisir que nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples informations
concernant les éventuels allergènes présents dans nos plats

Meat origin: veal and beef: Switzerland / poultry: France / lamb: Ireland
Small portions of certain dishes are available as an appetizer
We are happy to give you detailed information about possible allergens in each dish

Nos prix sont en francs suisses, service et TVA 7.7% inclus
Our prices are in Swiss francs, service and VAT 7.7% included