



ULIVO
RESTAURANT


Horaire d'ouverture
Opening times

Du Mardi au Samedi : 12:00-14:00 / 19:00-22:00
From Tuesday to Saturday : 12:00 – 02:00 pm / 07:00 pm – 10:00 pm

Dimanche et Lundi : fermé
Sunday and Monday : Closed

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

CHF

 Gaspacho di pomodoro e sorbetto al peperone	19
<i>Gaspacho de tomate et sorbet au poivron</i> <i>Tomato Gaspacho with pepper sorbet</i>	
Insalata di granchio al mango	26
<i>Salade de crabe à la mangue</i> <i>Crab salad with mango</i>	
Delizie del mare in frittura e tempura di legumi	26 38
<i>Délices de la mer "in frittura" et tempura de légumes</i> <i>Deep-fried fish & seafood with an assortment of tempura vegetables</i>	
Asparagi verdi, culatello di Zibello e burrata	28
<i>Asperges vertes, culatello di Zibello et burrata</i> <i>Asparagus, culatello di Zibello and burrata</i>	
Tartare di manzo e stracciatella affumicata	28
<i>Tartare de bœuf et stracciatella fumée</i> <i>Beef tartare with smoked stracciatella</i>	
Polpo scottato con caviale di melanzane e coulis di prezzemolo	29
<i>Poulpe poêlé, caviar d'aubergines et coulis de persil</i> <i>Octopus with eggplant caviar and parsley coulis</i>	

 Plats végétariens

PASTE FATTE IN CASA E RISOTTO

CHF

Gnocchi di patate al sugo di pesce e pomodorini gialli 28

*Gnocchi "Fait Maison" en sauce de poissons blancs et tomates cerises jaunes
Homemade gnocchi in white fish and yellow cherry tomato sauce*

 Raviolo "cacio e pepe" con menta e limone 26

*Raviolo "Fait Maison" cacio e pepe, menthe et citron
Homemade raviolo "cacio e pepe" with mint and lemon*

Spaghetti "alla chitarra" al ragù di vitello 28

*Spaghetti chitarra "Fait Maison" au ragoût de veau
Homemade "chitarra" spaghetti in veal ragout*

Risotto con piselli, tartare di gambero e ricotta 32

*Risotto avec petit pois, tartare de crevettes sauvages et ricotta
Risotto with peas, wild prawn tartare and ricotta*

PESCI

Coda di rospo con cozze e vongole 48


*Queue de lotte, sauce aux coquillages
Monkfish with mussels and clams*

Trancio di branzino con fave, carciofi e emulsione al vino bianco 52

*Pavé de bar, fèves, artichauts et émulsion au vin blanc
Seabass with broad beans, artichokes and white wine emulsion*

Pesce intero alla mediterranea o in crosta di sale – per due p.p 64

*Poisson entier à la méditerranéenne ou en croûte de sel – pour deux
Fish of the day in Mediterranean style or cooked in salt crust – for two*

 Plats végétariens

Provenance des poissons : Lotte : France / Bar : Espagne, Portugal, Grèce
Fish origin: Monkfish : France / Sea bass: Portugal, Spain and Greece

CARNI

CHF

Polletto cotto a bassa temperatura, salsa alle erbe 48

Coquelet cuit à basse température, sauce aux herbes

Cockerel cooked at a low temperature with herb sauce

Tagliata di controfiletto di manzo frollato 60 giorni,
midollo, crumble di Parmigiano e coulis di rucola 58

Tagliata de faux filet de bœuf maturé 60 jours, os à moelle, crumble de Parmesan et coulis de roquette

Beef sirloin tagliata dry aged 60 days, marrow bone, Parmesan crumble and rocket salad coulis

La Milanese “XXL”, rucola e pomodorini 64

Côte de veau “à la milanaise”, roquette et tomates cerises

Milanese veal chop, rocket salad and cherry tomatoes

Provenance des viandes : veau, bœuf et volaille : Suisse
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, beef and poultry: Switzerland
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