

The logo for ULIVO RESTAURANT features a large, stylized olive green letter 'O' at the top. Below it, the word 'ULIVO' is written in a black, serif font. Underneath 'ULIVO', the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, olive green, sans-serif font.

O
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

Crudo di orata agli agrumi e radici croccanti		25
<i>Dorade aux agrumes et racines croquantes</i> <i>Sea bream with citrus and crispy roots</i>		
Insalata di mare dello chef		27
<i>Salade de la mer du chef</i> <i>Chef's sea salad</i>		
Capesante con barbabietola rossa al vecchio balsamico e germogli		29
<i>Noix de Saint-Jacques, betterave au vieux balsamique et jeunes pousses</i> <i>Scallops, beetroot with old balsamic vinegar and young lettuce</i>		
Tartare di vitello profumato al tartufo	31	47
<i>Tatare de veau parfumé à la truffe</i> <i>Veal tartare flavored with truffle</i>		
Tataki di manzo e camembert di bufala		33
<i>Tataki de bœuf et camembert de bufflonne</i> <i>Beef Tataki and buffalo camembert</i>		
Delizie del mare in frittura	29	41
<i>Délices de la mer "in frittura"</i> <i>Deep-fried fish & seafood</i>		
 Insalata mista e crudité		16
<i>Mesclun de jeunes pousses et crudités</i> <i>Young lettuce and crunchy vegetables</i>		
 Insalata di rucola, Parmigiano e pomodori Pachino		19
<i>Salade de roquette, Parmesan et tomates Pachino</i> <i>Rocket salad, Parmesan and Pachino tomatoes</i>		
 Zuppa di stagione		19
<i>Soupe de saison</i> <i>Seasonal soup</i>		
 Plats végétariens		

PASTE E RISOTTO

CHF

<p>① Risotto alla zucca e crema di tartufo bianco</p> <p><i>Risotto à la courge et crème de truffe blanche</i> <i>Pumpkin risotto and white truffle cream</i></p>	<p>33</p>
<p>Pacchero di Gragnano con barba di finocchio selvatico e polpo scottato</p> <p><i>Pacchero di Gragnano à la barbe de fenouil sauvage et poulpe poêlé</i> <i>Pacchero di Gragnano with wild fennel and pan-fried octopus</i></p>	<p>35</p>
<p>Pappardelle con salsiccia siciliana e broccoli</p> <p><i>Pappardelle à la saucisse sicilienne et brocolis</i> <i>Pappardelle with Sicilian sausage and broccoli</i></p>	<p>29</p>
<p>Maccheroni al ragù di vitello e Provola affumicata</p> <p><i>Macaroni au ragoût de veau et Provola fumée</i> <i>Macaroni in veal ragout and smoked Provola</i></p>	<p>33</p>
<p>① Ravioli di ricotta al pomodoro, basilico e Parmigiano “Vacche Rosse 36 mesi”</p> <p><i>Ravioli de ricotta, tomates, basilic et “Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi”</i> <i>Ravioli of ricotta, tomatoes basil and “Parmigiano Vacche Rosse 36 mesi”</i></p>	<p>29</p>
<p>Tagliolini all’astice</p> <p><i>Tagliolini au homard</i> <i>Tagliolini with lobster</i></p>	<p>47</p>
<p>① Plats végétariens</p>	

SECONDI

CHF

Cacciucco dell'Ulivo		43
<i>Cacciucco de poissons et coquillages</i>		
<i>Fish and shellfish Cacciucco</i>		
Filetto di rombo alla plancha con burro al limone		49
<i>Filet de turbot à la plancha au beurre citronné</i>		
<i>Turbot fillet cooked on the plancha grill with lemon butter</i>		
Pesce intero in crosta di sale o alla mediterranea – per due	p.p	65
<i>Poisson entier en croûte de sel ou à la méditerranéenne – pour deux</i>		
<i>Fish of the day cooked in salt crust or in Mediterranean style – for two</i>		
Tagliata di manzo, rucola e Parmigiano		49
<i>Tagliata de bœuf roquette et copeaux de Parmesan</i>		
<i>Beef tagliata with rocket salad and Parmesan</i>		
Carré d'agnello arrosto alle erbe aromatiche e profumato al mirto di Sardegna		51
<i>Carré d'agneau rôti aux fines herbes et parfumé au myrte de Sardaigne</i>		
<i>Roasted rack of lamb in herbs and scented with Sardinian myrtle</i>		
La Milanese di vitello con rucola e pomodorini		53
<i>La Milanaise de veau, roquette et tomates cerises</i>		
<i>Milanese style veal, rocket salad and cherry tomatoes</i>		

Tous nos plats sont servis avec légumes de saison et pommes de terre au four
All our main dishes are served with seasonal vegetables and baked potatoes

Provenance des poissons / *Fish origin :*

St-Jacques : Pays-Bas / poulpe : Espagne / homard : Canada / coquillages : Italie / turbot : Espagne / bar : Grèce
Scallops: Netherlands / octopus: Spain / lobster: Canada / Shellfish: Italy Sea / turbot: / sea bass: Greece

Provenance des viandes / *Meat origin :*

Veau et bœuf : Suisse / agneau : Irlande / Suisse
Veal and beef: Switzerland / lamb: Ireland / Switzerland

Nous nous tenons à votre disposition pour de plus amples informations concernant
 les éventuels allergènes présents dans nos plats
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