

O

ULIVO

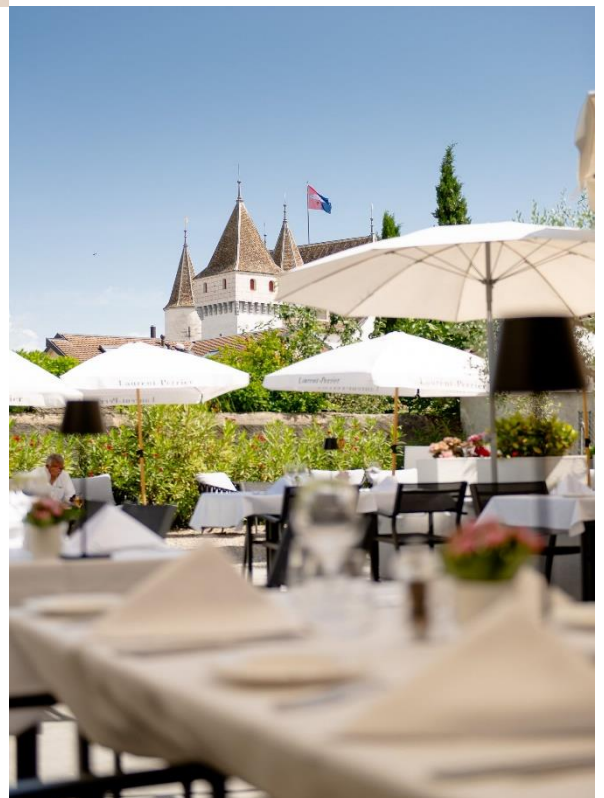
RESTAURANT

Horaire d'ouverture
Opening hours

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

Polpo scottato con avocado, crema di zucchine e salsa aioli 28

Poulpe poêlé, avocat, crème de courgettes et sauce aioli

Octopus with avocado, zucchini cream and aioli sauce

Vitello tonnato 27

Carpaccio di orata con ricotta e ricci di mare 28

Carpaccio de dorade, ricotta et oursins de mer

Sea bream carpaccio with ricotta and sea urchins

Culatello di Zibello con mozzarella di bufala campana
e pickles fatti in casa 29


Culatello di Zibello, mozzarella de bufflonne de Campanie et pickles "Fait Maison"

Culatello di Zibello with buffalo mozzarella from Campania and homemade pickles

Delizie del mare in frittura, tempura di legumi
e maionese alla paprika 29 41

Délice de la mer "in frittura", tempura de légumes et mayonnaise au paprika



Deep-fried fish & seafood, tempura vegetables and paprika mayonnaise

 Gazpacho all'Andalusa con gelato al peperone e pane croccante 19

Gaspacho andalou, glace au poivron et pain croustillant

Andalusian gazpacho with pepper ice cream and crunchy bread

 Plats végétariens

 Risotto al pomodoro con crema di burrata, basilico e pomodori secchi	33
<i>Risotto à la tomate, crème de burrata, basilic et tomates séchées</i> <i>Tomato risotto with burrata cream, basil and dried tomatoes</i>	
Pacchero di Gragnano Cacio e pepe, con gamberi e lime	35
<i>Pacchero di Gragnano "Cacio e pepe", aux crevettes et citron vert</i> <i>Pacchero di Gragnano "Cacio e pepe", with shrimps and lime</i>	
Cortecce alla Genovese con zafferano	34
<i>Cortecce au ragoût "alla Genovese" et safran</i> <i>Cortecce with meat ragout "alla Genovese" and saffron</i>	
Gnocchetti al pesto con pesce spada e noci di acagiù	36
<i>Gnocchetti au pesto, espadon et noix de cajou</i> <i>Gnocchetti al pesto with swordfish and cashew nuts</i>	
Ravioli del Plin "burro e salvia" con demi-glace di carne e Parmigiano Reggiano "24 mesi"	31
<i>Ravioli del Plin "burro e salvia", demi-glace de viande et Parmigiano Reggiano "24 mesi"</i> <i>Ravioli del Plin "burro e salvia", meat demi-glace and Parmigiano Reggiano "24 mesi"</i>	
Spaghetti ai ricci di mare e bottarga	42
<i>Spaghetti aux oursins de mer et poutargue</i> <i>Spaghetti with sea urchins and bottarga</i>	
 Plats végétariens	

Tonno piastrato in crosta di pistacchio con crema agrodolce
di cipolla rossa e basilico fritto 53

Pavé de thon en croûte de pistache à la plancha, crème d'oignon rouge aigre-douce et basilic frit
Tuna steak in pistachio crust, cooked on the plancha, sweet and sour red onion cream and fried basil

Filetto di ricciola con salsa al pomodoro arrostito e prezzemolo 48

Filet de sériole, sauce à la tomate rôtie et persil
Amberjack fillet with roasted tomatoe sauce and parsley

Branzino intero in crosta di sale o alla mediterranea – per due p.p 65


Loup de mer entier en croûte de sel ou à la méditerranéenne – pour deux
Sea bass cooked in salt crust or in Mediterranean style – for two

Filetto di manzo con jus al Porto e melograno 53

Filet de bœuf, jus de viande au Porto et grenade
Beef fillet with Porto meat gravy and pomegranate

La Milanese di vitello “XXL” con rucola e pomodorini 65

Côte de veau “à la milanaise”, roquette et tomates cerises
Milanese veal chop, rocket salad and cherry tomatoes

 Panelle di ceci con maionese vegana all'orientale
e polvere di olive nere 42

Panisses de pois chiches, mayonnaise vegan à l'orientale et poudre d'olives noires
Chickpea panisse with oriental style vegan mayonnaise and black olive powder

 Plats végétariens

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 roast potatoes

Provenance des poissons : Dorade et bar : Grèce / poulpe et calamars : Espagne / espadon : Ile de la Réunion
Crevettes : Argentine / Thon : Sri Lanka / sériole : Australie / Oursin : Espagne
Fish origin: Sea bream and sea bass: Greece / octopus and squid: Spain / swordfish: Reunion Island
Prawns: Argentina / Tuna: Sri Lanka / Amberjack: Australia / Sea urchin : Spain

Provenance des viandes : Veau, bœuf et porc : Suisse
Meat origin : Veal, beef and pork: 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