



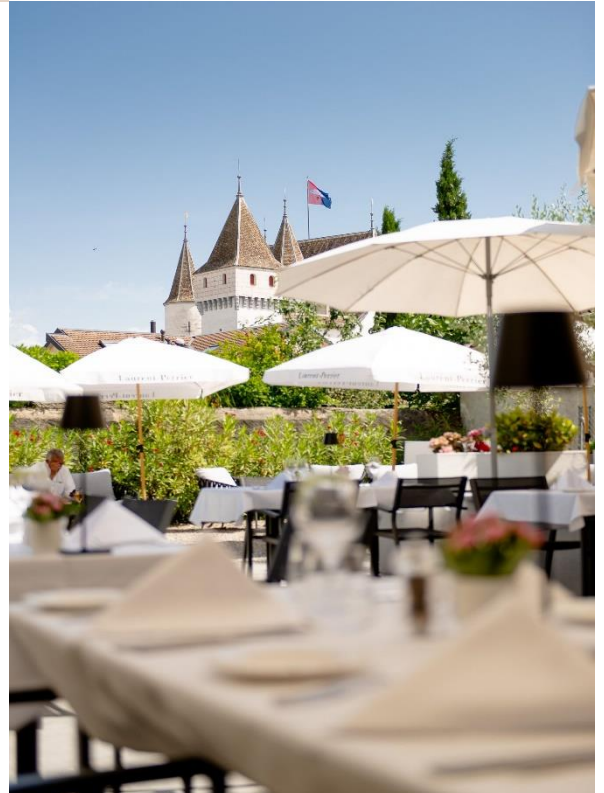
The logo for ULIVO RESTAURANT. It features a large, stylized green letter 'O' at the top. Below it, the word 'ULIVO' is written in a large, black, serif font. Underneath 'ULIVO', the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, green, sans-serif font.

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*



Polpo scottato con purea di ceci e pak choi 28

*Poulpe poêlé, purée de pois chiches et pak choï*  
*Pan fried octopus with chickpea mash and pak choi*

 Tortino ai porcini con fonduta di Parmigiano e zucca agrodolce 26

*Tartelette aux bolets, fondue de Parmesan et courge aigre-douce*  
*Porcini tartlet with Parmesan fondue and sweet and sour pumpkin*

Capesante con cavolfiore profumato al tartufo e radicchio al vino rosso 29


*Saint-Jacques, chou-fleur parfumé à la truffe et radicchio au vin rouge*  
*Scallops with cauliflower cream flavoured with truffle and radicchio in red wine*

Delizie del mare in frittura, tempura di legumi e maionese al pepe di Sichuan 29 41

*Délice de la mer "in frittura", tempura de légumes et mayonnaise au poivre du Sichuan*  
*Deep-fried fish & seafood, tempura vegetables and Sichuan pepper mayonnaise*

Tataki di manzo marinato al miele con crema di broccoli e castagne 28

*Tataki de bœuf mariné au miel, crème de brocoli et châtaignes*  
*Beef tataki marinated in honey, broccoli cream and chestnuts*

 Plats végétariens

---

	Risotto ai porcini e mirtilli	33
✓	<i>Risotto aux bolets et myrtilles</i> <i>Risotto with porcini mushrooms and blueberries</i>	
✓	Tortelloni alla zucca “burro e salvia” con mandorle tostate	35
	<i>Tortelloni à la courge “burro e salvia” et amandes toastées</i> <i>Pumpkin tortelloni “burro e salvia” with toasted almonds</i>	
✓	Gnocchi con carciofi, Pecorino e caviale di liquirizia	36
	<i>Gnocchi aux artichauts, Pecorino et caviar de réglisse</i> <i>Gnocchi with artichokes, Pecorino and licorice caviar</i>	
	Spaghetti allo zafferano con bottarga e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo	46
	<i>Spaghetti au safran, poutargue et tartare de crevettes rouges de Mazara del Vallo</i> <i>Spaghetti with saffron, bottarga and red shrimp tartare from Mazara del Vallo</i>	
✓	Plats végétariens	

---

Filetto di sogliola al vapore con bergamotte, lattuga e nocciole		53
<i>Filet de sole à la vapeur, bergamote, laitue et noisettes</i> <i>Steamed sole fillet, bergamot and lettuce and hazelnuts</i>		
Branzino intero in crosta di sale o alla mediterranea – per due	p.p	65
<i>Loup de mer entier en croûte de sel ou à la méditerranéenne – pour deux</i> <i>Whole sea bass cooked in sea salt crust or in Mediterranean style – for two</i>		
Filetto di manzo ai porcini e fondo di carne al rosmarino		53
<i>Filet de bœuf aux bolets et son jus de viande au romarin</i> <i>Beef fillet with porcini and rosemary meat gravy</i>		
La Milanese di vitello “XXL” con rucola e pomodorini		65
<i>Côte de veau “à la milanaise”, roquette et tomates cerises</i> <i>Milanese veal chop, 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 roast potatoes*

Provenance des poissons : Saint-Jacques : Japon / poulpe et calamars : Espagne / sole : Pays basque  
Crevettes : Argentine / Crevettes rouges de Mazara : Italie (Sicile)  
*Origin of fish: Scallops: Japan / octopus and squid: Spain / sole: Basque Country*  
*Shrimp: Argentina / Red shrimp from Mazara: Italy (Sicily)*

Provenance des viandes : Veau et bœuf : Suisse  
*Meat origin: Veal and beef : 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*