

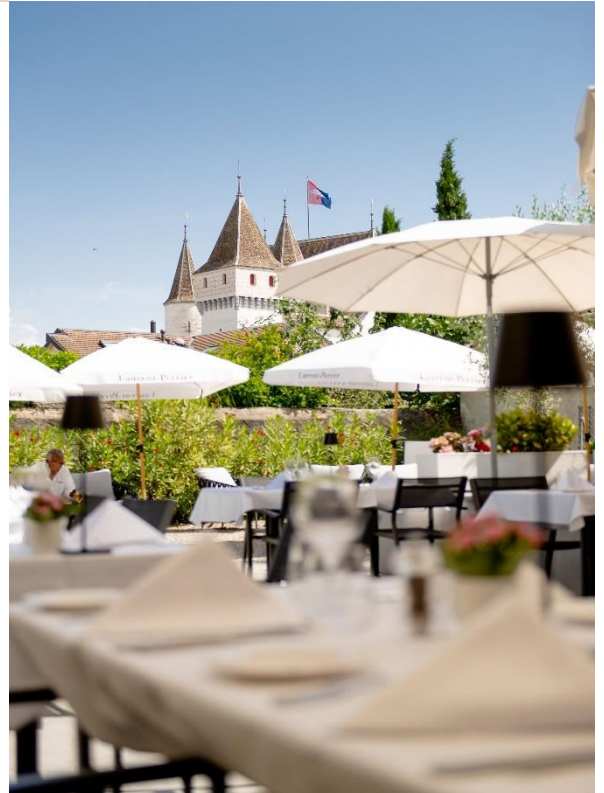
The logo for Ulivo Restaurant features a large, stylized green letter 'O' at the top. Below it, the word 'ULIVO' is written in a large, black, serif font. Underneath 'ULIVO', the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, green, sans-serif font.

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



Carpaccio di manzo con salsa vierge alle olive,
mandorle e pomodorini 25

Carpaccio de bœuf et sa sauce vierge aux olives, amandes et tomates cerises
Beef carpaccio with olive "sauce vierge", almonds and cherry tomatoes

Baccalà mantecato alla veneziana con polenta fritta 27


"Baccalà mantecato" à la vénitienne et polenta frite
Venetian "Baccalà mantecato" with fried polenta

Polpo con patate viola, spuma al sedano e pane carasau 25


Poulpe, pommes de terre vitelotte, écume au céleri et pain carasau
Octopus with purple potatoes, celery foam and carasau bread

Delizie del mare in frittura, tempura di legumi
e maionese alla paprika 31 46

Délice de la mer "in frittura", tempura de légumes et mayonnaise au paprika
Deep-fried fish & seafood, tempura vegetables and paprika mayonnaise

 Zuppa di zucca con funghi Shitake, cavolo riccio,
mandorle e tartufo nero 20

Soupe de courge, champignons Shitake, choux kale, amandes et truffe noire
Pumpkin soup with Shitake mushrooms, kale, almonds and black truffle

 Plats végétariens

Gnocchi ai broccoli e salsiccia siciliana 29

Gnocchi aux brocolis et saucisse sicilienne

Gnocchi with broccoli and Sicilian sausage

 Tagliolini fatti in casa con tartufo nero pregiato 34

Tagliolini "Fait Maison" à la truffe noire

"Homemade" tagliolini with fine black truffle

Cavatelli neri fatti in casa con capesante, funghi pleurotus e porri 35

Cavatelli noirs "Fait Maison", noix de Saint-Jacques, pleurotes et poireaux

"Homemade" black cavatelli with scallops, Pleurotus mushrooms and leeks

Risotto agli scampi e carciofi, profumato al limone 36

Risotto aux langoustines et artichauts, parfumé au citron

Risotto with langoustines and artichokes, flavoured with lemon

 Plats végétariens / Vegetarian dishes

Milanese di pesce spada con salsa tartara,
insalata di rucola, pomodorini e patate 52

Milanaise d'espadon, sauce tartare, roquette, tomates cerises et pommes de terre au four
Milanese style swordfish, tartar sauce, roquette, cherry tomatoes and roast potatoes

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
Whole sea bass cooked in sea salt crust or in Mediterranean style – for two

Filetto di vitello con salsa al pepe verde 45

Filet de veau, sauce au poivre vert
Veal fillet with green pepper sauce

Carré d'agnello in crosta alle erbe e fondo di carne 48

Carré d'agneau en croûte aux herbes et son jus de viande
Herb-crusted rack of lamb with meat gravy

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 : Cabillaud : Islande / poulpe et calamars : Espagne / moules : France
perches : Irlande / crevettes : Argentine / Saint-Jacques : Japon / espadon : Ile de la Réunion
langoustines : Ecosse / Loup de mer : Grèce

Fish origin: Cod: Iceland / octopus and squid: Spain / mussels: France
perch: Ireland / shrimp: Argentina / scallops: Japan / swordfish: La Réunion
langoustines: Scotland / Sea bass: Greece

Provenance des viandes : Bœuf, veau, agneau et porc : Suisse
Meat origin: Beef, veal, lamb 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 8.1% inclus
Our prices are in Swiss francs, service and VAT 8.1% included