



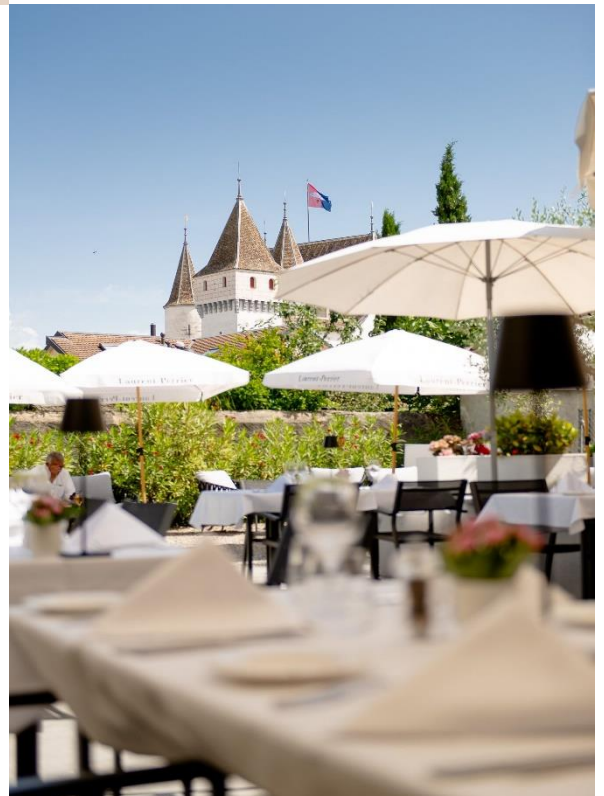
ULIVO  
RESTAURANT

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

---

 Carpaccio di barbabietola con cialde di Grana Padano, salsa tahini e gomashio		22
<i>Carpaccio de betterave et copeaux de Grana Padano, sauce tahini et gomashio</i> <i>Beetroot carpaccio with Grana Padano, tahini sauce and gomashio</i>		
Sashimi di spigola con ricotta e ricci di mare		28
<i>Sashimi de loup de mer, ricotta et oursins</i> <i>Sea bass sashimi with ricotta and sea urchin</i>		
Vitello tonnato "Ulivo"		27
Delizie del mare in frittura con verdure in tempura e maionese al prezzemolo	31	46
<i>Délices de la mer "in frittura", tempura de légumes et mayonnaise au persil</i> <i>Deep-fried fish &amp; seafood, tempura vegetables and parsley mayonnaise</i>		
Tartare di manzo all'aglio nero con maionese alle acciughe e anelli di cipolla fritti	28	44
<i>Tartare de bœuf à l'ail noir, mayonnaise aux anchois et rondelles d'oignons frits</i> <i>Beef tartare with aged garlic, anchovy mayonnaise and fried onion rings</i>		

 Plats végétariens / vegetarian dishes

Gnocchi al ragù di vitello, provola affumicata  
e crumble al rosmarino 29

*Gnocchi au ragoût de veau, Provola fumée et crumble au romarin*

*Gnocchi with veal ragout, smoked Provola and rosemary crumble*

🌱 Tagliatelle “fatte in casa” con asparagi,  
crema di Parmigiano reggiano e polvere di porcini 33

*Tagliatelle “Fait Maison” aux asperges, crème de Parmigiano Reggiano et poudre de bolets*

*“Homemade” tagliatelle with asparagus, Parmigiano Reggiano cream, and porcini powder*

Pacchero di Gragnano Cacio e pepe, con gamberi e lime 35

*Pacchero di Gragnano “Cacio e pepe”, crevettes et citron vert*

*Pacchero di Gragnano “Cacio e pepe”, shrimps and lime*

🌱 Risotto alle spugnole 38

*Risotto aux morilles*

*Morel mushroom risotto*

🌱 Plats végétariens / vegetarian dishes

---

Milanese di pesce spada con salsa tartara, insalata di rucola, pomodorini e patate		48
<i>Milanaise d'espadon, sauce tartare, roquette, tomates cerises et pommes de terre au four</i> <i>Milanese style swordfish, tartar sauce, roquette, cherry tomatoes and roast potatoes</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>		
Petto di faraona laccata al miele e vino bianco		42
<i>Suprême de pintade laquée au miel et vin blanc</i> <i>Guinea fowl supreme glazed with honey and white wine</i>		
Filetto di manzo con salsa ai funghi galletti		55
<i>Filet de bœuf et son jus de viande aux chanterelles</i> <i>Beef fillet with meat gravy and chanterelles</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 : calamars : Espagne / moules : France  
crevettes : Argentine / espadon : Ile de la Réunion / loup de mer : Grèce

*Fish origin: squid: Spain / mussels: France*  
*shrimps: Argentina / swordfish: La Réunion / Sea bass: Greece*

Provenance des viandes : Bœuf et veau : Suisse / pintade : France  
*Meat origin: Beef and veal: Switzerland / guinea fowl: France*

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*