



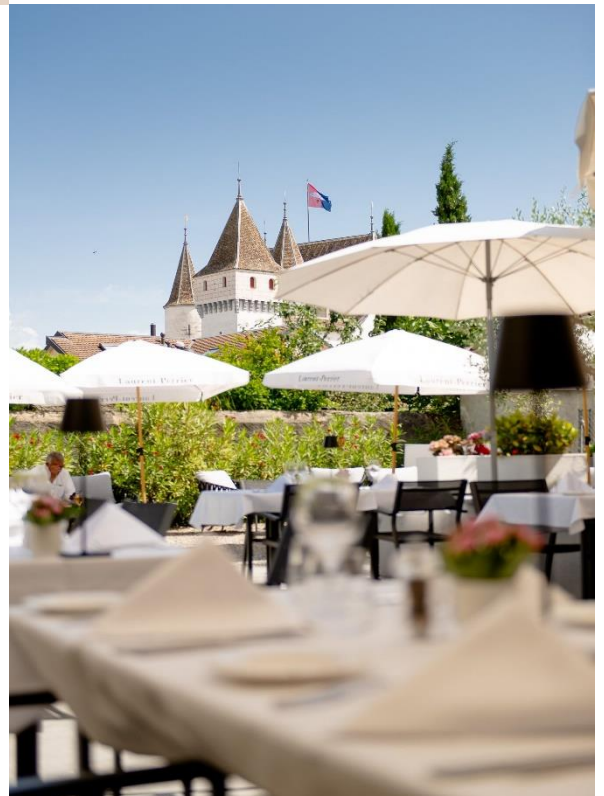
ULIVO
RESTAURANT

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 & 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

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

Pappardelle “Fait Maison” aux asperges, crème de Parmigiano Reggiano et poudre de bolets
“Homemade” pappardelle 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 ai finferli 33

Risotto aux chanterelles
Chanterelle mushroom risotto

🌱 Plats végétariens / vegetarian dishes

Milanese di pesce spada con salsa tartara, 48
insalata di rucola, pomodorini e patate

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 p.p 65
per due, preparato a tavola

Loup de mer entier en croûte de sel ou à la méditerranéenne – pour deux, préparé à votre table
Whole sea bass cooked in sea salt crust or in Mediterranean style – for two, prepared at your table

Petto di faraona laccata al miele e vino bianco 42

Suprême de pintade laquée au miel et vin blanc
Guinea fowl supreme glazed with honey and white wine

Filetto di manzo con salsa ai funghi galletti 55

Filet de bœuf et son jus de viande aux chanterelles
Beef fillet with meat gravy and chanterelles

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