



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



 Panzanella toscana e burrata	24	
<i>Panzanella toscane, burrata, tomates cerises et basilic</i> <i>Tuscan Panzanella with burrata, cherry tomatoes and basil</i>		
Baccalà mantecato alla veneziana con polenta grigliata	26	
<i>Brandade de morue à la vénitienne et polenta grillée</i> <i>Cod "Brandade" in Venetian style with grilled polenta</i>		
Insalata di polipo alla mediterranea	32	49
<i>Salade de poulpe à la méditerranéenne (olives, pommes de terre et céleri)</i> <i>Octopus salad with olives and potatoes (olives, potatoes and celery)</i>		
Delizie di mare in frittura con verdura in tempura	29	45
<i>Délices de la mer "in frittura" et tempura de légumes</i> <i>Deep-fried fish & seafood and vegetable tempura</i>		
Vitello tonnato "Ulivo"	28	42
 Vellutata di porri e patate	19	
<i>Velouté de poireaux et pommes de terre</i> <i>Leek and potato soup</i>		
 Plats végétariens / vegetarian dishes		

 Paccheri “Cacio e Pepe”	26
Tagliolini fatti in casa con gamberetti selvaggi, pomodorini e basilico	33
<i>Tagliolini “Fait Maison” aux crevettes sauvages, tomates cerises et basilic</i> <i>Homemade tagliolini with wild prawns, cherry tomatoes and basil</i>	
Spaghetti allo scoglio	32
<i>Spaghetti aux fruits de mer</i> <i>Spaghetti with seafood</i>	
 Gnocchi freschi con carciofi e menta	28
<i>Gnocchi “Fait Maison” aux artichauts et menthe</i> <i>Homemade gnocchi with artichokes and mint</i>	
Ravioli del Plin alla Piemontese	28
<i>Ravioli del Plin à la piémontaise au beurre et à la sauge</i> <i>Ravioli del Plin “alla Piemontese” with butter and sage</i>	
 Risotto agli asparagi	33
<i>Risotto aux asperges</i> <i>Asparagus risotto</i>	
 Plats végétariens / vegetarian dishes	

Trancio di branzino “all’acqua pazza” e olive taggiasche 49

Pavé de bar “all’acqua pazza”, tomates cerises, basilic et olives taggiasche
Sea bass fillet “all’acqua pazza” with taggiasche olives

Filetto di tonno scottato in crosta di pistacchio 49

Mi-cuit de filet de thon en croûte de pistache
Seared tuna fillet in pistachio crust

Pesce del giorno in crosta di sale o alla mediterranea p.p 65
 (min. due persone - preparato a tavola)

Poisson du jour en croûte de sel ou à la méditerranéenne – min. deux pers., préparé à votre table
Fish of the day cooked in sea salt crust or in Mediterranean style – min. for two, prepared at your table

Costolette d’agnello “alla scottadito” 45

Côtelettes d’agneau “alla scottadito”, snackées au romarin
Lamb chops “alla scottadito”, seared with rosemary

Filetto di manzo al Mirto di Sardegna 56

Filet de bœuf et sa sauce au Mirto de Sardaigne
Beef fillet with Sardinian Mirto gravy

La classica Milanese con rucola e pomodorini 59

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

Provenance des poissons : cabillaud : Islande / rouget : Vietnam / poulpe : Maroc / Bar : Grèce / moules : Espagne
 Calamars et thon : Océan pacifique sud / crevettes : Argentine / palourdes : Océan Nord Atlantique et Méditerranée

Fish origin: cod : Iceland / red mullet : Vietnam / octopus : Morocco / seabass : Greece / mussels : Spain
Squid and tuna : South Pacific Ocean / shrimp : Argentina / clams : North Atlantic Ocean and Mediterranean Sea

Provenance des viandes : Bœuf, veau et agneau : Suisse
Meat origin: Beef, veal and lamb: Switzerland

DOLCI	CHF
Panna cotta al caffè <i>Panna cotta au café</i> <i>Coffee panna cotta</i>	12
Ricotta dolce con pera e scaglie di cioccolato <i>Ricotta sucrée, poire et copeaux de chocolat</i> <i>Sweet ricotta with pear and chocolate shavings</i>	13
Tiramisù "Ulivo" <i>Tiramisù "Ulivo"</i> <i>Tiramisù "Ulivo"</i>	15
Crumble di mela con cannella, gelato alla nocciola e salsa di albicocca <i>Crumble aux pommes et cannelle, glace à la noisette et coulis à l'abricot</i> <i>Apple crumble with cinnamon, hazelnut ice cream, and apricot coulis</i>	15
Gelati & sorbetti artigianali (pallina) <i>Glaces et sorbets artisanaux (boule)</i> <i>Homemade ice creams & sorbets (scoop)</i>	6 / boule
Selezione di formaggi & marmellata alle arance fatta in casa <i>Assortiments de fromages et confiture à l'orange "Fait Maison"</i> <i>Cheese selection with homemade orange jam</i>	16

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