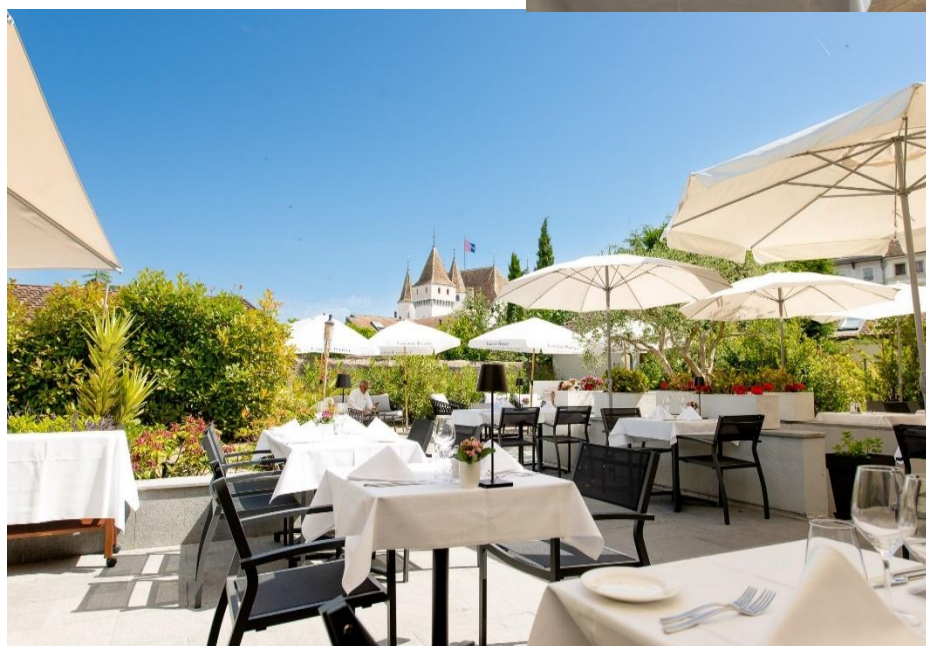




# O

## 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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|    | <b>Gaspacho di melone con caprino fresco e menta</b>                                                                                                            | 16    |
|                                                                                     | <i>Gaspacho de melon, chèvre frais et menthe</i><br><i>Melon gazpacho with fresh goat cheese and mint</i>                                                       |       |
|                                                                                     | <b>Prosciutto crudo San Daniele e fichi</b>                                                                                                                     | 28    |
|                                                                                     | <i>Jambon cru San Daniele et figues</i><br><i>San Daniele ham with figs</i>                                                                                     |       |
|    | <b>Panzanella toscana e burrata</b>                                                                                                                             | 24    |
|                                                                                     | <i>Panzanella toscane, burrata, tomates cerises et basilic</i><br><i>Tuscan Panzanella with burrata, cherry tomatoes and basil</i>                              |       |
|                                                                                     | <b>Tartare di tonno al lime</b>                                                                                                                                 | 26 49 |
|                                                                                     | <i>Tartare de thon au citron vert</i><br><i>Tuna tartare with lime</i>                                                                                          |       |
|                                                                                     | <b>Insalata di polipo alla mediterranea</b>                                                                                                                     | 28 49 |
|                                                                                     | <i>Salade de poulpe à la méditerranéenne (olives, pommes de terre et céleri)</i><br><i>Octopus salad with olives and potatoes (olives, potatoes and celery)</i> |       |
|                                                                                     | <b>Vitello tonnato "Ulivo"</b>                                                                                                                                  | 28 42 |
|  | <b>Parmigiana di melanzane</b>                                                                                                                                  | 21    |
|                                                                                     | <i>Parmigiana d'aubergines</i><br><i>Eggplant Parmigiana</i>                                                                                                    |       |

 Plats végétariens / vegetarian dishes

**Tagliolini fatti in casa con gamberetti selvaggi,  
pomodorini e basilico** 32

*Tagliolini "Fait Maison" aux crevettes sauvages, tomates cerises et basilic*  
*Homemade tagliolini with wild prawns, cherry tomatoes and basil*

**Spaghetti alle vongole veraci** 32

*Spaghetti aux vongoles*  
*Spaghetti with clams*

**Gnocchi al ragù di coniglio alla cacciatora** 28

*Gnocchi au ragoût de lapin "alla cacciatora"*  
*Gnocchi with rabbit stew "alla cacciatora"*

 **Ravioli di burrata all'olio d'oliva e ciliegino** 28

*Ravioli di burrata à l'huile d'olive et tomates cerises*  
*Burrata ravioli with olive oil and cherry tomatoes*

 **Risotto allo zafferano con zucchine e pecorino** 32

*Risotto au safran, courgettes et pecorino râpé*  
*Saffron risotto with zucchini and pecorino cheese*

 Plats végétariens / vegetarian dishes

## PESCI

CHF

**Trancio di orata con burro bianco al limone** 45

*Filet de daurade au beurre blanc citronné*

*Sea bream fillet with lemon beurre blanc*

**Filetto di tonno scottato in crosta di pistacchio** 49

*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*

## CARNI

**Suprema di faraona al rosmarino con caponata di melanzane** 45

*Suprême de pintade au romarin et caponata d'aubergines*

*Guinea fowl supreme with rosemary with eggplant caponata*

**Filetto di manzo al pepe verde** 56

*Filet de bœuf et sa sauce au poivre vert*

*Beef fillet with green pepper sauce*

**Costoletta di vitello alla milanese, rucola e patate** 59

*Côte de veau "à la milanaise", roquette et pommes de terre*

*Milanese veal chop, roquette salad and potatoes*

Provenance des poissons : poulpe : Maroc / daurade : Grèce / moules : Espagne  
Calamars et thon : Océan pacifique sud / crevettes : Italie / vongoles : Océan Nord Atlantique et Méditerranée

*Fish origin: octopus : Morocco / sea bream : Greece / mussels : Spain*  
*Squid and tuna : South Pacific Ocean / shrimp : Italy / clams : North Atlantic Ocean and Mediterranean Sea*

Provenance des viandes : pintade, bœuf et veau : Suisse  
*Meat origin: guinea fowl, beef and veal: 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*

## DOLCI

CHF

### Panna cotta al cioccolato

12

*Panna cotta au chocolat*  
*Chocolate panna cotta*

### Carpaccio d'ananas con sorbetto

12

*Carpaccio d'ananas et son sorbet*  
*Pineapple carpaccio with sorbet*

### Vacherin freddo ai lamponi

13

*Vacherin glacé aux framboises*  
*Cold raspberry vacherin*

### Tiramisù

15

### Gelati & sorbetti artigianali

6 / boule

*Glaces et sorbets artisanaux*  
*Homemade ice creams & sorbets*

### Selezione di formaggi

16

*Assortiments de fromages*  
*Cheese selection*

C'est avec plaisir que nous vous donnerons 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*