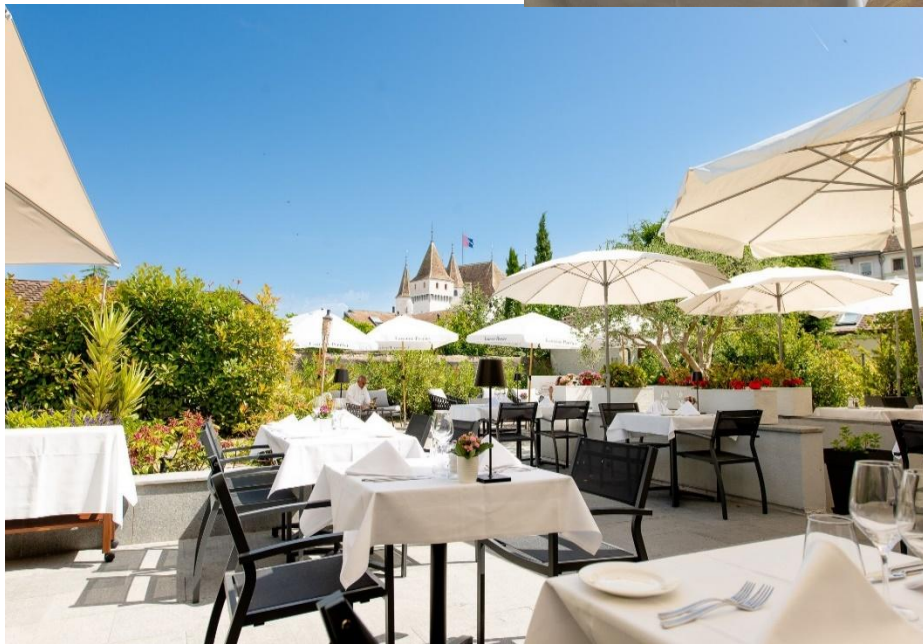




O

ULIVO

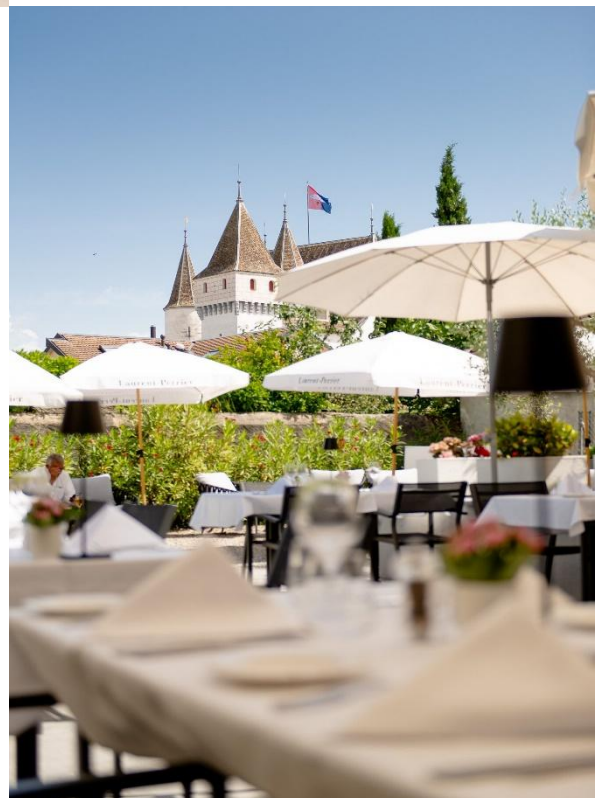
RESTAURANT

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

	Gaspacho “a modo mio”	18
	<i>Gaspacho de tomates “Fait Maison”</i> <i>Homemade tomato gazpacho</i>	
	Prosciutto crudo San Daniele e burrata	28
	<i>Jambon cru San Daniele et burrata</i> <i>San Daniele ham with burrata</i>	
	Cestino di Parmigiano con verdure alla griglia e rucola	21
	<i>Corbeille de parmesan, légumes grillés et roquette</i> <i>Parmesan basket with grilled vegetables and arugula</i>	
	Tartare di tonno al lime	26 49
	<i>Tartare de thon au citron vert</i> <i>Tuna tartare with lime</i>	
	Insalata di polipo alla mediterranea	28 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>	
	Parmigiana di melanzane	19 32
	<i>Parmigiana d'aubergines</i> <i>Aubergine parmigiana</i>	
	Vitello tonnato “Ulivo”	28 42

 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 fatti in casa, melanzane e ricotta infornata** 28

Gnocchi "Fait Maison" aux aubergines et ricotta râpée
Homemade gnocchi with aubergine and baked ricotta

 **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 alla crema di zucchine, mente e pecorino** 32

Risotto à la crème de courgettes, menthe et pecorino
Risotto with zucchini cream, mint and pecorino

 **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 ai frutti rossi	12
<i>Panna cotta aux fruits rouges</i> <i>Red fruits panna cotta</i>	
Carpaccio d'ananas con sorbetto	12
<i>Carpaccio d'ananas et son sorbet</i> <i>Pineapple carpaccio with sorbet</i>	
Vacherin freddo ai lamponi	13
<i>Vacherin glacé aux framboises</i> <i>Cold raspberry vacherin</i>	
Tiramisù	15
Gelati & sorbetti artigianali	6 / boule
<i>Glaces et sorbets artisanaux</i> <i>Homemade ice creams & sorbets</i>	
Selezione di formaggi	16
<i>Assortiment de fromages</i> <i>Cheese selection</i>	

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