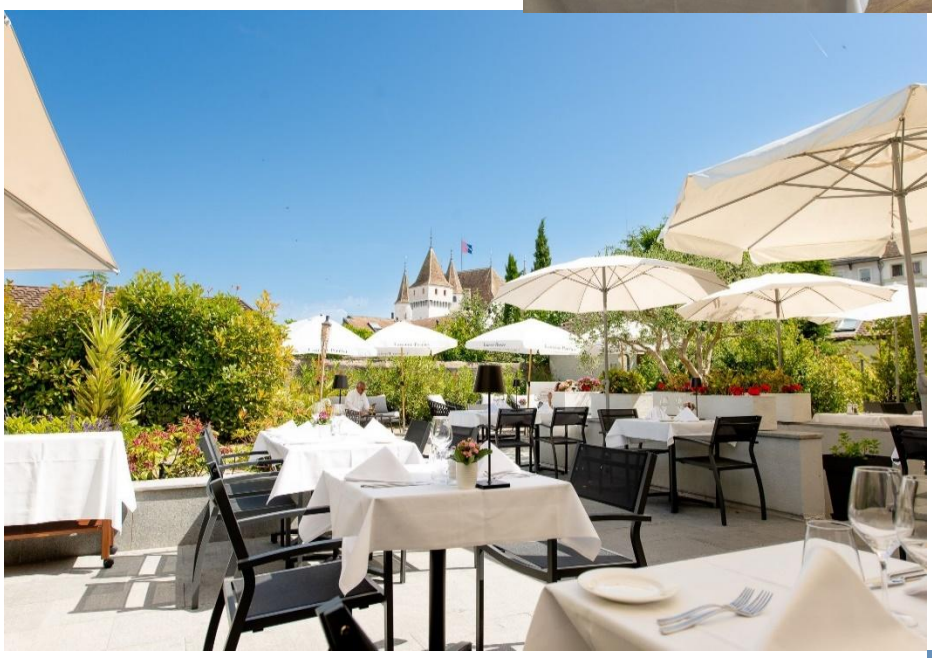




ULIVO

RESTAURANT



Horaire d'ouverture
Opening hours

Du Lundi au Samedi:
12:00-14:00 / 19:00-22:00

From Monday to Saturday:
12:00 – 02:00 pm / 07:00 pm – 10:00 pm

Dimanche: fermé
Sunday: Closed

ANTIPASTI FREDDI E CALDI

CHF

Vellutata di zucca alla cannella e zeste d'arancia — 19

Velouté de courge à la cannelle et zestes d'orange
Pumpkin velouté with cinnamon and orange zest

Prosciutto crudo San Daniele e burrata — 28

Jambon cru San Daniele et burrata crémeuse
San Daniele ham and creamy burrata

Foie Gras dorato in padella, pan brioche tostato e cipolle caramellate — 32

Foie Gras doré à la poêle, toast brioché et oignons caramélisés
Golden-browned Foie Gras, toasted brioche and caramelised onions

Delizie di mare in frittura con verdura in tempura — 29 — 45

Délices de la mer "in frittura" et tempura de légumes
Deep-fried fish & seafood and vegetable tempura

Polpo scottato, peperoni agrodolci e crema di patate — 29

Poulpe poêlé, poivrons aigres-doux et crème de pommes de terre
Seared octopus with sweet and sour peppers and potato cream

Vitello tonnato "Ulivo" — 28 — 42

Plats végétariens / *vegetarian dishes*

PASTE E RISOTTO

CHF

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 — 34

Spaghetti aux vongoles
Spaghetti with clams

Pizzicati al brasato "burro e salvia" con riduzione di fondo bruno — 32

Pizzicati de bœuf braisé au beurre et à la sauge, réduction de fond brun
Braised beef pizzicati with butter, sage and rich brown jus

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 ai porcini — 34

Risotto aux bolets
Porcini mushroom risotto

Plats végétariens / *vegetarian dishes*

PESCI

CHF

Trancio di ombrina con burro bianco allo zafferano 49

Pavé de maigre au beurre blanc safrané
Meagre fillet with saffron beurre blanc

Filetto di tonno in crosta di sesamo e riduzione al balsamico 49

Filet de thon en croûte de sésame et réduction au balsamique
Seared tuna filet in sesame crust and balsamic glaze

Branzino intero in crosta di sale o alla mediterranea (min. due persone - preparato a tavola) p.p 65

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

CARNI

Carré d'agnello al mirto di Sardegna 52

Carré d'agneau au myrte de Sardaigne
Rack of lamb with Sardinian myrtle

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 et thon : Espagne / maigre : Corse / loup de mer : Grèce
Calamars: France / crevettes : Argentine / vongoles : Pays-Bas et Italie

Fish origin: octopus and tuna: Spain / meagre: Corsica / Sea bass : Greece
Squid: France / shrimp: Argentina / clams: Holland and Italy

Provenance des viandes : bœuf et veau : Suisse / agneau : Irlande / foie gras : UE
Meat origin: beef and veal: Switzerland / lamb: Ireland / foie gras: EU

DOLCI

CHF

Panna cotta ai frutti rossi — 12

Panna cotta aux fruits rouges
Red fruits 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

Assortiment de fromages
Cheese selection

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