

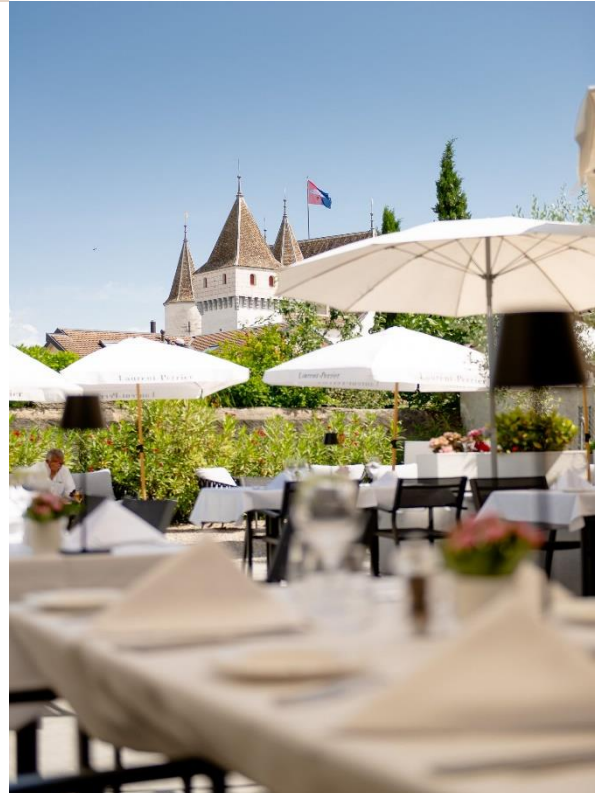
The logo for ULIVO RESTAURANT. It features a large, stylized green letter 'O' at the top. Below it, the word 'ULIVO' is written in a large, black, serif font. Underneath 'ULIVO', the word 'RESTAURANT' is written in a smaller, green, sans-serif font.

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*



## ANTIPASTI FREDDI E CALDI

CHF

---

|  |    |    |
|--|----|----|
| Polpette di manzo con salsa alle arachidi, sedano e cacao  |    | 25 |
| <i>“Polpette” de bœuf, sauce aux arachides, céleri et cacao</i><br><i>Beef meatballs with peanut sauce, celery, and cocoa</i>  |    |    |
| Tartare di vitello al pesto di olive, capperi, pomodori secchi e salsa al miso   | 29 | 45 |
| <i>Tartare de veau au pesto d'olives, câpres, tomates séchées et sauce au miso</i><br><i>Veal tartare with olive pesto, capers, sun-dried tomatoes, and miso sauce</i>     |    |    |
| Sashimi di cuore di tonno con ricotta e ricci di mare  |    | 34 |
| <i>Sashimi de cœur de thon, ricotta et oursins</i><br><i>Tuna sashimi with ricotta and sea urchin</i>  |    |    |
| Delizie del mare in frittura con zucchine in tempura e maionese al dragoncello   | 31 | 46 |
| <i>Délices de la mer “in frittura”, tempura de courgettes et mayonnaise à l'estragon</i><br><i>Deep-fried fish &amp; seafood, tempura zuchinis and tarragon mayonnaise</i> |    |    |
|  Gaspacho andaluso con fragole, escabeche di peperoni e crescione                       |    | 22 |
| <i>Gaspacho andalou, fraises, escabèche de poivrons et cresson</i><br><i>Andalusian gazpacho with strawberries, pepper escabeche and watercress</i>                        |    |    |
|  Insalata di rucola, pomodorini e Grana Padano  |    | 13 |
| <i>Salade de roquette, tomates cerises et Grana Padano</i><br><i>Roquette salad, cherry tomatoes and Grana Padano</i>  |    |    |
|  Plats végétariens / vegetarian dishes  |    |    |

- 
- ① Rigatoni allo zafferano con broccoli,  
olive nere Taggiasche e pane croccante 28
- Rigatoni au safran, brocoli, olives noires Taggiasche et chapelure croustillante*  
*Saffron rigatoni with broccoli, Taggiasche black olives and crunchy breadcrumbs*
- Tagliolini fatti in casa con gamberi, pomodorini e basilico 33
- Tagliolini "Fait Maison" aux crevettes, tomates cerises et basilic*  
*"Homemade" tagliolini with prawns, cherry tomatoes and basil*
- Spaghetti ai ricci di mare e bottarga 42
- Spaghetti aux oursins et poutargue*  
*Spaghetti with sea urchins and bottarga*
- ① Risotto con crema di melanzane, stracciatella  
e pomodorini arrostiti 29
- Risotto à la crème d'aubergines, stracciatella et tomates cerises rôties*  
*Risotto with aubergine cream, stracciatella and roasted cherry tomatoes*
- ① Plats végétariens / vegetarian dishes

---

|  |     |    |
|--|-----|----|
| Filetto di rombo con salsa di rucola   |     | 48 |
| <i>Filet de turbot, sauce à la roquette</i>  |     |    |
| <i>Turbot fillet with roquette sauce</i>   |     |    |
| Branzino intero in crosta di sale o alla mediterranea<br>(per due - preparato a tavola)                    | p.p | 65 |
| <i>Bar entier en croûte de sel ou à la méditerranéenne – pour deux, préparé à votre table</i>              |     |    |
| <i>Whole sea bass cooked in sea salt crust or in Mediterranean style – for two, prepared at your table</i> |     |    |
| Filetto di manzo al ribes e Marsala  |     | 55 |
| <i>Filet de bœuf, jus de viande aux groseilles et Marsala</i>  |     |    |
| <i>Beef fillet, meat gravy with red currants and Marsala</i>   |     |    |
| La Milanese di vitello con rucola e pomodorini   |     | 59 |
| <i>Côte de veau “à la milanaise”, roquette et tomates cerises</i>  |     |    |
| <i>Milanese veal chop, roquette salad and cherry tomatoes</i>  |     |    |

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 : calamaretti et crevettes : Argentine

Turbot : Espagne / thon : Ile de la Réunion / bar : France

*Fish origin: squid and prawns: Argentina*

*Turbot: Spain / tuna: La Réunion / sea bass: France*

Provenance des viandes : Bœuf et veau : Suisse

*Meat origin: 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*