

# Il Vero

FILIO RITWO  
LE RESTAURANT

## Antipasti

### Vitello tonnato

Veau, sauce au thon et mayonnaise, chips de Vitelotte, câpres de Pantelleria, déclinaison de tomates colorées  
*Veal, tuna and mayonnaise sauce, Vitelotte chips, Pantelleria capers, colored tomatoes*  
31.-

### Burratina della Puglia

Burratina des Pouilles, jambon San Daniele, melon et gressins  
*Burratina, San Daniele ham, melon and breadsticks*  
26.-

### Sashimi di tonno alla siciliana

Sashimi de thon, avocat façon guacamole, tomates cerises, sauce salmoriglio  
*Tuna sashimi, avocado guacamole style, cherry tomatoes, salmoriglio sauce*  
30.-

## Per Iniziare

### Risotto Casa Veneria del mare

Risotto Casa Veneria de la mer, gambas, daurade et coulis de poivron  
*Risotto Casa Veneria with prawns, sea bream and pepper coulis*  
35.-

### Spaghetti Casa Verrigni alle vongole veraci

Spaghetti Casa Verrigni aux palourdes  
*Spaghetti Casa Verrigni with clams*  
27.-

### Gnocchetti sardi al pesto di pistacchio del Bronte

Gnocchetti sardi au pesto de pistaches de Bronte, stracciatella de bufflonne  
*Gnocchetti sardi with Bronte pistachio pesto and buffalo stracciatella*  
32.-

### Colpa dello Chef

Tagliatelle à la truffe d'été de Norcia et Parmigiano Reggiano  
*Tagliatelle with Summer truffle from Norcia and Parmigiano Reggiano*  
49.-



## Pesci

### Branzino alla plancha

Filet de Loup de Méditerranée à la plancha, sauté de blettes  
*Snacked Mediterranean sea bass fillet, sautéed chards*  
48.-

### Polpo croccante

Poulpe croquant, pommes de terre sautées, tomates confites  
*Crunchy octopus, fried potatoes, sun-dried tomatoes*  
45.-

### Merluzzo al cartoccio

Filet de cabillaud cuit au four, courgettes bicolores, olives taggiasche et tomates cerises  
*Baked codfish fillet, taggiasche olives, colored zucchini and cherry tomatoes*  
42.-

## Carni

### Petto di anatra

Magret de canard, écrasée de patates douces, variation de choux-fleurs colorés  
*Duck breast, mashed sweet potatoes, colored cauliflower*  
41.-

### Orecchia d'elefante

Côte de veau à la milanaise, frites, roquette, tomates cerises  
*Milanese veal rib, rocket salad, cherry tomatoes*  
64.-

### Entrecôte parisienne Black Angus

Légumes grillés, sauce au poivre  
*Black Angus ribeye steak, grilled vegetables, pepper sauce*  
65.-

## Dolci

### Fragolemisù

Tiramisù aux fraises  
*Strawberry tiramisù*  
14.-

### Torta di lamponi

Framboisier, biscuit à la pistache, confit de framboise et crème mousseline  
*Raspberry cake, pistachio biscuit and mousseline cream*  
14.-

### Babà con Aperol

Baba, sirop à l'Aperol et au rhum vanillé, fleur d'oranger  
*Aperol, rum and vanilla baba, orange blossom*  
14.-

### Panna Cotta

Panna Cotta au lait d'amande, abricots rôtis au thym, tuile amande et pistache  
*Almond milk Panna Cotta, roasted apricots with thyme, almond and pistachio biscuit*  
14.-

## Vins au verre

### Vins blancs/White wines

2016 Chardonnay, Domaine des Balisiers, Suisse  
2019 Chasselas, Dézaley Chemin de Fer, Suisse  
2019 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaioli, Italie

### Vins rouges/Red wines

2018 Syrah, Le Diable Rouge, Domaine du Paradis, Suisse  
2018 Chianti Classico Antinori, Riserva Tenuta Tignanello, Italie  
2015 Château Larmande, Grand Cru Classé, Saint Émilien, France

### Vin rosé/Rose wine

2020 Château d'Esclans, Whispering Angel, France

### Vin doux/Sweet wines

2018 Dolceno, Felice Modica, Italie  
2019 Domaine du Tariquet, Premières Grives, France

### Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2020 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie  
NM Champagne Lemaire Brut, France  
2013 Moët et Chandon, Grand Vintage, France  
NM Moët et Chandon, Rosé Impérial, France

## Boissons non alcoolisées

Eaux minérales/Mineral water	100cl	11.-
Eaux minérales/Mineral water	50cl	9.-
Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars	30cl	9.-
Sodas/Soft drinks	33cl	9.-
Virgin Mojito		18.-
Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/		9.-
Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino		9.-
Expresso double, latte macchiato/		12.-
Double espresso, latte macchiato		12.-
Thés/Teas		9.-

## Boissons alcoolisées

Les cocktails		22.-
Spritz : à base de Prosecco/ Spritz: Prosecco-based		
Il Vero: Frangelico	16cl	
Il Vero Groni: Frangelico, Martini rouge, Aperol	16cl	
Hugo: St Germain	16cl	
Amaretto: Disaronno	16cl	
Aperol	16cl	
Classique/Classic		
Negroni: Gin Bombay, Martini rouge, Campari	6cl	
Americano: Martini rouge, Campari, Perrier	6cl	
Bloody Mary: Vodka Absolut	16cl	
Mojito: Rhum Bacardi Blanc	16cl	
Bellini : Champagne Lemaire Brut, France	12cl	
Bières à la pression/Draft Beers		
Feldschlösschen	30cl	9.-
Feldschlösschen	50cl	12.-
Bières en bouteille/ Bottled Beers		
Corona		10.-
Calvinus, Heineken, Hoegaarden blanche, Feldschlösschen brune		12.-



Carte des vins  
Wine list



Carte des mets  
Food menu

Origine des poissons : Loup et Daurade (France), Cabillaud (Atlantique Nord), Thon (FAO 57)  
Fish origin: Sea bass and Sea bream (France), Codfish (North Atlantic), Tuna (FAO 57)

Origine des viandes : Bœuf (Suisse), Veau (Suisse), Canard (France), Porc (Italie)  
Meat origin : Beef (Switzerland), Veal (Switzerland), Duck (France), Pork (Italy)

Fairmont  
GRAND HOTEL GENEVA

Fairmont Grand Hotel Geneva - 19 Quai du Mont-Blanc  
Tél : 022.908.92.24 - E-mail : ilvero.geneva@fairmont.com  
TVA & service compris / VAT and service included  
Les prix sont affichés en Francs Suisses / Our prices are in Swiss Francs



Plat végétarien/Vegetarian dish

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.  
In case of allergy or intolerance, please contact our staff who will be happy to inform you.