

Antipasti

CHF

Bruschetta bresaola peperoni

Bruschetta à la bresaola et aux poivrons, sauce pesto

Bruschetta with bresaola and peppers, pesto sauce

23.-

Battuta di branzino

Carpaccio de loup, déclinaison d'amandes

Sea bass carpaccio and almond variation

27.-

Insalata di sucrina e gamberi

Salade de sucrine aux gambas, fruits rouges et tomates olivettes

Sucrine with prawns, red fruit and olive tomatoes

27.-

Burrata, crudo e melone

Burrata de bufflonne, jambon de Parme, melon et tomates colorées, réduction de vinaigre balsamique de Modène

Buffalo burrata, Parma ham, melon and colored tomatoes, Modena balsamic vinegar reduction

29.-

Vitello tonnato

Vitello tonnato

Vitello tonnato

32.-

Tartara all'Italiana

Tartare de bœuf, parmesan, pignons et tomates séchées

Beef tartar, parmesan, pine nuts and dried tomatoes

34.-

Fritto misto "Il Vero", calamari, gamberi e pesce del giorno

Entrée

34.-

Fritto misto "Il Vero", calamars, gambas et poisson du jour

Plat

48.-

Fritto misto "Il Vero", calamari, prawns and catch of the day



Il Vero

Chef Giancarlo Pagano

Paste e Risotti



CHF

- ✓ **Penne all'arrabbiata** 30.-
Penne à la sauce arrabbiata
Penne with arrabbiata sauce
- Risotto carnaroli al peperone, bottarga e gamberi** 34.-
Risotto carnaroli au coulis de poivrons, à la poutargue et aux gambas
Carnaroli risotto with pepper coulis, bottarga and king prawns
- ✓ **Rigatoni alla Norma** 34.-
Rigatoni aux aubergines poêlées, sauce tomate maison et ricotta salée
Rigatoni with pan fried eggplants, homemade tomato sauce and salted ricotta
- Paccheri duo di pesto di basilico, pistacchio e stracciatella di bufala** 34.-
Paccheri aux pesto de basilic et de pistaches, stracciatella de bufflonne
Paccheri with basil and pistachio pesto, buffalo stracciatella
- ✓ **Tagliatelle colpa dello chef** 49.-
Tagliatelles fraîches maison à la truffe d'été
Fresh homemade tagliatelle with summer truffles

✓ Plat végétarien

ℱ Plat signature

حلال Plat Hallal

Pesci

| | CHF |
|--|------|
| Orata al cartoccio Daurade en papillotte et courgettes <i>Sea bream "en papillotte" and zucchini</i> | 42.- |
| Polpo grigliato alla Mediterranea Poulpe grillé à la méditerranéenne, olives taggiasche et tomates olivettes <i>Mediterranean style grilled octopus, Taggiasche olives and olive tomatoes</i> | 42.- |
| Fritto misto "Il Vero", calamari, gamberi e pesce del giorno Fritto misto "Il Vero", calamars, gambas et poisson du jour <i>Fritto misto "Il Vero", calamari, prawns and catch of the day</i> | 48.- |

Carni

| | CHF |
|---|------|
|  Suprema di pollo all'Italiana Suprême de volaille cuit à basse température, farce aux épinards et ricotta <i>Poultry supreme cooked at low temperature stuffed with spinach and ricotta</i> | 42.- |
| Entrecôte di manzo Angus gold Entrecôte de bœuf Angus, légumes de saison et frites <i>Angus beef rib steak, seasonal vegetables and French fries</i> | 57.- |
| Costoletta di vitello "Orecchia d'Elefante" alla milanese rucola e pomodorini Côte de veau milanaise façon oreille d'éléphant, roquette, tomates cerises et frites fraîches maison <i>Veal rib Milanese elephant ear style, rocket salad, olive tomatoes and fresh homemade fries</i> | 64.- |

Provenienza delle carni: Vitello dalla Svizzera. Pollo dalla Svizzera. Manzo dalla Svizzera e dall'Irlanda

Origine des viandes: Veau et poulet de Suisse. Bœuf de Suisse et d'Irlande

Meat origin : Veal and chicken from Switzerland. Beef from Switzerland and Ireland

Provenienza delle pesce: Branzino, Orata e Polpo dal Mediterraneo

Origine des poissons: Loup, daurade et poulpe de Méditerranée

Fish origin : Sea bass, sea bream and octopus from Mediterranean