

Il Vero

FILIO|ORTIVO
LE RESTAURANT

Per Iniziare

Antipasti

Bruschetta vegetariana

Bruschetta végétarienne à la focaccia maison, légumes du soleil grillés, oignons confits, avocat et huile de truffe
Vegetarian bruschetta with homemade focaccia, grilled vegetables, candied onions, avocado and truffle oil
23.-

Uovo perfetto e asparagi

Œuf cuit à basse température, velouté d'asperges, oignons cébettes et déclinaison d'asperges, croûtons au thym
Egg cooked at low temperature, asparagus velouté, spring onions and croutons with thyme
27.-

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 e crudo

Burrata de bufflonne, jambon de Parme et tomates colorées, réduction de vinaigre balsamique de Modène
Buffalo burrata, Parma ham and colored tomatoes, Modena balsamic vinegar reduction
29.-

Vitello tonnato

Vitello tonnato
Vitello tonnato
32.-

Penne all'arrabbiata

Penne à la sauce arrabbiata
Penne with arrabbiata sauce
30.-

Risotto declinazione di asperagi

Risotto carnaroli aux asperges, copeaux de parmesan
Carnaroli risotto with asparagus, parmesan shavings
34.-

Rigatoni alla Norma revisitati

Rigatoni au caviar d'aubergines, aubergines poêlées, sauce tomate maison et ricotta
Rigatoni with eggplant caviar, pan fried eggplants, homemade tomato sauce and ricotta
34.-

Calamarata con frutti di mare

Calamarata aux gambas, calamars, moules et palourdes
Calamarata with prawns, calamari, mussels and clams
36.-

Tagliatelle colpa dello chef

Tagliatelles fraîches maison à la truffe d'été
Fresh homemade tagliatelle with summer truffles
49.-

Pesci

Branzino con melanzane

Loup aux aubergines et autres légumes de saison
Sea bass with eggplant and other seasonal vegetables
40.-

Polpo grigliato alla Mediterranea

Poulpe grillé à la méditerranéenne, olives taggiasche et tomates olivettes
Mediterranean style grilled octopus, Taggiasche olives and olive tomatoes
42.-

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

Fritto misto "Il Vero", calamars, gambas et poisson du jour
Fritto misto "Il Vero", calamari, prawns and catch of the day
48.-

Carni

Suprema di pollo bassa temperatura

Suprême de poulet cuit à basse température, farce aux pignons, tomates séchées, pistaches, olives et ricotta
Chicken supreme cooked at low temperature, stuffed with pine nuts, dried tomatoes, pistachios, olives and ricotta
42.-

Entrecote di manzo Angus gold

Entrecôte de bœuf Angus, légumes de saison et frites de patates douces
Angus beef rib steak, seasonal vegetables and sweet potato fries
57.-

Orecchia d'elefante

Côte de veau milanaise façon oreille d'éléphant, salade roquette, tomates cerises et frites fraîches maison
Veal rib Milanese elephant ear style, rocket salad, cherry tomatoes and fresh homemade fries
64.-

Dolci

Fragolemisù

Tiramisu aux fraises
Strawberry tiramisu
14.-

Vasetto di cioccolato alla vaniglia

Pot chocolat vanille
Chocolate and vanillia pot
14.-

Limone e noccioline

Dessert citron noisette
Hazelnut and lemon dessert
14.-

Selezione di formaggi italiani

Sélection de fromages italiens
Italian cheese selection
14.-

Origine des viandes: Veau et poulet de Suisse. Bœuf de Suisse et d'Irlande
Origine des poissons: Loup et poulpe de Méditerranée Meat origin: Veal and chicken from Switzerland. Beef from Switzerland and Ireland
Fish origin: Sea bass and octopus from Mediterranean

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 / Prices are in Swiss Francs

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser notre personnel.
In case of allergy or intolerance, please contact our staff.