

# Al Vero

FILIO RITWO  
LE RESTAURANT

## Antipasti

### Vitello tonnato

Veau, sauce au thon et mayonnaise, câpres  
*Veal, tuna and mayonnaise sauce, capers*  
29.-

### Burrata

Burrata des Pouilles, jambon de Parme DOP,  
tomates cerises  
*Burrata from Puglia, DOP Parma ham,  
cherry tomatoes*  
26.-

### Carpaccio

Daurade, agrumes, petite salade légère  
*Sea bream, citrus, light salad*  
24.-

## Per Iniziare

### Vongole

Spaghetti aux palourdes  
*Spaghetti with clams*  
36.-



### Trofie al pesto

Trofie au pesto de Gênes  
*Trofie with pesto from Genova*  
29.-



### Risotto Carnaroli

Courgettes, gorgonzola  
*Zucchini, gorgonzola cheese*  
32.-



### Colpa dello Chef

Tagliatelle à la truffe d'été et  
Parmigiano Reggiano  
*Summer truffle tagliatelle and  
Parmigiano Reggiano*  
47.-



## Carni

### Orecchia d'elefante

Côte de Veau à la Milanaise,  
roquette, tomates cerises  
*Veal cutlet Milanese style,  
rocket salad, cherry tomatoes*  
62.-

### Entrecôte parisienne Black Angus

Légumes grillés, sauce au poivre  
*Black Angus ribeye steak, grilled vegetables,  
pepper sauce*  
59.-

### The Grill Burger

Steak de boeuf suisse (200g), lard, pain au sésame,  
cheddar, tomates cerises, salade iceberg,  
pleurotes, pickles maison,  
sauce chipotle, frites maison  
*Swiss beef butcher's cut (200g), bacon, sesame  
seeds bun, cheddar cheese, cherry tomatoes,  
iceberg lettuce, oyster mushrooms, homemade  
pickles, chipotle sauce,  
fresh French fries*  
39.-

## Pesci

### Polpo

Poulpe, légumes grillés  
*Octopus, grilled vegetables*  
39.-

### Orata cartoccio

Daurade cuite au four à pizza  
*Sea bream baked in a pizza oven*  
42.-

### Gamberi

Gambas flambées au pastis, fenouil  
*Flamed prawns with pastis, fennel*  
46.-

## Dolci

### Nos petits beignets

Avec leurs accompagnements maison  
sauce chocolat, compote de pommes  
et confiture de fruits rouges  
*Our little donuts: with homemade toppings  
chocolate sauce, apple compote and red berry jam*  
12.-

### Fragolemisù

Tiramisù aux fraises  
*Strawberry tiramisù*  
12.-

### Gelati

Sélection de glaces et sorbets  
*Ice cream and sorbets selection*  
5.- la boule/per scoop

## Boissons non alcoolisées

Eaux minérales/Mineral waters 50cl 9.-  
Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars 30cl 9.-  
Sodas/Soft drinks 33cl 9.-

Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/  
Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino  
Expresso double, latte macchiato/  
Double espresso, latte macchiato  
Thés/Teas

## Thés glacés maison

### Fruits rouges

Thé aux fruits rouges, jus de citron vert et tranches de citron  
*Red berry tea, lime juice and lemon slices*

### Menthe fraîche

Thé à la menthe, jus de citron vert et menthe fraîche  
*Mint tea, lime juice and fresh mint*

## Boissons alcoolisées

Aperol Spritz 20.-  
Hugo 20.-  
Feldschlosschen (à la pression)/draft beer 33cl 9.-  
Calvinus 33cl 12.-  
Gin Bombay Sapphire 4cl 22.-  
Ron Zacapa 23 ans 4cl 27.-  
Grey Goose 4cl 22.-  
Jack Daniel's 4cl 18.-  
J.W. Black Label 4cl 22.-

## Vins au verre

### Vins blancs/White wines

16.- 2016 Chardonnay, Domaine des Balisiers, Suisse 14.-  
2018 Chasselas, Dézaley Chemin de Fer, Suisse 16.-  
2018 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaioli, Italie 16.-

### Vins rouges/Red wines

16.- 2018 Syrah, Le Diable Rouge, Domaine du Paradis, Suisse 15.-  
2016 Chianti Classico Antinori, Riserva Tenuta Tignanello, Italie 19.-  
2011 Château Larmande, Grand Cru Classé, Saint Émilien, France 19.-

### Vin rosé/Rose wine

2018 Château d'Esclans, Whispering Angel, France 13.-

### Champagnes et Prosecco/Champagne and Prosecco

2018 Prosecco extra dry, Anima di Vergani, Italie 15.-  
NM Champagne Lemaire Brut, France 20.-  
2012 Moët et Chandon, Grand Vintage, France 24.-  
NM Moët et Chandon, Rosé Impérial, France 32.-

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 France



Plat végétarien/Vegetarian dish



Plat vegan/Vegan dish

Origines des poissons : Daurade (élevage France),  
Palourdes (Nord Est FAO 27 France), Poulpe (Méditerranée)  
Fish origins : Sea bream (farming France),  
Clams (North East FAO 27 France), Octopus (Mediterranean)  
Origines des viandes : Veau et Bœuf (Suisse et France)  
Meat origins : Veal and Beef (Switzerland and France)

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  
gladly inform you.