



Chef Giancarlo Pagano

Antipasti

CHF

Uovo perfetto con vellutata di zucchine verdi Œuf parfait et velouté de courgettes vertes <i>Perfect egg with green zucchini cream soup</i>	26.-
Bis di tartara di granchio e branzino Duo de tartare de crabe et loup <i>Duo of crab and sea bass tartare</i>	28.-
Burratina delle Puglie e bresaola Burratina de bufflonne des Pouilles, bresaola et réduction de vinaigre balsamique de Modène <i>Buffalo burrata from Apulia, bresaola, Modena balsamic vinegar reduction</i>	31.-
Tonno in crosta di pistacchi e crema di avocado Thon en croûte de pistaches et crème d'avocat <i>Tuna in pistachio crust and avocado cream</i>	33.-
Vitello tonnato Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	33.-
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>	35.-

Al Vero

Chef Giancarlo Pagano

Paste e Risotti



CHF

- ✓ **Penne all'arrabbiata** 30.-
Penne à la sauce arrabbiata
Penne with arrabbiata sauce
- Risotto blu con carpaccio di gambero rosso e burrata** 38.-
Risotto bleu avec carpaccio de crevettes rouges de Sicile et burrata
Blue risotto with Sicilian red prawn carpaccio and burrata
- ✓ **Bucatini di pesto di pistacchio e stracciatella di bufala** 38.-
Bucatini au pesto de pistaches et stracciatella di bufala
Bucatini with pistachio pesto and stracciatella di bufala
- Trofie al nero di seppia e scampi** 40.-
Trofie à l'encre de seiche et langoustines
Trofie with squid ink and scampi
- Spaghetti al polpo alla Luciana** 45.-
Spaghettis au poulpe à la Luciana
Spaghetti of octopus Luciana style
- ✓ **Tagliatelle colpa dello chef** 55.-
Tagliatelles fraîches maison à la truffe
Fresh homemade tagliatelle with truffle



Plat végétarien



Plat Hallal



Chef Giancarlo Pagano

Pesci

	CHF
Polpo grigliato alla Mediterranea	44.-
Poulpe grillé à la méditerranéenne, olives taggiasche et tomates <i>Mediterranean grilled octopus, Taggiasche olives and tomatoes</i>	
Ricciola e finocchio	48.-
Sériole et fenouil <i>Amberjack and fennel</i>	
Pagello con duo di carciofi	48.-
Pageot avec duo d'artichauts <i>Sea bream with artichoke duo</i>	
Fritto misto "Il Vero", calamari, gamberi e pesce del giorno	49.-
Fritto misto "Il Vero", calamars, gambas et poisson du jour <i>Fritto misto "Il Vero", calamari, prawns and catch of the day</i>	

Carni

Faraona marinata al miele d'arancio e verdure estive	43.-
Pintade marinée au miel d'orange et légumes d'été <i>Guinea fowl marinated in orange honey and summer vegetables</i>	
Hamburger nero all'Italiana	45.-
Hamburger noir à l'italienne <i>Black hamburger Italian style</i>	
Tagliata all'Italiana	52.-
Tagliata à l'italienne <i>Italian tagliata</i>	
Costoletta di vitello "Orecchia d'Elefante"	64.-
Côte de veau milanaise façon oreille d'éléphant, roquette, tomates cerises et frites <i>Milanese veal rib elephant ear style, rocket salad, cherry tomatoes and French fries</i>	

Provenienza delle carni: Vitello, Manzo e Pollo dalla Svizzera.

Origine des viandes: Veau, bœuf et poulet de Suisse.

Meat origin: Veal, beef and chicken from Switzerland.

Provenienza del 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 the Mediterranean Sea



Chef Pierrick Simon

Dolci

	CHF
Tiramisu al caffè Tiramisu au café <i>Coffee tiramisu</i>	14.-
Crostata soufflé al cioccolato con salsa di zucca alla noce moscata Tarte soufflée au chocolat avec sa déclinaison de courge muscade <i>Chocolate soufflé tart with nutmeg squash sauce</i>	14.-
Monte Bianco Tarte Mont Blanc <i>Mont Blanc</i>	14.-
Galet al limone e pere Galet citron – poire <i>Lemon and pear galet</i>	14.-
Selezione di formaggi italiani Sélection de fromages italiens <i>Italian cheese selection</i>	18.-