



Chef Giancarlo Pagano

## Antipasti

CHF

<b>Uovo perfetto con vellutata di zucchine verdi</b> Œuf parfait et velouté de courgettes vertes <i>Perfect egg with green zucchini cream soup</i>	26.-
<b>Bis di tartara di granchio e branzino</b> Duo de tartare de crabe et loup <i>Duo of crab and sea bass tartare</i>	28.-
<b>Burratina delle Puglie e bresaola</b> 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.-
<b>Tonno in crosta di pistacchi e crema di avocado</b> Thon en croûte de pistaches et crème d'avocat <i>Tuna in pistachio crust and avocado cream</i>	33.-
<b>Vitello tonnato</b> Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i>	33.-
<b>Fritto misto "Il Vero", calamari, gamberi e pesce del giorno</b> 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

# Il Vero

Chef Giancarlo Pagano

## Pesci

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

 <b>Faraona marinata al miele d'arancio e verdure estive</b>	43.-
Pintade marinée au miel d'orange et légumes d'été <i>Guinea fowl marinated in orange honey and summer vegetables</i>	
<b>Hamburger nero all'Italiana</b>	45.-
Hamburger noir à l'italienne <i>Black hamburger Italian style</i>	
<b>Tagliata all'Italiana</b>	52.-
Tagliata à l'italienne <i>Italian tagliata</i>	
<b>Costoletta di vitello "Orecchia d'Elefante"</b>	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

	<b>CHF</b>
<b>Fragolemisù</b> Tiramisu aux fraises <i>Strawberry tiramisu</i>	14.-
<b>Pavlova, panna montata con fiori di sambuco e frutti rossi</b> Pavlova, chantilly à la fleur de sureau et fruits rouges <i>Pavlova, elderberry chantilly cream and red berries</i>	14.-
<b>Cheesecake con agrumi e sesamo nero</b> Cheesecake aux agrumes et sésame noir <i>Citrus fruit and black sesame cheesecake</i>	14.-
<b>Torta al cioccolato Jivara e Equatoriale</b> Tarte aux chocolats Jivara et Equatoriale <i>Jivara and Equatoriale chocolate tart</i>	14.-
<b>Selezione di formaggi italiani</b> Sélection de fromages italiens <i>Italian cheese selection</i>	18.-