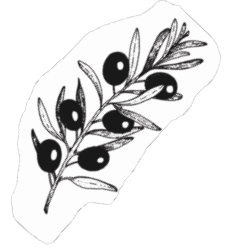


Al Vero

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

Quai du Mont-Blanc 19, 1201 Geneva
Tél +41 22 908 92 24
ilvero.geneva@fairmont.com

Antipasti & Salades



Salade grecque

*Tomates, poivrons, olives, concombres,
fêta, roquette, huile d'olive et citron*

*Greek salad: tomatoes, peppers, olives,
cucumbers, feta, rocket salad, olive oil and lemon*

CHF 27.-

Caprese

Tomate, burrata et basilic

Tomato burrata and basilic

CHF 28.-

La Zuppa

Soupe du moment

Soup of the day

CHF 19.-

Salade César

Salade sucrine, suprême de poulet, Parmigiano Reggiano, œuf dur et croûtons

Caesar salad: sucrine salad, chicken supreme, Parmigiano Reggiano, hard boiled egg and croutons

CHF 34.-

Vitello tonnato

Veau cuit à basse température et sauce tonnato

Low cooked veal with tonnato sauce

CHF 34.-

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



Plats Vegan | Vegan dishes



Plats Végétariens | Vegetarian dishes

Paste & Risotto



Penne al pomodoro

Penne à la sauce tomate

Penne with tomato sauce

CHF 32.-

Penne alla bolognese

Penne à la bolognaise

Penne with bolognese sauce

CHF 34.-

Bucatini al pesto di pistacchio e stracciatella di bufala

Bucatini au pesto de pistaches et stracciatella di bufala

Bucatini with pistachio pesto and stracciatella di bufala

CHF 38.-

Risotto al tartufo nero

Risotto à la truffe noire

Risotto with black truffle

CHF 42.-

Pinsa

Spécialité de Rome, entre pizza et bruschetta

Rome speciality, between Pizza & Bruschetta

Margherita

Sauce tomate, Mozzarella

Tomato sauce, Mozzarella

CHF 28.-

Prosciuto

Sauce tomate, Mozzarella, jambon blanc.

Tomato sauce, Mozzarella, ham

CHF 42.-



Plats Vegan | Vegan dishes



Plats Végétariens | Vegetarian dishes

Pesci

Salmone alla griglia e verdure

Saumon grillé et légumes vapeur
Grilled salmon and steamed vegetables

CHF 40.-



Polpo grigliato alla mediterranea

Poulpe grillé à la méditerranéenne, olives taggiasche et tomates
Mediterranean style grilled octopus, taggiasche olives and tomatoes

CHF 44.-

Carne

Tagliata all'Italiana rucola e Parmigiano Reggiano

Entrecôte façon tagliata à l'italienne, roquette et Parmigiano Reggiano
Italian style rib steak tagliata, with rocket and Parmigiano Reggiano

CHF 52.-

Classici

Club sandwich

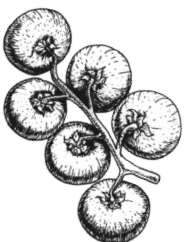
Laitue, tomates, poulet, oeuf au plat, mayonnaise, frites et mesclun
Lettuce, tomatoes, chicken, fried egg, mayonnaise, French fries and mesclun

CHF 36.-

The Swiss Burger

Steak de bœuf suisse (200g), pain au sésame
Fromage à raclette, tomates, laitue, frites
Swiss beef butcher's cut (200g), sesame seed bun, raclette cheese, tomatoes, lettuce,
French fries

CHF 40.-





Dolci

CHF 17.-

Tiramisu caffè e amaretto

Tiramisu café et amaretto
Coffee and amaretto tiramisu

Ciottolo castagne e mirtilli

Galet marrons et myrtilles
Chestnuts and blueberries pebble-shaped biscuit

Finger d'automne

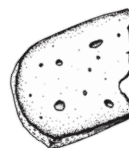
Finger chocolat et poire
Chocolate and pear finger

Le cannelé

Mousse à la vanille, coulis de caramel salé, coque en chocolat
Cannelé, vanilla mousse, salted caramel coulis and chocolate shell

Formaggi

CHF 18.-



Selezione di formaggi italiani

Sélection de fromages italiens
Italian cheese selection

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

Meat origins: Veal, beef and chicken from Switzerland.

Origine des poissons: Loup, daurade et poulpe de Méditerranée.

Fish origins: Sea bass, sea bream and octopus from the Mediterranean Sea

Les prix affichés sont en Francs Suisses, TVA & service inclus

Our prices are in Swiss Francs, VAT & service included