

Al Vero

FILORITWO

LE RESTAURANT

Antipasti

Vitello tonnato

Veau, sauce au thon et mayonnaise, câpres
Veal, tuna and mayonnaise sauce, capers
32.-

Burrata

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

Carpaccio di orata

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



Panzanella

Assortiment de tomates de Toscane, concombre, oignons rouges, olives Taggiasche, ciabatta
Assortment of tomatoes from Tuscany, cucumber, red onions, Taggiasche olives, ciabatta
22.-

Per Iniziare

Vongole

Spaghetti aux palourdes
Spaghetti with clams
36.-

Rigatoni alla putanesca

Rigatoni à la sauce tomate, tomates datterino, olives Taggiasche, câpres, anchois
Rigatoni with tomato sauce, datterino tomatoes, Taggiasche olives, capers, anchovy
32.-

Risotto frutti di mare

Risotto aux fruits de mer
Seafood risotto
36.-



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.-

Agnello

Carré d'agneau, parmigiana d'aubergines
Rack of lamb, eggplant parmigiana
48.-

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
48.-

Orata cartoccio

Daurade cuite au four à pizza
Sea bream baked in a pizza oven
39.-

Fritto calamari e gamberi

Fritures de calamars et crevettes
Fried squids and shrimps
42.-

Grigliata di pescivendolo

Espadon, rouget, gambas, calamars, aubergines al funghetto
Swordfish, red mullet, prawns, squids, eggplant al funghetto
54.-

Dolci

Albicocchina

Entremet abricots amandes
Apricot and almond entremet
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

Jus de fruits et nectars/Fresh juices and nectars

Sodas/Soft frinks

Café, espresso, ristretto, renversé, cappuccino/

Coffee, espresso, ristretto, coffee with milk, cappuccino

Expresso double, latte macchiato/

Double espresso, latte macchiato

Thés/Teas

50cl

9.-

Aperol Spritz

30cl

9.-

Hugo

33cl

9.-

Feldschlosschen (à la pression)/draft beer

9.-

Calvinus

12.-

Gin Bombay Sapphire

Ron Zacapa 23 ans

9.-

Grey Goose

Jack Daniel's

J.W. Black Label

33cl

9.-

33cl

12.-

4cl

22.-

4cl

27.-

4cl

22.-

4cl

18.-

4cl

22.-

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



Carte des mets
Food menu



Carte des vins
Wine list

Vins au verre

16.-

Vins blancs/White wines

2016 Chardonnay, Domaine des Balisiers, Suisse

2018 Chasselas, Dézaley Chemin de Fer, Suisse

2018 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaoli, Italie

14.-

16.-

16.-

16.-

Vins rouges/Red wines

2018 Syrah, Le Diable Rouge, Domaine du Paradis, Suisse

2016 Chianti Classico Antinori, Riserva Tenuta Tignanello, Italie

2011 Château Larmande, Grand Cru Classé, Saint Émilion, France

15.-

19.-

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

NM Champagne Lemaire Brut, France

2012 Moët et Chandon, Grand Vintage, France

15.-

20.-

24.-



Plat végétarien/Vegetarian dish



Plat vegan/Vegan dish

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.

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

Origines des poissons : Daurade (élevage France), Espadon (FAO Océan Indien), Rouget (Océan Atlantique), Anchois (Méditerranée)
Fish origins : Sea bream (farming France), Swordfish (FAO Indian Ocean), Red mullet (Atlantic Ocean), Anchovy (Mediterranean)
Origines des viandes : Veau et Bœuf (Suisse et France), Agneau (Écosse)
Meat origins : Veal and Beef (Switzerland and France), Lamb (Scotland)