

## Antipasti

### Vitello tonnato

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

### Treccia di mozzarella di bufala di Caserta

Tresse de mozzarella di bufala de Caserte, jambon de Parme DOP, sélection d'huiles parfumées  
*Buffalo mozzarella from Caserta braid, DOP Parma ham, scented oils selection*  
30.-

### Salmon marinato con erbe aromatiche

Saumon norvégien mariné par nos soins aux herbes aromatiques, céleri rave, pomme verte, chips de riz croquante à l'encre de seiche  
*Homemade marinated salmon with aromatic herbs, celeriac, green apple, crunchy rice chips with squid ink*  
24.-

### Crema di zucca e castagne

Velouté de potimarron à la châtaigne, chantilly de poudre de café  
*Squash veloute with chestnut, coffee powder chantilly*  
18.-

## Per Iniziare



### Rigatoni porcini fatti in casa

Rigatoni maison aux cèpes, petites tomates, copeaux de Parmigiano Reggiano  
*Homemade rigatoni with ceps, tomatoes, Parmigiano Reggiano cheese shavings*  
32.-



### Colpa dello Chef

Tagliatelle à la truffe de saison et Parmigiano Reggiano  
*Seasonal truffle tagliatelle and Parmigiano Reggiano*  
47.-

### Ravioli di stracotto fatti in casa

Ravioli de boeuf maison, fondue de scamorza fumée  
*Homemade beef ravioli, smoked scamorza cheese fondue*  
34.-



# Al Vero

FILIO RTIWO  
LE RESTAURANT

### Risotto Carnaroli

Risotto aux poivrons rouges, stracciatella de burrata, poutargue  
*Red pepper risotto, burrata stracciatella, bottarga*  
30.-

### Spaghetti Verrigni

Spaghetti Verrigni au poulpe, piments doux, tomates Datterino  
*Spaghetti Verrigni with octopus, sweet peppers, Datterino tomatoes*  
36.-

## Carni

### Orecchia d'elefante

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

### Tagliata di ribeye Angus

Tagliata de ribeye Angus au romarin, champignons des bois, patate douce, pousses d'épinards  
*Angus ribeye tagliata with rosemary, mushrooms, sweet potato, spinach sprouts*  
59.-

### Suprema di pollo

Suprême de volaille cuit à basse température, scarole à la napolitaine, purée de pommes de terre  
*Slowly cooked poultry supreme, scarole Neapolitan style, mashed potatoes*  
36.-

### Burger italiano

Steak de boeuf, tomates séchées, oignons confits, salade de roquette, pesto alla genovese, scamorza fumée, lard di Colonnata  
*Beef steak, dried tomatoes, candied onions, rocket salad, pesto from Genoa, smoked scamorza cheese, bacon from Colonnata*  
39.-

## Pesci

### Branzino alla Mediterranea

Loup de mer, pommes de terre, olives, poivrons  
*Mediterranean sea bass, potatoes, olives, peppers*  
129.- pour deux personnes/for two people

### Fritto misto

Fritures de calamars, crevettes, poisson blanc, tempura de légumes, sauce aigre douce  
*Fried squids, shrimps, white fish, vegetable tempura, sweet and sour sauce*  
38.-

### Orata cartoccio

Daurade en croûte de pommes de terre cuite au four à pizza, pistaches, légumes de saison  
*Sea bream in a potato crust baked in a pizza oven, pistachio, seasonal vegetables*  
42.-

### Trancio di ricciola alla griglia

Sériole grillée, guazzetto de palourdes, amandes, cime di rapa  
*Grilled amberjack, clam guazzetto, almonds, cime di rapa*  
44.-

## Dolci

### Tiramisù

Sphère en chocolat, éclats d'amandes, crumble cacao  
*Chocolate sphere, almond shavings, cacao crumble*  
14.-

### Limone

Biscuit à l'huile d'olive, crémeux et mousse au citron, meringue  
*Olive oil biscuit, lemon cream and mousse, meringue*  
14.-

### Monte Bianco

Biscuit et mousse aux marrons, confit de cassis, crémeux vanille, meringue  
*Chestnut biscuit and mousse, candied blackcurrant, vanilla cream, meringue*  
14.-

### Dolce al cioccolato Dulcey

Biscuit aux noisettes, confiture de lait, noisettes du Piémont caramélisées, mousse au chocolat Dulcey  
*Hazelnut biscuit, dulce de leche, caramelized hazelnuts from Piedmont, Dulcey chocolate mousse*  
14.-

## 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

Espresso double, latte macchiato/

Double espresso, latte macchiato

Thés/Teas

9.-

12.-

9.-

## Vins au verre

### Vins blancs/White wines

2016 Chardonnay, Domaine des Balisiers, Suisse

2018 Chasselas, Dézaley Chemin de Fer, Suisse

2018 Pinot Grigio, Silvio Jermann Vinnaioli, Italie

### 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 Émilien, France

9.-

9.-

9.-

9.-

12.-

9.-

15.-

19.-

19.-

## 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.-

### Vin rosé/Rose wine

2019 Château d'Esclans, Whispering Angel, France

13.-

16.-

### Vin doux/Sweet wine

2019 Gros Manseng, Tarique, France

12.-

15.-

### 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.-



Carte des vins  
Wine list



Carte des mets  
Food menu

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 : Saumon (Norvège), Poulpe (Méditerranée), Loup (Méditerranée), Daurade (Grèce)  
Fish origins : Salmon (Norway), Octopus (Mediterranean), Sea bass (Mediterranean), Sea bream (Greece)  
Origines des viandes : Bœuf (Suisse), Angus (Irlande)  
Meat origins : Beef (Switzerland), Angus (Ireland)

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.