

*Il Vero*

*Fairmont*  
GRAND HOTEL GENEVA

Quai du Mont-Blanc 19, 1201 Geneva  
Tél +41 22 908 92 24  
[ilvero.geneva@fairmont.com](mailto:ilvero.geneva@fairmont.com)



# Antipasti



## Velutata di asparagi bianchi e radicchio nero

*Velouté d'asperges blanches et radis noir*

*White asparagus and black radish soup*

CHF 26.-

## Tartara di branzino e polpa di granchio

*Tartare de loup et émietté de crabe*

*Sea bass tartare and crumble crab*

CHF 28.-

## Burratina delle Puglie e bresaola

*Burratina de bufflonne des Pouilles, bresaola et réduction de vinaigre balsamique de Modène*

*Buffalo burratina from Apulia, bresaola and Modena balsamic vinegar reduction*

CHF 32.-

## Tonno in crosta di pistacchi e crema di avocado

*Thon en croûte de pistaches et crème d'avocat*

*Tuna in a pistachio crust and avocado cream*

CHF 34.-

## Vitello tonnato

*Veau cuit à basse température et sauce tonnato*

*Low cooked veal and tonnato sauce*

CHF 34.-

## Carpaccio di fassona e Parmigiano Reggiano 36 mesi

*Carpaccio de fassona e Parmigiano Reggiano 36 mois*

*Fassona carpaccio and Parmigiano Reggiano 36 months*

CHF 36.-

# Paste & Risotti



## Penne all'arrabiata

*Penne à la sauce arrabiata*  
*Penne with arrabiata sauce*

CHF 32.-

## Bucatini di 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.-

## Cappelletti al porro e gamberi rossi di Sicilia

*Cappelletti aux poireaux et gambas rouges de sicile*  
*Cappelletti with leeks and Sicilian red prawns*

CHF 48.-

## Tagliatelle colpa dello chef

*Tagliatelles fraîches, à la truffe*  
*Fresh tagliatelle with truffle*

CHF 64.-

## Risotto al gambero rosso, funghi porcini e spugnole

*Risotto aux gambas rouges, cèpes et morilles*  
*Risotto with red prawns, ceps and morels*

CHF 42.-

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



# Pesci



## Fritto misto "Il Vero", calamari, gamberi e pesce del giorno

*Fritto misto 'Il Vero', calamars, gambas et poisson du jour*

*Fritto misto 'Il Vero', squid, prawns and catch of the day*

CHF 40.-

## Hamburger di polpo grigliato, pomodoro secco e straciatella di bufala, patatine fritte

*Hamburger de poulpe grillé tomates séchées et straciatella di bufala, frites*

*Grilled octopus, dried tomatoes and straciatella di bufala hamburger, french fries*

CHF 44.-

## Branzino al cartoccio

*Bar en papillote et légumes de saison*

*Sea bass cooked en papillote and seasonal vegetables*

CHF 52.-

# Carni

## Suprema di pollo farcito al tartufo

*Suprême de poulet, farce à la truffe, millefeuille de pomme de terre et caviar d'aubergines*

*Chicken breast with truffle stuffing potatoe millefeuille and aubergine caviar*

CHF 44.-

## Tagliata all'Italiana rucola e Parmigiano Reggiano

*Entrecôte, façon tagliata à l'italienne, roquette et Parmigiano Reggiano*

*Italian style Rib steak tagliata, arugula and Parmigiano Reggiano*

CHF 52.-

## Filetto d'agnello, peperoni gialli, zucchine

*Filet d'agneau, poivron jaunes, pommes rattes et courgettes*

*Lamb sirloin, yellow pepper, rattes potatoes and courgettes*

CHF 62.-

## Costata di vitello bassa temperatura e capponata

*Côte de veau basse temperature, courgettes, aubergines et poivrons rouges*

*Low temperature veal chop, courgettes, aubergine and red peppers*

CHF 68.-







# Dolci

CHF 17.-

## Fragolemisu

*Tiramisu à la fraise*

*Strawberry tiramisu*

## Lampone, matcha e cioccolato fondente entremets

*Entremets matcha, framboise et chocolat noir*

*Matcha, raspberry and dark chocolate entremets*

## Cannelé, mousse alla vaniglia, coulis al caramello salato e guscio al cioccolato

*Mousse a la vanille, cannelé, coulis de caramel salé, coque en chocolat*

*Cannelé, vanilla mousse, salted caramel coulis and chocolate shell*

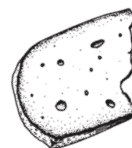
## Sphère fruits-thé

*Framboises, citron, ganache montée au thé noir*

*Raspberries, lemon and black tea ganache*

# Formaggi

CHF 18.-



## Selezione di formaggi italiani

*Sélection de fromages italiens*

*Italian cheese selection*