

Il Vero

Fairmont
GRAND HOTEL GENEVA

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

Antipasti



Zuppa di melone e ricotta affumicata

Soupe de melon et ricotta fumée

Melon soup with smoked ricotta

CHF 26.-

Pomodoro e burrata al tartufo, acqua di pomodoro

Tomate, burrata truffée et eau de tomate

Tomato with truffled burrata and tomato water

CHF 28.-

Carpaccio di gambero rosso con frutti di bosco

Carpaccio de gambas rouges, fraises et framboises

Carpaccio of red prawns with strawberries and raspberries

CHF 32.-

Tartara di manzo all'Italiana

Tartare de boeuf coupé au couteau, Parmigiano Reggiano, câpres et pignons

Knife-cut beef tartar with Parmigiano Reggiano, capers and pine nuts

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'arrabbiata

Penne à la sauce arrabbiata

Penne with arrabbiata sauce

CHF 32.-

Orecchiete, salsa di datterini e provola affumicata

Orecchiete sauce aux tomates olivettes et provola fumée

Orecchiete with cherry tomato sauce and smoked provola

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.-

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 alla ricciola e ai peperoni

Risotto à la sériole et aux poivrons

Risotto with yellowtail and bell peppers

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.-

Polpo rolls, lattuga e patatine fritte

Rolls de poulpe, laitue et frites

Octopus rolls with lettuce and 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.-

Pluma di maiale iberico, polenta e carote gambo e foglie

Pluma de porc ibérique, polenta et carottes fanes

Iberian pork pluma with polenta and carrot tops

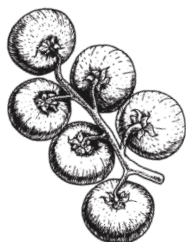
CHF 54.-

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

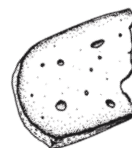
Sphère fruits-thé

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