Gli Ulivi

RESTAURANT

Menù

Menu

Executive Chef Ciro Accardo

Aperto dalle 12:30 alle 14:45 e dalle 19:00 alle 21:45

Open from 12:30 pm to 2:45 pm and from 7:00 pm to 9:45 pm

Menù Degustazione Esperienza

Experience Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef
Chef's amuse-bouche

Antipasto - Starter

Polpo in Autunno
Polpo© alla brace con zucca e salsa chimichurri
Chargrilled octopus© with pumpkin and chimichurri sauce
(M-SE)

Primo Piatto - First Course

Mischiato Potente
Minestra di fagioli e frutti di mare Ⓐ
Bean and seafood Ⓐ soup
(F-SE-LU-M)

Secondo - Main Course

Pesce all'acqua pazza
Pescato Ⓐ del giorno, la sua essenza, ricci di mare© e bietola
Catch Ⓐ of the day, its essence, sea urchins© and Swiss chard
(P-SE-L-M)

Dessert - Desserts

Bianco di bufala
Yogurt Ⓐ di bufala, fichi e mandorle
Buffalo-milk yogurt Ⓐ with figs and almonds
(L - SO)

Coccole finali
Petit fours - the perfect sweet ending

Euro 95,00

Il Menù Degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo
The tasting menu must be chosen by all guests at the table

Menù Degustazione Proposta dello Chef

Our Chef's Choice Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef
Chef's amuse-bouche

Antipasti - Starters

La romana a Cetara
Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di pollo e terra di Parmigiano
Lightly seared romaine lettuce, colatura di alici mayonnaise, chicken jus, Parmesan crumble
(F-U-P-A-SE-SUL)

Tataki di manzo
Manzo Ⓐ scottato in stile tataki, pesto di mandorle, pomodoro, capperi e giardiniera di verdure
Beef Ⓐ tataki with almond pesto, tomato, capers and pickled vegetable
(FG-SO-SUL)

Primi Piatti - First Courses

Risotto
Risotto con broccoli, alici e nocciole tostate
Risotto with broccoli, anchovies and toasted hazelnuts
(P-L-SE-FG)

Signature: cacio e pepe evoluta
Spaghettone, pepe bianco, pepe nero, pepe lungo e foglie di limone
Spaghettone with white pepper, black pepper, long pepper and lemon leaves
(F-L)

Secondo - Main Course

Pesce all'acqua pazza
Pescato Ⓐ del giorno con la sua essenza, ricci di mare Ⓒ e bietola
The catch Ⓐ of the day, its essence, sea urchins Ⓒ and Swiss chard
(P-SE-L-M)

Dessert - Desserts

Amalfi 3.0
Cremoso al limone, mandorle e clorofilla di foglie di limone
Lemon crémeux with almonds and lemon leaf chlorophyll
(FG-U-L)

Coccole finali
Petit fours - the perfect sweet ending

Euro 110,00

Il Menù Degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo
The tasting menu must be chosen by all guests at the table

Menù Degustazione Esperienza Completa

Complete Experience Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef
Chef's amuse-bouche

Antipasti - Starters

Polpo in Autunno
Polpo© alla brace con zucca e salsa chimichurri
Chargrilled octopus© with pumpkin and chimichurri sauce
(M-SE)

Tataki di manzo
Manzo Ⓐ scottato in stile tataki, pesto di mandorle, pomodoro, capperi e giardiniera di verdure
Beef Ⓐ tataki with almond pesto, tomato, capers and pickled vegetable
(FG-SO-SUL)

La romana a Cetara
Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di pollo e terra di Parmigiano
Lightly seared romaine lettuce, colatura di alici mayonnaise, chicken jus, Parmesan crumble
(F-U-P-A-SE-SUL)

Primi Piatti - First Courses

Risotto
Risotto con broccoli, alici e nocciole tostate
Risotto with broccoli, anchovies and toasted hazelnuts
(P-L-SE-FG)

Mischiato Potente
Minestra di fagioli e frutti di mare Ⓐ
Bean and seafood Ⓐ soup
(F-SE-LU-M)

Secondi - Main Courses

Pesce all'acqua pazza
Pescato Ⓐ del giorno con la sua essenza, ricci di mare© e bietola
The catch Ⓐ of the day, its essence, sea urchins© and Swiss chard
(P-SE-L-M)

Variazione di agnello Laticauda
Agnello Ⓐ Laticauda in tre cotture, carote e il suo fondo
Triple-cooked Laticauda lamb Ⓐ served with carrots and its own jus
(F-U-L-SE)

Dessert - Desserts

Espresso Macchiato
Cremoso al caffè, madeleine e spuma al mascarpone
Coffee Crémeux, madeleines and mascarpone foam
(F-FG-L-U)

Coccole finali
Petit fours - the perfect sweet ending

Euro 145,00

Il Menù Degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo
The tasting menu must be chosen by all guests at the table

Menù à la carte

à la carte menu

Coperto incluso

Cover charge included

Il Menù à la carte prevede un minimo di due portate a persona.

A minimum of two courses per person is required when ordering à la carte.

Antipasti - Starters

La romana a Cetara **€ 23,00**
Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di pollo e terra di Parmigiano
Lightly seared romaine lettuce, colatura di alici mayonnaise, chicken jus, Parmesan crumble
(F-U-P-A-SE-SUL)

Polpo in Autunno **€ 26,00**
Polpo© alla brace con zucca e salsa chimichurri
Chargrilled octopus© with pumpkin and chimichurri sauce
(M-SE)

Tataki di manzo **€ 27,00**
Manzo(A) scottato in stile tataki, pesto di mandorle, pomodoro, capperi e giardiniera di verdure
Beef(A) tataki with almond pesto, tomato, capers, and pickled vegetable
(FG-SO-SUL)

Primi Piatti - First Courses

Risotto **€ 31,00**
Risotto con broccoli, alici e nocciole tostate
Risotto with broccoli, anchovies and toasted hazelnuts
(P-L-SE-FG)

Signature: cacio e pepe evoluta **€ 31,00**
Spaghettone, pepe bianco, pepe nero, pepe lungo
e foglie di limone
Spaghettone with white pepper, black pepper, long pepper and lemon leaves
(F-L)

Mischiato Potente **€ 33,00**
Minestra di fagioli e frutti di mare Ⓐ
Bean and seafood Ⓐ soup
(F-SE-LU-M)

Tagliolino "36 tuorli" **€ 38,00**
Tagliolino al burro, tartufo bianco e fondo di manzo
Tagliolino with butter, white truffle and beef jus
(L-U-SE-SUL)

Secondi Piatti - Main Courses

Pesce all'acqua pazza **€ 35,00**

Pescato[A] del giorno con la sua essenza, ricci di mare[C] e bietola

Catch[A] of the day, its essence, sea urchins and Swiss chard[C]

(P-SE-L-M)

Variazione di agnello Laticauda **€ 37,00**

Agnello[A] Laticauda in tre cotture, carote e il suo fondo

Triple-cooked Laticauda lamb[A] served with carrots and its own jus

(F-U-L-SE)

Pescato del giorno **€ 90,00/kg**

(alla brace, all'acqua pazza o al sale)

Catch of the day

(grilled, salt-baked or acqua pazza style)

(U-P)

Costata di Manzo (secondo disponibilità) **€ 90,00/kg**

Beef Rib-eye (subject to availability)

Contorni - Side Dishes

Patate arrosto — **€ 10,00**
Roasted potatoes
(L)

Verdure grigliate — **€ 10,00**
Grilled vegetables

Insalata mista — **€ 8,00**
Mixed salad

Conciata di pomodori di stagione — **€ 8,00**
Dressed seasonal tomatoes

Menù Dessert

Dessert menu

Bianco di bufala € 12,00
Yogurt Ⓐ di bufala, fichi e mandorle
Buffalo-milk yogurt Ⓐ with figs and almonds
(L - SO)

Amalfi 3.0 € 14,00
Cremoso al limone, mandorle e clorofilla di foglie di limone
Lemon crémeux, almonds, and lemon leaf chlorophyll
(FG-U-L)

Espresso Macchiato € 14,00
Cremoso al caffè, madeleine e spuma di mascarpone
Coffee Crémeux, madeleines and mascarpone foam
(F-FG-L-U)

Percorso del cacio proposto dallo Chef € 18,00
Our Chef's cheese tasting
(L)

La nostra selezione di Vini da Dessert

Our Selection of Dessert Wines

Muffato della Sala *Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Semillon, Riesling*	**Antinori**	€ 12,00
Ben Ryé *Zibibbo*	**Donnafugata**	€ 12,00
Le Melizie *Fiano*	**Mastroberardino**	€ 12,00
Mel *Fiano e Greco di Tufo*	**Antonio Caggiano**	€ 12,00
Recioto della Valpolicella Classico *Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara*	**Antolini**	€ 12,00
Barolo Chinato *Nebbiolo*	**Ceretto**	€ 14,00
Aglianico Blu Onice DOC 2019 *Aglianico*	**Nativ**	€ 15,00
Brunello di Montalcino DOCG 2017 *Sangiovese*	**Casale del Bosco**	€ 22,00
Barolo DOCG *Nebbiolo*	**Massolino**	€ 25,00

Gentile Ospite,
di seguito la lista dei codici relativi agli allergeni presenti nei nostri piatti o utilizzati nella preparazione degli stessi.
Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

Dear Guest,
please find below the allergen codes for ingredients contained in our dishes or used during their preparation.
Our staff will be delighted to provide you with any further information or assistance you may require.

1. **Cereali contenenti glutine (F)**
   (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.)
   Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut etc.)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei (C)**
   Crustaceans and products thereof
3. **Uova e prodotti a base di uova (U)**
   Eggs and products thereof
4. **Pesce e prodotti a base di pesce (P)**
   Fish and products thereof
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi (A)**
   Peanuts and products thereof
6. **Soia e prodotti a base di soia (SO)**
   Soybeans and products thereof
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (L)**
   Milk and products thereof
8. **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) (FG)**
   Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts etc.)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano (SE)**
   Celery and products thereof
10. **Senape e prodotti a base di senape (S)**
    Mustard and products thereof
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo (SM)**
    Sesame seeds and products thereof
12. **Anidride solforosa e solfiti (SUL)**
    Sulphur dioxide and sulphites
13. **Lupini e prodotti a base di lupini (LU)**
    Lupin beans and products thereof
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi (M)**
    Molluscs and products thereof

I piatti contrassegnati con ©, in base alla disponibilità/stagionalità, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine.
I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con Ⓐ, vengono sottoposti a processo di abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
Alcuni alimenti possono contenere nichel. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

Dishes marked with an ©, based on availability/seasonality, are prepared with raw ingredients frozen on-site or deep-frozen at source.
Fresh animal products, as well as raw fish products, marked with a Ⓐ, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP plan pursuant to EC Regulation 852/04.
Some foods may contain nickel. For more information, please ask the restaurant staff.

