



Gli Ulivi
RESTAURANT

Menù
Menu

Executive Chef, Ciro Accardo



Aperto dalle ore 12:30 alle 15:00 e dalle ore 19:00 alle 21:45

Open from 12:30pm to 3:00pm and from 7:00pm to 09:45pm



Menù Degustazione Mare e Terra

Tasting Menu Sea and Land

Stuzzichino dello Chef

Chef's Appetizer

Antipasti - Starters

Ostrica alla brace con cavolo nero e mandarino

Griller oyster with black cabbage and mandarin

(P-M-L)

Un insolito polpo[©] alla Luciana

Our Chef's Octopus[©] "Luciana" style

(P-FG-SUL)

Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto agli agrumi, zafferano con gamberi[Ⓐ] e finocchio

Risotto with citrus, saffron, fennel and shrimp[Ⓐ]

(P-SE-L)

Ndunderi[Ⓐ] Minoresi, erbe di campo, limone "Sfusato Amalfitano" e noci

Homemade "Ndunderi[Ⓐ] Minoresi" with wild herbs,

Amalfi "Sfusato" lemon and walnuts

(L-FG-F-U-SE)

Secondi - Main Courses

Trancio del pescato[Ⓐ] del giorno cotto lentamente sulla pelle con essenza all'acqua pazza

Catch[Ⓐ] of the day, slow-cooked on its skin with "acqua pazza" essence

(P-L-F)

Variazione di agnello[Ⓐ] Laticauda e mela Annurca

Variation of "Laticauda" lamb[Ⓐ] with Annurca apple

(SE-L)

Dessert - Dessert

Panna e yogurt[Ⓐ] di bufala con frutti rossi

Cream and buffalo yogurt[Ⓐ] with red fruits

(L)

Coccole finali

Petit fours - The perfect sweet ending

Euro 145,00

La scelta del Menù Degustazione è servita unicamente per tutto il tavolo

The Tasting Menu selection is served exclusively for the entire table





Menù Degustazione Terra

Tasting Menu Land

Stuzzichino dello Chef

Chef's Appetizer

Antipasto - Starter

Scarola alla napoletana ripassata alla brace e salsa di Alici

Grilled Neapolitan-style escarole with anchovy sauce

(P-L-FG)

Primo Piatto - Pasta Course

Ndunderi^A Minoresi, erbe di campo, limone "Sfusato Amalfitano" e noci

Homemade "Ndunderi^A Minoresi" with wild herbs, Amalfi "Sfusato" lemon and walnuts

(L-FG-F-U-SE)

Secondo - Main Course

Controfiletto^A Marchigiana con verdure dell'orto

"Marchigiano" ribeye^A with vegetables from our garden

(SE-L)

Dessert - Dessert

Croccantino al cioccolato e amarene

Chocolate and black cherry crunch

(F-U-L-FG)

Coccole finali

Petit fours - The perfect sweet ending

Euro 110,00

La scelta del Menù Degustazione è servita unicamente per tutto il tavolo
The Tasting Menu selection is served exclusively for the entire table





Menù Degustazione Mare

Tasting Menu Sea

Stuzzichino dello Chef

Chef's Appetizer

Antipasto - Starter

Un insolito polpo[®] alla Luciana

Our Chef's Octopus[®] "Luciana" style

(P-FG-SUL)

Primo Piatto - Pasta Course

Risotto agli agrumi, zafferano con gamberi[®] e finocchio

Risotto with citrus, saffron, fennel and shrimp[®]

(P-SE-L)

Secondo - Main Course

Trancio del pescato[®] del giorno cotto lentamente sulla pelle con essenza all'acqua pazza

Catch[®] of the day, slow-cooked on its skin with "acqua pazza" essence

(P-L-F)

Dessert - Dessert

Panna e yogurt[®] di bufala con frutti rossi

Cream and buffalo yogurt[®] with red fruits

(L)

Coccole finali

Petit fours - The perfect sweet ending

Euro 120,00

La scelta del Menù Degustazione è servita unicamente per tutto il tavolo

The Tasting Menu selection is served exclusively for the entire table





Menù à la carte

à la carte menu

2 piatti a scelta € 65,00
2 dishes of your choice

3 piatti a scelta € 95,00
3 dishes of your choice

Coperto incluso
Cover charge included

La scelta del Menù à la carte prevede un minimo di due portate a persona.
For the à la carte Menu a minimum of two courses per person are required.





Antipasti - Starters

Un insolito polpo[©] alla Luciana € 26,00
Our Chef's Octopus[©] "Luciana" style
(P-FG-SUL)

Tartar di tonno^A, ostriche e puntarelle € 32,00
Tuna^A tartare, oysters and salad of chicory hearts
(P-M-U-L)

Scarola alla napoletana ripassata alla brace e salsa di Alici € 22,00
Grilled Neapolitan-style escarole with anchovy sauce
(P-L-FG)





Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto agli agrumi, zafferano con gamberi[Ⓐ] e finocchio € 35,00

Risotto with citrus, saffron, fennel and shrimp[Ⓐ]

(P-SE-L)

**Spaghettoni alle vongole,
pomodorini Nfornati e lattuga di mare** € 29,00

"Spaghettoni" with clams, candied cherry tomatoes and sea lettuce

(F-FG-M)

**Ndunderi[Ⓐ] Minoresi, erbe di campo,
limone "Sfusato Amalfitano" e noci** € 25,00

*Homemade "Ndunderi[Ⓐ] Minoresi" with wild herbs,
Amalfi "Sfusato" lemon and walnuts*

(L-FG-F-U-SE)





Secondi Piatti - Main Course

**Trancio del pescato[Ⓐ] del giorno cotto lentamente
sulla pelle con essenza all'acqua pazza** € 35,00

*Catch[Ⓐ] of the day, slow-cooked on its skin with "acqua pazza"
essence*

(P-L-F)

Variazione di agnello[Ⓐ] Laticauda e mela Annurca € 39,00

Variation of "Laticauda" lamb[Ⓐ] with Annurca apple

(SE-L)

Controfiletto[Ⓐ] Marchigiana con verdure dell'orto € 34,00

"Marchigiano" ribeye[Ⓐ] with vegetables from our garden

(SE-L)

Pescato del giorno (SQ.) € 90,00/Kg
(alla brace, acqua pazza, sale)

*The fresh catch of the day (priced by weight)
(grill-salt-"acqua pazza")*

(U-P)





Contorni - Side Dishes

Patate arrosto

€ 10,00

Roasted potatoes

(L)

Verdure grigliate

€ 10,00

Grilled vegetables

Insalata mista

€ 8,00

Mixed salad





Menù Dessert

Dessert menu

**Panna e yogurt^A di bufala con
frutti rossi**

€ 13,00

*Cream and buffalo yogurt^A with
red fruits*

(L)

Babà al limoncello

€ 12,00

Limoncello Babà

(F-U-L)

**Crocantino al cioccolato e
amarene**

€ 14,00

Chocolate and black cherry crunch

(F-U-L-FG)

Percorso del cacio proposta dallo Chef

€ 18,00

Our Chef's cheese itinerary

(L)

La nostra selezione di Vini a Dessert

Our Selection of Dessert Wines

Ben Ryé

Zibibbo

Donnafugata

€ 12,00

Mel

Fiano e Greco di Tufo

Antonio Caggiano

€ 12,00

Recioto della Valpolicella Classico

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Antolini

€ 12,00

Aglianico Blu Onice DOC 2019

Aglianico

Nativ

€ 14,00

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 list of allergens codes contained in our dishes or that may be used during their preparation.

Our staff is at your disposal should you require any further information.

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

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.

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.

