



Gli Ulivi
RESTAURANT

Menù Cena
Dinner Menu

Executive Chef, Ciro Accardo



Aperto dalle ore 12:30 alle 15:00 e dalle ore 19:00 alle 22:00

Open from 12:30pm to 3:00pm and from 7:00pm to 10:00pm



Menù Degustazione Terra

Tasting Menu Land

Stuzzichino dello Chef

Chef's Appetizer

Antipasto - Starter

Morbido di finocchi, arancia, tapenade di olive, pastinaca e quinoa soffiata

Soft fennels, orange, olive tapenade, parsnip and puffed quinoa

(FG-L-F-SO)

Primo Piatto - Pasta Course

Agnolotti^A del plin zucca Napoletana, spuma di fagioli Sarconi, fondo di verdure arrosto

Stuffed Plin Agnolotti Homemade with Neapolitan pumpkin, Sarconi bean foam, roast vegetable cream base

(F-L-U)

Secondo - Main Course

Capocollo di maiale marinato al miele, sentori di brace, polenta lenta, barbaforte, popcorn e fondo

Honey marinated pork neck with smoky notes, slow-cooked polenta, horseradish, popcorn and jus

(SE-L)

Dessert - Dessert

Panna Cotta con crumble, frutti rossi e lime

Panna cotta with crumbs, red fruits and lime

(F-L)

Coccole finali

Petit fours - The perfect sweet ending

Euro 85,00

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

Baccalà[®] confit, cavolfiore, foglie di capperi, peperone in agrodolce e panure di erbe aromatiche

Confit sold cod, cauliflower, capers leaves, sweet and sour pepper and aromatic herbs crumble

(P-F-L-SO)

Primo Piatto - Pasta Course

Spaghettono aglio nero, ricci di mare[®] e lievito disidratato

Black garlic spaghettono, sea urchins and dried yeast

(P-U-L-F)

Secondo - Main Course

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

Slice of the catch of the day, slow cooked with sautéed vegetables and "acqua pazza" essence

(P-L-F)

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 95,00

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



Antipasti - Starters

Camouflage di polpo[Ⓐ], spuma di patate, ragù alla cacciatora ed essenza di limone € 26,00

Octopuscamouflage “, potato foam, hunter-style meat ragout, and lemon essence

(P-FG-SUL)

Baccalà confit, cavolfiore, foglie di capperi, peperone in agrodolce e panure di erbe aromatiche € 32,00

Confit salt cod, cauliflower, capers leaves, sweet and sour pepper and aromatic herbs crumble

(P-F-L-SO)

Carpaccio di vitello[Ⓐ] blu di bufala, fichi, pomodoro e chips di peperone crusco € 25,00

Veal carpaccio, buffalo blue cheese, figs, tomato and crunchy “peperone crusco” chips

(U-F-FG)

Melanzane alla Parmigiana[Ⓐ] con salsa datterini € 22,00

Eggplant parmigiana with datterini tomato sauce

(FG-L-F)

Morbido di finocchi, arancia, tapenade di olive, pastinaca e quinoa soffiata € 21,00

Soft fennels, orange, olive tapenade, parsnip and puffed quinoa

(FG-L-F-SO)



Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto broccoli ed acciughe, nocciole tostate e salsa alici € 31,00

Risotto with broccoli and anchovy, toasted hazelnuts and anchovy sauce

(P-L-SE-FG)

Spghettoni alle vongole, pomodorini Nfornati e lattuga di mare € 28,00

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

(F-FG-M)

Agnolotti del plin zucca Napoletana, spuma di fagioli Sarconi, fondo di verdure arrosto € 26,00

Stuffed Plin Agnolotti homemade with Neapolitan pumpkin, Sarconi bean mousse/cream, roast vegetable jus

(F-L-U)

Spghettino aglio nero, ricci di mare[©] e lievito disidratato € 25,00

Black garlic spaghetti, sea urchins and dried yeast

(F-L-M)

Tagliolino all'uovo, porcini^A, spuma di parmigiano e grue di cacao € 26,00

Egg Tagliolini with porcini mushrooms, parmesan cream and cocoa nibs

(F-U-L)



Secondi Piatti - Main Course

Morbido di calamaro[Ⓐ] alla brace, peperone di fiume, sesamo tostato e olio alla vaniglia € 29,00

Soft grilled squid, river pepper, toasted sesame and vanilla oil

(M-FG)

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

Slice of the catch of the day, slow cooked with "acqua pazza" essence

(P-L-F)

Arrosto di agnello[Ⓐ] Laticauda € 39,00

Roasted "Laticauda" lamb

(SE-L)

Controfiletto Marchigiana, capperi, olive e fondo bruno € 34,00

"Marchigiano" ribeye, with capers, olives and brown jus

(SE-L)

Capocollo di maiale marinato al miele, sentori di brace, € 32,00
polenta lenta, barbaforte, popcorn e fondo

Honey marinated Pork neck grilled in aroma, slow-cooked polenta, horseradish, popcorn and stock

(L-U-F-FG)

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

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

(U-P)



Contorni - Side Dishes

Patate arrosto
Roasted potatoes
(L)

€ 10,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€ 10,00

Insalata mista
Mixed salad

€ 8,00



Menù Dessert

Cena - Dinner

Tiramisù^(A) <i>Tiramisu</i> (F-U-L)	€ 12,00
Babà al rum con “ricotta in salvietta” ed arance <i>Rhum Babà with “ricotta in salvietta” cheese and orange</i> (F-U-L)	€ 12,00
Panna Cotta^(A) con crumble, frutti rossi e lime <i>Panna Cotta with crumbs, red fruits and lime</i> (F-L)	€ 13,00
Crocantino^(A) al cioccolato e amarene <i>Chocolate and black cherry crunch</i> (F-U-L-FG)	€ 14,00
Frutta d'autore con salsa ai frutti rossi <i>Fresh sliced seasonal fruit</i>	€ 12,00
Percorso del cacio proposta dallo Chef <i>Our Chef's cheese itinerary</i> (L)	€ 18,00

La nostra selezione di Vini a Dessert

Our Selection of Dessert Wines

Ben Ryé <i>Zibibbo</i>	Donnafugata	€12,00
Passito di Pantelleria DOC <i>Zibibbo</i>	Florio	€12,00
Mel <i>Fiano e Greco di Tufo</i>	Antonio Caggiano	€12,00
Melizie Irpinia Aglianico <i>Fiano</i>	Mastroberardino	€12,00
Recioto della Valpolicella Classico <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	Antolini	€12,00
Antheres Irpinia Aglianico Passito DOC <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	Mastroberardino	€12,00
Cuvée Prestige Extra Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	Cà Del Bosco	€18,00
Aglianico Blu Onice DOC 2019 <i>Aglianico</i>	Nativ	€14,00
Brunello di Montalcino DOCG 2017 <i>Sangiovese</i>	Casale del Bosco	€22,00
Barolo DOCG <i>Nebbiolo</i>	Massolino	€25,00

Gentile Ospite,

di seguito la lista di codici relativi agli allergeni contenuti nei nostri piatti e utilizzati nella preparazione degli stessi.

Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

Dear Guest,

please find below a list of allergens and codes which are contained in our dishes and that might be used during their preparation.

Our staff is at your disposal should you have any queries.

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

