



Gli Ulivi
RESTAURANT

Menù Pranzo
Lunch 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



Antipasti - Starters

Insalata di polpo[©], patate e fagiolini € 25,00
Octopus salad, potatoes and green beans
(P)

Variazione di pomodori e mozzarella di Bufala € 21,00
Selection of tomatoes and buffalo mozzarella
(L)

Insalata tiepida di legumi[Ⓐ] € 18,00
Warm legume salad

Caesar Salad € 18,00
(lattuga iceberg, acciughe, pollo, pomodori, parmigiano, crostini)
Salsa (tuorlo, origano, olio semi, aceto, limone)
Caesar Salad
(iceberg lettuce, anchovies, chicken, tomatoes, parmesan, croutons)
Sauce (yolk, seed oil, vinegar, lemon)
(L-FG-U-P-F)

Primi Piatti - Pasta Courses

Spaghettono con colatura di alici, pistacchio ed emulsione di ricci € 30,00
Spaghettono with anchovy colatura, pistachio and sea urchin emulsion
(P-F)

Lasagne alla Napoletana[Ⓐ] € 24,00
Homemade Lasagna in Neapolitan style
(L-U-F-FG)

Scialatielli ai frutti di mare € 28,00
Seafood "Scialatielli" homemade pasta*
(F-U-P-FG-M)

Mezze Lune[Ⓐ] alla caprese con pomodorini e cacio ricotta stagionata € 26,00
"Mezze Lune" homemade pasta stuffed with cherry tomatoes and seasoned Cacio ricotta
(F-L-FG)



Secondi Piatti - Main Course

Scaloppa di vitello[Ⓐ] allo “Sfusato Amalfitano” <i>Veal escalope with “Sfusato Amalfitano” lemon</i> (F-L-FG)	€ 27,00
Trancio del pescato[Ⓐ] del giorno, patate e olive <i>Slice of catch of the day with potatoes and olives</i> (P-FG)	€ 32,00
Polpette[Ⓐ] al ragu’ Napoletano <i>Meatballs with Neapolitan ragù</i> (L-F-FG-U)	€ 25,00
Pescato del giorno (SQ.) (griglia, sale, acqua pazza) <i>The fresh catch of the day (by weight)</i> (grill-salt-“acqua pazza”) (P-U-F-FG)	€ 90,00/Kg

Contorni - Side Dishes

Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i> (L)	€ 10,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 10,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 8,00



Menù Dessert

Pranzo - Lunch

Delizia Al Limone^(A) € 12,00
Lemon Delight

(F-U-L)

Babà al rum € 11,00
Rhum Babà

(F-U-L)

Sbriciolona del giorno^(A) € 12,00
Crumb cake of the day

(F-U-L)

Cheesecake del giorno^(A) € 12,00
Cheesecake of the day

(F-U-L)

Tagliata di frutta di stagione € 12,00
Fresh sliced seasonal fruit

La nostra selezione di Vini a Dessert

Our Selection of Dessert Wines

Mel Antonio Caggiano € 12,00
Fiano e Greco di Tufo

Ben Ryé Donnafugata € 12,00
Zibibbo

Muffato della Sala Antinori € 12,00
*Sauvignon Blanc, Grechetto,
Traminer,
Sémillon e Riesling*

Melizie Irpinia Aglianico Mastroberardino € 12,00
Fiano

Moscato D'Asti Morandina € 18,00
*Sauvignon Blanc, Grechetto,
Traminer,
Sémillon e Riesling*

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.

