



Gli Ulivi
RESTAURANT

Menù Pranzo
Lunch Menu

Executive Chef, Ciro Accardo



Aperto dalle h. 12:30 alle h. 15:00 e dalle h. 19:00 alle h. 22:00

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



Antipasti - Starters

Insalata di polpo*, patate e fagiolini

Octopus salad, potatoes and green beans*

(P)

€ 26,00

Variazione di pomodori e mozzarella di Bufala

Selection of tomatoes and buffalo mozzarella

(L)

€ 22,00

Sformato di zucchine e mozzarella di Bufala

Zucchini flan and buffalo mozzarella

(F-L)

€ 23,00

Caesar Salad

**(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)

€ 18,00

Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto alla Pescatora

Seafood and shellfish risotto

(P-C-L-M-SE)

€ 32,00

Lasagne alla Napoletana

Homemade Lasagna in Neapolitan style

(L-U-F-FG)

€ 25,00

Scialatielli ai frutti di mare

Seafood "Scialatielli" homemade pasta

(F-U-P-FG-M)

€ 28,00

Mezze lune alla caprese con pomodorini e cacio ricotta stagionata

"Mezze Lune" homemade pasta

stuffed with cherry tomatoes and seasoned Cacio ricotta

(F-L-FG)

€ 26,00



Secondi Piatti - Main Course

Scaloppa di vitello allo "Sfusato Amalfitano"

Veal escalope with "Sfusato Amalfitano"

€ 28,00

(F-L-FG)

Trancio del pescato del giorno, patate e olive

Fillet of fresh catch of the day with potatoes and olives

€ 32,00

(P-FG)

Polpette al ragù napoletano

Meatballs with Neapolitan ragù

€ 26,00

(L-F-FG-U)

Pescato del giorno

(griglia, sale, acqua pazza)

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

€ 90,00/Kg

(P-U-F-FG)

Contorni - Side Dishes

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 10,00

(L)

Verdure grigliate

Grilled vegetables

€ 10,00

Insalata del nostro orto

Salad from our garden

€ 8,00



Menù Dessert

Delizia Al Limone

Lemon Delight

(F)(U)(L)

€ 12,00

Babà al rum

Rhum Babà

(F)(U)(L)

€ 11,00

Sbriciolona del giorno

Crumb cake of the day

(F-U-L)

€ 12,00

Cheesecake del giorno

Cheesecake of the day

(F-U-L)

€ 12,00

Tagliata di frutta di stagione

Fresh sliced seasonal fruit

€ 12,00

La nostra selezione di Vini a Dessert

Our Selection of Dessert Wines

Mel

Fiano e Greco di Tufo

Antonio Caggiano

€ 12,00

Ben Ryé

Zibibbo

Donnafugata

€ 12,00

Muffato della Sala

*Sauvignon Blanc, Grechetto,
Traminer,
Sémillon e Riesling*

Antinori

€ 12,00

Melizie Irpinia Aglianico

Fiano

Mastroberardino

€ 12,00

Moscato D'Asti

*Sauvignon Blanc, Grechetto,
Traminer,
Sémillon e Riesling*

Morandina

€ 18,00