



*Gli Ulivi*  
RESTAURANT

*Menù Cena*  
*Dinner Menu*

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

<b>Un insolito polpo* alla Luciana</b> <i>Our Chef's Octopus "Luciana" style</i>	€26,00
(P)(FG)(SUL)	
<b>Tartar di tonno, ostriche e puntarelle</b> <i>Tuna tartar, oysters and salad of chicory hearts</i>	€32,00
(P)(M)(U)(L)	
<b>Carciofo, cacio e uova</b> <i>Artichoke, cheese and eggs</i>	€24,00
(U)(L)(F)(FG)	
<b>Involtino di scarole alla Napoletana</b> <i>Neapolitan stuffed escarole</i>	€20,00
(FG)(P)(SO)	

## Primi Piatti - Pasta Courses

<b>Bottoni farciti di verdure del nostro orto, burro e salvia</b> <i>"Bottoni" homemade pasta stuffed with vegetables from our garden, butter and sage</i>	€26,00
(F)(FG)(L)(U)	
<b>Mezzi Paccheri seppia e fave</b> <i>"Mezzi Paccheri" with cuttlefish and broad beans</i>	€29,00
(F)(FG)(SO)(P)	
<b>Risotto agli agrumi, zafferano e piccoli pesci di scoglio</b> <i>Risotto with citrus, saffron and rock fish</i>	€32,00
(P)(SE)(L)	
<b>Spaghettoni alle vongole, pomodorini Nfornati e lattuga di mare</b> <i>"Spaghettoni" with clams, candied cherry tomatoes and sea lettuce</i>	€28,00
(F)(FG)(M)	
<b>Ndunderi Minoresi, erbe di campo, "Sfusato Amalfitano" e noci</b> <i>"Ndunderi minoresi" homemade pasta with wild herbs, "Sfusato Amalfitano" and walnuts</i>	€24,00
(L)(FG)(F)(U)(SE)	



## Secondi Piatti - Main Course

**Tempura di pesce, crostacei e verdure del nostro orto con salsa tartara** €30,00

*Tempura of fish, shellfish and vegetables from our garden with a tartar sauce*

(F)(FG)(C)(U)(L)(P)(SOL)

**Rana Pescatrice all' Ischitana** €34,00

*Monkfish "Ischia style"*

(F)(FG)(P)(SOL)

**Variazione di agnello Laticauda** €39,00

*Selection of "Laticauda" lamb*

(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 (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 del nostro orto** € 8,00

*Salad from our garden*



# Menù Dessert

## Cena - Dinner

<b>Crostata limone e meringa</b> <i>Lemon and meringue tart</i> (F)(U)(L)	€12,00
<b>Babà al rum con salsa inglese e amarena</b> <i>Rhum Babà with custard and black cherries</i> (F)(U)(L)	€12,00
<b>Bignè al tiramisu'</b> Tiramisù Profiteroles (U)(L)(FG)	€14,00
<b>Cre moso al cioccolato</b> Creamy Chocolate mousse (F)(U)(FG)(L)	€14,00
<b>Tagliata di frutta di stagione</b> Fresh sliced seasonal fruit	€12,00
<b>Percorso del cacio proposta dallo Chef</b> Our Chef's cheese itinerary (L)	€12,00

## Our Selection of Dessert Wines

*La nostra selezione di Vini a Dessert*

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