



Gli Ulivi
RESTAURANT

Menù
Menu

Executive Chef, Ciro Accardo



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

Open from h. 12:30pm to h. 3:00pm and from h. 7:00pm to h. 9:45pm







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

Grilled 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[Ⓐ] 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)

Secondo - Main Course

Controfiletto[Ⓐ] Marchigiana con verdure dell’orto

“Marchigiano” ribeye[Ⓐ] 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

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.





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





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
---	--------





Antipasti - Starters

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

Tartar di tonno[®], ostriche e puntarelle € 32,00
Tuna[®] 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 Nforati 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.)
(alla brace, acqua pazza, sale) € 90,00/Kg

The fresh catch of the day (priced by weight)
(grill-salt-“acqua pazza”)
(U-P)

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.

