



Gli Ulivi
RESTAURANT

Menù Degustazione
Tasting Menus

Executive Chef Ciro Accardo



Aperto dalle 12:30 alle 14:45 e dalle 19:00 alle 21:45

Open from 12:30pm to 2:45pm and from 7:00pm to 09:45pm



Menù Degustazione Esperienza

Experience Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef

Chef's amuse-bouche

Antipasto - Starter

Polpo insolito

Polpo[®] con verdure di stagione crude e cotte e il suo brodo

Octopus[®] with seasonal vegetables, both raw and cooked, served with its own broth
(M-SE)

Primo Piatto - Pasta Course

Linguine alla Nerano a modo mio

Linguine con estratto di Nerano e chips di zucchine

Linguine with Nerano zucchini extract and crispy zucchini chips
(L-F)

Secondo - Main Course

Pesce alla mugnaia

Trancio del pescato[®] del giorno, mugnaia di carote fermentate e pesto di fagiolini

Fillet of the catch[®] of the day with fermented carrot meunière and green bean pesto
(P-SE-L)

Dessert - Dessert

Bianco di bufala

Yogurt[®] di bufala, nespola lattofermentata e menta

Buffalo-milk yogurt[®] with fermented loquat and mint
(L - SO)

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



Menù Degustazione Proposta della Chef

Our Chef's Choice Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef

Chef's amuse-bouche

Antipasti - Starters

La romana a Cetara

Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di pollo e terra di Parmigiano

Lightly seared romaine lettuce, colatura di alici mayonnaise, chicken jus, Parmesan crumble
(F-U-P-A-SE-SUL)

Tataki di manzo

Manzo[Ⓐ] scottato in stile tataki, pesto di mandorle, pomodoro e capperi

Beef[Ⓐ] tataki served with almond, tomato and caper pesto
(FG-SO)

Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto

Risotto al pomodoro con limone salato, origano di montagna e bufala

Tomato Risotto with salted lemon, mountain oregano and buffalo mozzarella
(L-SE)

Signature: cacio e pepe evoluta

Spghettone, estratto di Parmigiano fermentato, pepe bianco, pepe nero, pepe lungo e foglie di limone

Spghettone pasta with fermented Parmesan extract, white, black and long pepper, and lemon leaves
(F-L)

Secondo - Main Course

Pesce alla mugnaia

Trancio del pescato[Ⓐ] del giorno, mugnaia di carote fermentate e pesto di fagiolini

Fillet of the catch[Ⓐ] of the day with fermented carrot meunière and green bean pesto
(P-SE-L)

Dessert - Dessert

Amalfi 3.0

Cremoso al limone, mandorle e clorofilla di foglie di limone

Lemon crèmeux with almonds and lemon leaf chlorophyll
(FG-U-L)

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



Menù Degustazione Esperienza Completa

Complete Experience Tasting Menu

Stuzzichino dello Chef

Chef's amuse-bouche

Antipasti - Starters

La romana a Cetara

Lattuga romana scottata, maionese di colatura, fondo di pollo e terra di Parmigiano

Lightly seared romaine lettuce, colatura di alici mayonnaise, chicken jus, Parmesan crumble
(F-U-P-A-SE-SUL)

Tataki di manzo

Manzo[Ⓐ] scottato in stile tataki, pesto di mandorle, pomodoro e capperi

Beef[Ⓐ] tataki served with almond, tomato and caper pesto
(FG-SO)

Polpo insolito

Polpo[Ⓒ] con verdure di stagione crude e cotte e il suo brodo

Octopus[Ⓒ] with seasonal vegetables, both raw and cooked, served with its own broth
(M-SE)

Primi Piatti - Pasta Courses

Risotto

Risotto al pomodoro con limone salato, origano di montagna e bufala

Tomato Risotto with salted lemon, mountain oregano and buffalo mozzarella
(L-SE)

Fettuccine allo scoglio

Fettuccine di semola di grano duro, frutti di mare[Ⓐ], pomodorini e ricci[Ⓒ] di mare

Durum wheat fettuccine with seafood[Ⓐ], cherry tomatoes, and sea urchin[Ⓒ]
(F-P-M)

Secondi - Main Courses

Pesce alla mugnaia

Trancio del pescato[Ⓐ] del giorno, mugnaia di carote fermentate e pesto di fagiolini

Fillet of the catch[Ⓐ] of the day with fermented carrot meunière and green bean pesto
(P-SE-L)

Variazione di agnello Laticauda

Agnello[Ⓐ] in tre cotture, sedano rapa, limone salato e il suo fondo

Triple-cooked Laticauda lamb[Ⓐ] served with celeriac, salted lemon, and its own jus
(F-U-L-SE)

Dessert - Dessert

Radici amare

Bavarese[Ⓐ] al caffè, formaggio caprino e pane croccante al liquore Concerto

Coffee bavarois[Ⓐ] with goat cheese and crispy bread infused with Concerto liqueur
(F-FG-L-U-SUL)

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 Dessert

Dessert menu

Bianco di bufala Yogurt ^A di bufala, nespola lattofermentata e menta <i>Buffalo-milk yogurt^A with fermented loquat and mint</i> (L - SUL)	€ 12,00
Amalfi 3.0 Cremoso al limone, mandorle e clorofilla di foglie di limone <i>Lemon crèmeux, almonds, and lemon leaf chlorophyll</i> (FG-U-L)	€ 14,00
Radici amare Bavarese ^A al caffè, caprino e pane croccante al liquore Concerto <i>Coffee bavarois,^A goat cheese and crispy bread infused with Concerto liqueur</i> (F-FG-L-U-SO)	€ 14,00
Percorso del cacio proposta dallo Chef <i>Our Chef's cheese tasting</i> (L)	€ 18,00

La nostra selezione di Vini a Dessert

Our Selection of Dessert Wines

Muffato della Sala <i>Sovignon blanc, Grechetto, Traminer, Semillon, Riesling</i>	Antinori	€ 12,00
Ben Ryé <i>Zibibbo</i>	Donnafugata	€ 12,00
Le Melizie <i>Fiano</i>	Mastroberardino	€ 12,00
Mel <i>Fiano e Greco di Tufo</i>	Antonio Caggiano	€ 12,00
Recioto della Valpolicella Classico <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara</i>	Antolini	€ 12,00
Barolo Chinato <i>Nebbiolo</i>	Cerreto	€ 14,00
Aglianico Blu Onice DOC 2019 <i>Aglianico</i>	Nativ	€ 15,00
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 dei codici relativi agli allergeni presenti nei nostri piatti o utilizzati nella preparazione degli stessi.

Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

Dear Guest,

please find below the list of allergens codes contained in our dishes or that may be used during their preparation.

Our staff is at your disposal should you require any further information.

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

Alcuni alimenti possono contenere nichel. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

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.

Some food may contain nickel. For more information, please ask the restaurant staff.

