Gli Ulivi

RESTAURANT

Menù Cena

Dinner 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

Menù Degustazione Terra

Tasting Menu Land

Aperitivo dello Chef

Chef's Aperitif

Antipasto - Starter

Parmigiana di melanzane con salsa datterini

Eggplant parmigiana with datterini tomato sauce

(FG-L-F)

Primo Piatto - Pasta Course

Bottone farcito alla Nerano

"Bottoni" homemade pasta stuffed with zucchini Nerano style

(F-FG-L-U)

Secondo - Main Course

Controfiletto Marchigiana con verdure dell'orto

"Marchigiano" ribeye with vegetables from our garden

(SE-L)

Dessert - Dessert

Panna Cotta con crumble, frutti rossi e lime

Panna cotta with crumbs, red fruits ans lime

(F-L)

Euro 85,00

Menù Degustazione Mare

Tasting Menu Sea

Aperitivo dello Chef

Chef's Aperitif

Antipasto - Starter

Tataki di tonno con crema di melanzane alla scapece e ricotta di bufala

Tuna Tataki with eggplant cream "alla scapece" and buffalo ricotta

(P-M-L-SO)

Primo Piatto - Pasta Course

Un'insolita genovese di tonno

Stuffed home made pasta- An unusual Genovese with tuna

(P-U-L)

Secondo - Main Course

Dentice locale cotto lentamente sulla pelle con verdure al salto con essenza all'acqua pazza

Local dentex, slow cooked with sautéed vegetables and "acqua pazza" essence

(P-L-F)

Dessert - Dessert

Croccantino al cioccolato e amarene

Chocolate and black cherry crunch

(F-U-L-FG)

Euro 95,00

Antipasti - Starters

Polpo* alla cacciatora con spuma di patate ed essenza di foglie limone € 26,00

Octopus "alla cacciatora" style with potato mousse and lemon leaves essence

(P-FG-SUL)

Tataki di tonno con crema di melanzane alla scapece e ricotta di bufala € 33,00

Tuna Tataki with eggplant cream alla scapece and buffalo ricotta

(P-M-L-SO)

Carpaccio di vitello con verdure in agrodolce € 24,00

Veal carpaccio with vegetables in sweet and sour sauce

(U-F-FG)

Parmigiana di melanzane con salsa datterini € 22,00

Eggplant parmigiana with datterini tomato sauce

(FG-L-F)

Primi Piatti - Pasta Courses

Un'insolita genovese di tonno € 28,00

Stuffed homemade pasta - An unusual Genovese with tuna

(P-U-L)

Bottone farcito alla Nerano € 26,00

"Bottoni" homemade pasta stuffed with zucchini Nerano style

(F-FG-L-U)

Risotto agli agrumi, zafferano e gamberi rossi € 33,00

Risotto with citrus, saffron with red shrimps

(C-SE-L)

Spaghettoni alle vongole, pomodorini Nfornati e lattuga di mare € 28,00

"Spaghettoni" with clams, candied cherry tomatoes and sea lettuce

(F)(FG)(M)

Ndunderi Minoresi "Scarpariello Amalfitano" € 24,00

"Mezzi Paccheri" with tomatoes and lemon

(F-L)

Secondi Piatti - Main Course

Totano e patate a modo mio — **€ 30,00**
Our Chef's squid and potatoes
(M-FG-SOL-F)

Dentice locale cotto lentamente sulla pelle con verdure al salto con essenza all'acqua pazza — **€ 35,00**
Local dentex,slow cooked with sautéed vegetables and "acqua pazza" essence
(P-L-F)

Arrosto di agnello Laticauda — **€ 39,00**
Roasted "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.)
(alla brace, acqua pazza, sale) — **€ 90,00/Kg**
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

Tiramisù € 12,00
Tiramisu
(F-U-L)

Babà al rum con salsa inglese e amarena € 12,00
Rhum Babà with custard and black cherries
(F-U-L)

Bignè al tiramisù € 14,00
Tiramisù Profiteroles
(F-U-L)

Panna Cotta con crumble, frutti rossi e lime € 13,00
Panna Cotta with crumbs, red fruits and lime
(F-L)

Croccantino al cioccolato e amarene € 14,00
Chocolate and black cherry crunch
(F-U-L-FG)

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

Percorso del cacio proposta dallo Chef € 18,00
Our Chef's cheese itinerary
(L)

La nostra selezione di Vini a Dessert

Our Selection of Dessert Wines

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