

**Ognuno di noi ha un paio d'ali,
ma solo chi sogna impara a volare.**

Jim Morrison
(The Doors)

Executive Chef
Andrea Migliaccio

La Pasta e il Riso

Croccante di riso con ragù di pesce

Risotto al basilico, pomodoro brasato, seppia e bottarga di muggine

Ravioli di crostacei con pappa di pomodoro,
totani al limone, crema di riso e nero di seppia

Spaghetti ai ricci

Risotto al limone con gamberi rossi e bisque

Bucatini con ragù di coniglio

Le Verdure e le Zuppe

Cotto e crudo di verdure con salsa all'arancia

Crema di cipollotti con scarola, acciughe e crostini di pane

Passata di filetto di San Marzano con ricotta di bufala e basilico

Parmigiana di melanzane, zucchine e carciofi

Il Pesce

Trilogia di cotto e crudo di mare
Gamberi, Cappesante e Palamita

Carpaccio di cefalo e tartare di scampi con caviale e cuore di bue alla colatura

Gamberetti con crema di cocco, asparagi di mare, alici alla colatura e farfalle

Triglia con ricotta affumicata, olive,
broccoli al tartufo e crema di cavolfiori alla vaniglia

Coda di astice con borragine, verdure e maionese allo zafferano

Filetto di pezzogna all'acqua pazza con frutti di mare

Merluzzo nero al vapore con spinaci e pomodori secchi

Rombo chiodato con pesche bianche, finocchi croccanti e composta di albicocche

La Carne

Battuta di fassona con asparagi, tartufo nero e salsa all'uovo

Maialino da latte croccante con scarola e zuppa forte

Stinco di vitello con carciofi glassati e purea di patate al limone

Pollo di Bresse in due servizi con salsa al foie gras
(minimo 2 persone)

Menu della Tradizione

Interpretazione in sette portate della cucina campana

Carpaccio di cefalo e tartare di scampi con caviale e cuore di bue alla colatura

* * *

Passata di filetto di San Marzano con ricotta di bufala e basilico

* * *

Spaghetti ai ricci

* * *

Filetto di pezzogna all'acqua pazza con frutti di mare

* * *

Cotto e crudo di verdure con salsa all'arancia

* * *

Maialino da latte croccante con scarola e zuppa forte

* * *

Babà con zabaione, frutti di bosco e Rattafia

Menu Degustazione

Un percorso in sette portate tra le specialità del ristorante L'Olivo

Battuta di fassona con asparagi, tartufo nero e salsa all'uovo

* * *

Trilogia di cotto e crudo di mare: Gamberi, Cappesante e Palamita

* * *

Ravioli di crostacei con pappa di pomodoro, totani al limone,
crema di riso e nero di seppia

* * *

Merluzzo nero al vapore con spinaci e pomodori secchi

* * *

Cotto e crudo di verdure con salsa all'arancia

* * *

Stinco di vitello con carciofi glassati e purea di patate al limone

* * *

Torrone ghiacciato con marmellata di pompelmo, mandorle tostate e balsamico