



RISTORANTE L'OLIVO  
ANACAPRI

*Executive Chef*  
Andrea Migliaccio

*Resident Chef*  
Riccardo Valore

*Direttore di sala – Restaurant Director*  
Luigi Cangiano

*Restaurant Manager*  
Giuseppe Zuottolo

# Menù Degustazione

*L'Olivo 2022*

220

## Vicciola\*\*

*Caffè, lamponi, nocciole e salsa all'uovo*

## Ventresca di tonno

*Jalapeno, cetrioli e yogurt di bufala*

## Tagliolini con gamberi rossi\*\*

*Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica*

## Paccheri alla genovese di vitello

*Cipolla rossa, maggiorana e provolone del professore*

## Merluzzo nero\*

*Alici, spinaci, mandorle e liquirizia*

## Savarin al rum

*Crema pasticcera e panna alla vaniglia*

## **Abbinamento con**

<i>4 vini</i>	<i>140</i>
<i>6 vini</i>	<i>210</i>

# Tasting Menù

*L'Olivo 2022*

220

## Vicciola\*\*

*Coffee, raspberries, hazelnuts and egg sauce*

## Tuna belly

*Jalapeno, cucumbers and buffalo yoghurt*

## Tagliolini with red prawns\*\*

*Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf*

## Paccheri with veal 'genovese'

*Red onion, marjoram and provolone cheese*

## Black codfish\*

*Anchovies, roman chicory, almonds and liquorice*

## Rhum savarin

*Custard and vanilla cream*

## *Pairing with*

<i>4 wines</i>	<i>140</i>
<i>6 wines</i>	<i>210</i>

# Antipasti

## Starters

40

### Gamberi rossi\*

*Caviar, foie gras, green apple and gin tonic*

### Red Prawns\*

*Caviar, foie gras, green apple and gin tonic*

### Vicciola\*\*

*Coffee, raspberries, hazelnuts and egg sauce*

### Vicciola\*\*

*Coffee, raspberries, hazelnuts and egg sauce*

### Ventresca di tonno

*Jalapeno, cucumbers and buffalo yoghurt*

### Tuna belly

*Jalapeno, cucumbers and buffalo yoghurt*

### Uovo cotto a bassa temperatura

*Black truffle, tomatoes, provolone cheese and chard*

### Low temperature cooked egg

*Black truffle, tomatoes, provolone cheese and chard*

# Riso e Pasta

## *Rice and Pasta*

60

### Risotto ai ricci di mare\*\*

*Alici, acqua di pomodoro e fresella al finocchietto*

### Sea urchins risotto\*\*

*Anchovies, tomato sauce and wild fennel fresella*

### Tagliolini con gamberi rossi\*\*

*Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica*

### Tagliolini with red prawns\*\*

*Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf*

### Eliche con pesci di scoglio

*Frutti di mare, pomodorini e zafferano*

### Eliche with assorted rockfish

*Seafood, cherry tomatoes and saffron*

### Spaghettoni ai calamaretti\*\*

*Peperoncini verdi, olive taggiasche e pomodori*

### Spaghettoni with baby squids\*\*

*Green chili peppers, olives from Taggia and tomatoes*

### Gnocchi di patate con astice

*Zucchine, menta e aceto di champagne*

### Potatoes gnocchi with lobster

*Zucchini, mint and champagne vinegar*

### Paccheri alla genovese di vitello

*Cipolla rossa, maggiorana e provolone del professore*

### Paccheri with veal 'genovese'

*Red onion, marjoram and provolone cheese*

# **Pesce**

## ***Fish***

70

### **Astice blu**

*Riso artemide, mela verde, basilico e finocchi*

### **Blue lobster**

*Artemide rice, green apple, basil and fennels*

### **Merluzzo nero\***

*Alici, spinaci, mandorle e liquirizia*

### **Black codfish\***

*Anchovies, spinach, almonds and liquorice*

### **Spigola**

*Zucchine alla scapece e salsa al limone*

### **Sea bass**

*'Scapece' style zucchini and lemon sauce*

### **Scorfano**

*Peperoncini verdi e salsa ai frutti di mare*

### **Scorpion fish**

*Green chili peppers and seafood sauce*

# **Carne**

## ***Meat***

65

### **Agnello Laticauda**

*Melanzane, caprino e pesche bianche*

### **Laticauda lamb**

*Eggplants, goat cheese and white peaches*

### **Maialino da latte**

*Mirto, lardo, patate e porri*

### **Suckling pig**

*Myrtle, lard, potatoes and leeks*

### **Piccione**

*Indivia, nocciole e ciliegie*

### **Pigeon**

*Endive, hazelnuts and cherries*

### **Pollo di Bresse in 2 servizi**

*Bieta, fagiolini e patate allo yogurt  
(Per due persone, prezzo per persona)*

### **Bresse chicken in 2 services**

*Chard, green beans and yoghurt potatoes  
(For two people, price per person)*

# **Formaggi e Dessert**

## ***Cheeses and Desserts***

35

Formaggi italiani al carrello

Selection of Italian cheeses

Cioccolato e olio di oliva

*Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato*

Chocolate and olive oil

*Ganache, olive oil ice cream and chocolate*

Savarin al rum

*Crema pasticcera e panna alla vaniglia*

Rhum savarin

*Custard and vanilla cream*

La pesca

*Pasta frolla, ganache di pesca, gel e sorbetto al prosecco*

The peach

*Shortcrust pastry, peach ganache, prosecco jelly and sorbet*

Nocciola e visciole

*Caramello salato, mousse e pralinato alle nocciole e brownie*

Hazelnut and sour cherries

*Salted caramel, hazelnut and brownie mousse and praline*



I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:  
Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti,  
Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di sesamo

*Our courses may contain the following allergens:  
Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Anhydride sulfurous and sulphites,  
Shell fruit, Celery, Lupin beans, Peanuts, Mustard, Sesame seeds*

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche

*Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu,  
the customer should communicate to our staff the presence of allergies or intolerances.*

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo in questo esercizio, sono sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conformi alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3) e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

*For consumer health protection, all raw fishes product in this establishment are subject to preventive bonification treatments conforming to the requirements of Reg. EC 853/04  
(Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3) and the ministry of Health Circulation 17/02/2011*

**\*\*** Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)

**\*\*** *Some products are treated, at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under Reg. CE n. 852/04)*

**\*** I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore

*\* All dishes marked with a star, are made with superior quality frozen products*