



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

<i>5 portate</i>	<i>200</i>
<i>7 portate</i>	<i>240</i>

Triglia marinata**

Acciughe, agretti, cardamomo e pompelmo

Battuta di manzo

Uovo di quaglia, alghe e asparagi bianchi

Tagliolini con gamberi rossi*

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Risotto alla puttanesca

Pomodoro, capperi, olive, acciughe e peperoncino

Merluzzo nero*

Alici, puntarelle, mandorle e liquirizia

Maialino Iberico

Mirto, lardo, patate, porri e senape rustica

Il limone

Cre moso alla camomilla, tabasco, gin e pistacchio

Abbinamento con

<i>4 vini</i>	<i>140</i>
<i>7 vini</i>	<i>230</i>

Gourmet Menù

L'Olivo 2022

5 courses 200
7 courses 240

Marinated Red Mullet**

Anchovies, agretti, cardamom and grapefruit

Beef tartare

Quail eggs, seaweeds and white asparagus

Tagliolini with red prawns*

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

“Puttanesca” risotto

Tomato, capers, olives, anchovies and chilli peppers

Black codfish*

Anchovies, roman chicory, almonds and liquorice

Iberian pork

Myrtle, lard, potatoes, leeks and rustic mustard

The lemon

Camomile mousse, tabasco, gin and pistachio

Pairing with

4 wines 140
7 wines 230

Prices are in euro (€) and are inclusive of VAT

Antipasti

Starters

40

Il Mare**

Ostriche, scampi, calamari, cozze, ricciola, capesante e ricci di mare

The Sea**

Oyster, prawns, squids, mussels, white sea bream, scallops and sea urchins

Triglia marinata**

Acciughe, agretti, cardamomo e pompelmo

Marinated red mullet**

Anchovies, agretti, cardamom and grapefruit

Battuta di manzo

Uovo di quaglia, alghe e asparagi bianchi

Beef tartare

Quail eggs, seaweeds and white asparagus

Coniglio in porchetta**

Verdure di stagione, olive taggiasche e borragine

Roasted rabbit**

Seasonal vegetables, taggiasche olives and borage

Riso e Pasta

Rice and Pasta

60

Risotto alla puttanesca

Pomodoro, capperi, olive, acciughe e peperoncino

“Puttanesca” risotto

Tomato, capers, olives, anchovies and chilli peppers

Tubetti con tonno rosso**

Piselli, aglio nero e dragoncello

Tubetti with red tuna**

Peas, black garlic and tarragon

Tagliolini con gamberi rossi*

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Tagliolini with red prawns*

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Ravioli ai pesci di scoglio**

Ricotta e lime

Ravioli with rockfish**

Ricotta cheese and lime

Gnocchi con calamaretti spillo**

Carciofi, fior di latte e citronella

Gnocchi with baby squids**

Artichokes, fior di latte cheese and lemongrass

Paccheri alla genovese di bufalo**

Cipolla rossa, maggiorana e provolone del professore

Paccheri with buffalo 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 fennel

Merluzzo nero*

Alici, puntarelle, mandorle e liquirizia

Black codfish*

Anchovies, roman chicory, almonds and liquorice

Pezzogna**

Frutti di mare, scarola, pomodori piccadilly e patate

White sea bream**

Seafood, escarole, piccadilly tomatoes sauce and potatoes

Ventresca di tonno**

Jalapeno, cetrioli e yogurt di bufala

Tuna belly**

Jalapeno, cucumbers and buffalo yoghurt

Carne

Meat

65

Agnello Laticauda

Cipolla di Montoro, fichi cilentani, noci e pepe lungo

Laticauda lamb

Montoro onion, Cilentan figs, walnuts and long pepper

Maialino Iberico

Mirto, lardo, patate, porri e senape rustica

Iberian pork

Myrtle, lard, potatoes, leeks and rustic mustard

Piccione

Asparagi bianchi, nocciole e more

Pigeon

White asparagus, hazelnuts and blackberries

Pollo ruspante

*Ceci di Controne, fagiolini, pomodoro e melissa
(Per due persone, prezzo per persona)*

Free range chicken

*Controne chickpeas, green beans, tomato and melissa
(For two people, price per person)*

Formaggi e Dessert

Cheeses and Desserts

35

Formaggi italiani al carrello

Selection of Italian cheeses

Il cioccolato

Croccante di sfoglia, parfait alla canapa, datteri, rum, tortino e mousse al cioccolato

The chocolate

Crispy puff pastry, canvas parfait, dates, rhum, chocolate flavoured mousse and cake

Il latte

Crumble, panna cotta, seadas, miele e gelato di bufala

The milk

Crumble, pannacotta, seadas, honey and buffalo ice cream

Il limone

Cre moso alla camomilla, tabasco, gin e pistacchio

The lemon

Camomile mousse, tabasco, gin and pistachio

La pesca

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

The peach

Shortcrust pastry, peach ganache, prosecco sorbet and jelly

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*