



RISTORANTE L'OLIVO  
ANACAPRI

*“La mia idea di cucina si ispira a dei principi semplici.  
Vi auguro un viaggio intenso, alla ricerca dei sapori autentici di quest’isola  
e del Mediterraneo, culla di emozioni e suggestioni in cui sono cresciuto”.*

*“My idea of kitchen is inspired by simple principles.  
I wish you an intense journey to authentic flavours of this island and of the Mediterranean,  
home of emotions and awesomeness, where I grew up”.*

Luca Leziosci

# *Menù Degustazione*

## *Alla scoperta della cucina di Andrea*

<i>5 portate</i>	<i>€ 180.00</i>
<i>7 portate</i>	<i>€ 200.00</i>

### **L' Orto**

*Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi*

\* \* \*

### **Vicciola\*\***

*Crema di mozzarella, prezzemolo, lamponi e senape rustica*

\* \* \*

### **Gnocchi di patate\*\***

*Astice, cipollotti Nocerini e fior di capperi*

\* \* \*

### **Spaghettoni\*\***

*Calamaretti spillo e peperoncini verdi*

\* \* \*

### **Ventresca di tonno\*\***

*Mandorle, spinaci, ribes rossi e patate soffiate*

\* \* \*

### **Maiale nero Casertano\*\***

*Caponata di verdure e mela annurca*

\* \* \*

### **Il Limone**

*Crema alla fava tonka e confit di limone*

## *Accompagnati dal nostro Sommelier*

<i>5 calici</i>	<i>€120,00</i>
<i>7 calici</i>	<i>€150,00</i>

# ***Gourmet Menu***

## ***Discovering Andrea's Kitchen***

<i>5 courses</i>	<i>€ 180.00</i>
<i>7 courses</i>	<i>€ 200.00</i>

### **Vegetable Garden**

*Selection of vegetables cooked and raw*

\* \* \*

### **'Vicciola' \*\***

*Mozzarella cheese cream, parsley, raspberries and rustic mustard*

\* \* \*

### **Potatoes gnocchi \*\***

*Lobster, spring onions and caper's flower*

\* \* \*

### **Spaghettoni pasta \*\***

*Baby squid and green chili peppers*

\* \* \*

### **Tuna belly \*\***

*Almonds, spinach, red currant and puffed potatoes*

\* \* \*

### **Black pork \*\***

*Vegetables caponata and "annurca" apple*

\* \* \*

### **Lemon**

*Tonka beans cream and lemon confit*

## ***Sommelier's wine matching***

<i>5 Pairings</i>	<i>€120,00</i>
<i>7 Pairings</i>	<i>€150,00</i>

# Uova, Verdure e Zuppe *Eggs, Vegetables and Soups*

€ 40

## L' Orto

*Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi*

## Vegetable Garden

*Selection of vegetables cooked and raw*

## Crema fredda di zucchine\*\*

*Triglia marinata, ricotta affumicata e pompelmo rosa*

## Cold zucchini soup\*\*

*Marinated red mullet, smoked ricotta cheese and pink grapefruit*

## L' Uovo

*Pomodori, Provolone del Monaco, bieta e tartufo nero estivo*

## Egg

*Tomatoes, Provolone del Monaco cheese, chard and black truffle*

# **Pasta e Riso**

## ***Pasta and Rice***

€ 55

### **Risotto alla puttanesca**

*Acqua di pomodoro, datterini, olive, capperi e acciughe*

### **Risotto 'puttanesca' style**

*Tomatoes' water, vine tomatoes, olives, capers and anchovies*

### **Gnocchi di patate\*\***

*Astice, cipollotti Nocerini e fior di capperi*

### **Potatoes gnocchi\*\***

*Lobster, spring onions and caper's flower*

### **Tagliolini al limone\*\***

*Gamberi rossi crudi, burrata e foglia di ostrica*

### **Lemon scented tagliolini pasta\*\***

*Raw red prawns, burrata cheese and oyster leaf*

### **Spaghettoni\*\***

*Calamaretti spillo e peperoncini verdi*

### **Spaghettoni pasta\*\***

*Baby squid and green chili peppers*

### **Eliche\*\***

*Ragù Napoletano e pecorino del Fondatore*

### **Eliche pasta\*\***

*Neapolitan ragout and pecorino del Fondatore cheese*

# **Pesce**

## ***Fish***

€ 65

### **Il Mare\*\***

*Crudo, marinato e cotto*

### **Sea\*\***

*Raw, cooked and marinated*

### **Astice blu\*\***

*Spinaci, zafferano e verdure agrumate*

### **Blue lobster\*\***

*Spinach, saffron and citrus scented vegetables*

### **Pezzogna\*\***

*Cous cous, pomodoro cuore di bue e peperoncini verdi*

### **“Pezzogna”\*\***

*Cous cous, “cuore di bue” tomato and green chili peppers*

### **Ventresca di tonno\*\***

*Mandorle, spinaci, ribes rossi e patate soffiate*

### **Tuna belly\*\***

*Almonds, spinach, red currant and puffed potatoes*

# **Carne**

## ***Meat***

€ 65

### **Vicciola\*\***

*Crema di mozzarella, prezzemolo, lamponi e senape rustica*

### **‘Vicciola’\*\***

*Mozzarella cheese cream, parsley, raspberries and rustic mustard*

### **Maiale nero Casertano\*\***

*Caponata di verdure e mela annurca*

### **Black pork\*\***

*Vegetables caponata and “annurca” apple*

### **Agnello Laticauda\*\***

*Carote al miele, patate viola e cipolla in agrodolce*

### **Laticauda lamb\*\***

*Honey scented carrots, purple potatoes and sweet and sour onion*

### **Vitello Podolico\*\***

*Lattuga affumicata, millefoglie di patate al tartufo e bieta al peperoncino  
per 2 persone*

### **Podolica Veal\*\***

*Smoked lettuce, truffle scented potatoes millefeuille and chili chard  
for 2 persons*

# Formaggi e Dessert

## *Cheeses and Dessert*

€ 30

Formaggi italiani al carrello  
*Selection of Italian cheeses*

Pesca, mandorle e vaniglia  
*Pesca, bisquit alla mandorla e mousse alla vaniglia*  
Peach, almonds and vanilla  
*Peach, almond bisquit and vanilla mousse*

Il Limone  
*Cre moso alla fava tonka e confit di limone*  
*Lemon*  
*Tonka beans cream and lemon confit*

Cioccolato e frutto della passione  
*Mousse al cioccolato al latte, brownie di noci, frutto della passione e sorbetto ai frutti tropicali*  
*Chocolate and passion fruit*  
*Milk chocolate mousse, walnuts brownie, passion fruit and tropical fruit sorbet*

Affogato al caffè, nocciola e vaniglia  
*Bavarese al caffè, crema alla vaniglia, croccante e gelato al pralinato di nocciola*  
*Coffee affogato, hazelnut and vanilla*  
*Coffee bavarian, vanilla cream, crunchy and hazelnut ice cream*

Lampone, ananas, pistacchio e limone  
*Bavarese al lampone, ganache al pistacchio, cremoso all'ananas e riduzione di limone*  
*Raspberry, pineapple, pistachio and lemon*  
*Raspberry bavarian, pistachio ganache, pineapple cream and lemon reduction*



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 bean, 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 that may he/she may have*

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 fish produce in this establishment is 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**