



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>€ 200.00</i>
<i>7 portate</i>	<i>€ 220.00</i>

### *L' Orto*

*Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi*

*\*\*\**

### *Vicciola\*\**

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

*\*\*\**

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

*Astice, cavolfiore e fior di capperi*

*\*\*\**

### *Spaghettoni\*\**

*Peperoni cruschi e acciughe del Cantabrico*

*\*\*\**

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

*Sedano, carote e cipolle*

*\*\*\**

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

*Pastinaca, finferli e melograno*

*\*\*\**

### *Il Limone*

*Crema alla fava tonka e confit di limone*

## *Accompagnati dal nostro Sommelier*

<i>5 calici</i>	<i>€130.00</i>
<i>7 calici</i>	<i>€160.00</i>

# *Gourmet Menu*

## *Discovering Andrea's Kitchen*

<i>5 courses</i>	<i>€ 200.00</i>
<i>7 courses</i>	<i>€ 220.00</i>

### *Vegetable Garden*

*Selection of vegetables cooked and raw*

*\* \* \**

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

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

*\* \* \**

### *Potatoes gnocchi \*\**

*Lobster, cauliflower and caper's flower*

*\* \* \**

### *Spaghettoni pasta \*\**

*"Cruschi" peppers and Cantabrico anchovies*

*\* \* \**

### *Tuna belly \*\**

*Celery, carrots and onion*

*\* \* \**

### *Black pork \*\**

*Parsnip, chantarelles mushrooms and grapefruit*

*\* \* \**

### *Lemon*

*Tonka beans cream and lemon confit*

## *Sommelier's wine matching*

<i>5 Pairings</i>	<i>€130.00</i>
<i>7 Pairings</i>	<i>€160.00</i>

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

€ 45

## **L' Orto**

*Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi*

## **Vegetable Garden**

*Selection of vegetables cooked and raw*

## **Consommé di gallina\*\***

*Trombette della morte, triglia e gnocchi di grano saraceno*

## **Hen consommé\*\***

*Trumpets of death mushrooms, mullet and buckwheat gnocchi*

## **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***

€ 60

Risotto alla zucca e funghi porcini  
*Mandorle e polvere di caffè*  
***Risotto with pumpkin and Porcini mushrooms***  
*Almonds and coffee powder*

Gnocchi di patate\*\*  
*Astice, cavolfiore e fior di capperi*  
***Potatoes gnocchi\*\****  
*Lobster, cauliflower 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\*\*  
*Peperoni cruschi e acciughe del Cantabrico*  
***Spaghettoni pasta\*\****  
*"Cruschi" peppers and Cantabrico anchovies*

Eliche\*\*  
*Ragù Napoletano e pecorino del Fondatore*  
***Eliche pasta\*\****  
*Neapolitan ragout and pecorino del Fondatore cheese*

# **Pesce**

## ***Fish***

€ 70

### **Scampi\*\***

*Mela verde, yogurt di bufala, foglia d'ostrica e caviale*

### ***Scampi\*\****

*Green apple, buffalo yoghurt, oyster leaf and caviar*

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

*Topinambur, arancia e asparagi di mare*

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

*Jerusalem artichokes, orange and sea asparagus*

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

*Crema di frutti di mare e spinaci*

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

*Seafoods cream and spinach*

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

*Sedano, carote e cipolle*

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

*Celery, carrots and onion*

## **Carne** ***Meat***

€ 70

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

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

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

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

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

*Pastinaca, finferli e melograno*

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

*Parsnip, chantarelles mushrooms and grapefruit*

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

*Scorzonera, polenta e cipolla rossa*

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

*Salsify, polenta and red 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*

€ 35

**Formaggi italiani al carrello**  
*Selection of Italian cheeses*

**Uva fragolina e fichi**  
*Sorbetto all'uva fragola, cremoso ai cereali e finanziaria*  
**Strawberry grapes and figs**  
*Strawberry grapes sorbet, cereal and financier*

**Popcorn, banana e cioccolato**  
*Spuma di banana e caramello salato*  
**Popcorn, banana and chocolate**  
*Banana foam and salty caramel*

**Castagne, zucca e cassis**  
*Cremoso alla castagna, zucca confit e crema di cassis*  
**Chestnut, pumpkin and cassis**  
*Chestnut cream, pumpkin confit and cassis cream*

**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 foam, nuts brownie, passion fruit and tropical fruit sorbet*

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



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**