



RISTORANTE L'OLIVO
ANACAPRI

Andrea Migliaccio
EXECUTIVE CHEF

Salvatore Elefante
RESIDENT CHEF

Manuel Conti
PASTRY CHEF

Matteo Pezzuolo
SOUS CHEF

Andrea Marangon
RESTAURANT MANAGER



“L'uomo ragionevole adatta se stesso al mondo;
Quello irragionevole insiste nel cercare di adattare il mondo a se stesso.
Così il progresso dipende dagli uomini irragionevoli”

George Bernard Shaw

“The reasonable man adapts himself to the world;
The unreasonable one persists in trying to adapt the world to himself.
Therefore all progress depends on the unreasonable man.”

George Bernard Shaw

MENU DEGUSTAZIONE GOURMET MENU

Alla scoperta della cucina di Andrea e Salvatore
Discovering Andrea and Salvatore's kitchen

Degustazione 5 portate - Degustazione 7 portate
5 courses - 7 courses

Scampi scottati con ciliegie, yogurt, lime e caviale
Seared scampi with cherries, yoghurt, lime and caviar



Carpaccio di Bufalo con crema di mozzarella,
maionese al prezzemolo, cipolle di Tropea, lamponi e senape rustica
*Buffalo carpaccio with mozzarella cream,
parsley mayonnaise, red onions, raspberries and rustic mustard*



Tagliolini al limone con
burrata, gamberi rossi crudi, asparagi di mare e foglie di ostrica
*Lemon scented homemade tagliolini pasta with
burrata cheese, red prawns, glasswort and oyster leaves*



Risotto al ragù napoletano
Risotto with Neapolitan ragout



Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con
melanzane perlina e salsa mediterranea
*Low temperature tuna belly with
eggplants and Mediterranean sauce*



Lombo di agnello con nocciole,
crema di cipollotti, lattuga romana brasata e patate viola
*Lamb loin with hazelnut,
spring onions cream, braised romaine lettuce and violet potatoes*



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*

UOVA, VERDURA E ZUPPE
EGG, VEGETABLES AND SOUPS

Uovo Parisi croccante con sarde,
peperoni, olive verdi, menta e maionese al limone
*Crunchy 'Parisi' egg with sardines,
peppers, green olives, mint and lemon mayonnaise*



Crema fredda di zucchine alla scapece con
ricotta affumicata, triglia marinata al cardamomo e pesche gialle
*Cold zucchini cream with smoked ricotta cheese,
cardamom marinated red mullet and yellow peaches*



Passato di scarola con
polpo grigliato alla colatura, cipollotti stufati e frisella al finocchietto
*Prickly lettuce soup with
anchovies' sauce grilled octopus, spring onions and wild fennel frisella bread*



PASTA E RISO
PASTA AND RICE

Ravioli di totani e patate con
pappa al pomodoro e crema di provola affumicata
*Squids and potatoes filled ravioli with
pappa al pomodoro and smoked provola cheese cream*



Tagliolini al limone con
burrata, gamberi rossi crudi, asparagi di mare e foglie di ostrica
*Lemon scented homemade tagliolini pasta with
burrata cheese, red prawns, glasswort and oyster leaves*



Mezzi paccheri con
calamaretti, peperoncini verdi, olive taggiasche e origano di Pantelleria
*Mezzi paccheri pasta with
baby squid, green pepper, black olives and Pantelleria oregano*



Gnocchi di patate con
astice, cavolfiori affumicati, pomodorini confit e polvere di capperi
*Potatoes gnocchi with
lobster, smoked cauliflowers, candied tomatoes and capers powder*



Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, colatura, alici e limone
Spaghettoni pasta with garlic, extra-virgin olive oil, chili pepper, anchovies and lemon



Risotto al ragù napoletano
Risotto with Neapolitan ragout



Tortelli con genovese di coniglio,
bieta, crema di fagioli di Controne e tartufo nero estivo
*Tortelli filled with rabbit 'Genovese' ragout,
chard, Controne beans cream and black truffle*



PESCE
FISH

Crudo di mare
Raw seafood



Scampi scottati con ciliegie, yogurt, lime e caviale
Seared scampi with cherries, yoghurt, lime and caviar



Pezzogna cotta in olio con spinaci,
pomodorini datterini e crema di frutti di mare
*“Pezzogna” cooked in olive oil with
spinach, cherry tomatoes and seafood cream*



Rombo chiodato con mandorle,
finocchi allo zafferano e maionese alla liquirizia
*Turbot with
almonds, saffron fennels and liquorice mayonnaise*



Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con
melanzane perlina e salsa mediterranea
*Low temperature tuna belly with
eggplants and Mediterranean sauce*



Astice blu in zuppa con purea di patate e peperoncini verdi
Blue lobster soup with potatoes puree and green peppers



LA CARNE
MEAT

Carpaccio di Bufalo con crema di mozzarella,
maionese al prezzemolo, cipolle di Tropea, lamponi e senape rustica
*Buffalo carpaccio with mozzarella cream,
parsley mayonnaise, red onions, raspberries and rustic mustard*



Maialino da latte al peperoncino con bieta rossa,
albicocche, barbabietole e crema di sedano rapa
*Chilli suckling pig with red chard,
apricots, beetroot and celeriac cream*



Petto di anatra in crosta di pane con insalatina nizzarda
Duck breast in a bread crust with Niçoise salad



Lombo di agnello con
nocciole, lattuga romana brasata e patate viola
*Lamb loin with hazelnut,
spring onions cream, braised romaine lettuce and violet potatoes*



Filetto di vitello da latte alle erbe con
senape rustica e salsa alle spugnole
*Suckling calf fillet with herbs,
mustard and morel sauce*

(per 2 persone / for 2 people)



FORMAGGI E DESSERT *CHEESES AND DESSERT*

Formaggi italiani al carrello *Selection of Italian cheeses*



Il Limone

Cremoso alla fava Tonka, lemon card e confit di limone

Lemon

Tonka beans cream, lemon card 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



Babà in vaso cottura

Composta di more e gelato al rhum

Cooking pot Babà

Rhum ice-cream and blackberry compote



Affogato al caffè, nocciola e vaniglia

Bavarese al caffè, crema alla vaniglia, croccante e gelato pralinato di nocciola

Coffee affogato, hezelnut 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, pistacchio and lemon

Raspberry bavarian, pistachio ganache, pineapple cream and lemon reduction

