



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

IN GIRO PER I BOSCHI...
WALKING THROUGH THE WOOD...

Degustazione 4 portate
4 courses

Filetto di vitellone crudo con porcini,
salsa all'uovo, fonduta di provolone e spugna al prezzemolo
*Raw steer fillet with porcini mushroom,
egg sauce and provolone cheese fondue*



Risotto ai funghi porcini con
zucca, mandorle e caffè
*Porcini mushroom risotto with
pumpkin, almond and coffee powder*



Petto di anatra cotto a bassa temperatura con
castagne, topinambur e cacao
*Low temperature duck breast with
chestnuts, Jerusalem artichokes and cocoa*



In giro per il bosco
Mousseline ai marroni, salsa di ribes e spuma ghiacciata al cioccolato bianco
Walking through the woods
Chestnut mousseline, blackcurrant sauce and frozen white chocolate foam



ALLA SCOPERTA DELLA CUCINA DI ANDREA E SALVATORE
DISCOVERING ANDREA AND SALVATORE'S KITCHEN

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

Crudo di mare
Raw seafood

•••

Filetto di vitellone crudo con porcini,
salsa all'uovo, fonduta di provolone e spugna al prezzemolo
*Raw steer fillet with
porcini mushroom, egg sauce and provolone cheese fondue*

•••

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

•••

Risotto ai funghi porcini con zucca,
mandorle e polvere di caffè
*Porcini mushroom risotto with
pumpkin, almond and coffee powder*

•••

Pezzogna cotta in olio extra vergine di oliva con spinaci,
pomodorini datterini e crema di frutti di mare
*"Pezzogna" cooked in extra virgin olive oil with
spinach, cherry tomatoes and seafood cream*

•••

Maialino da latte al peperoncino con scorzonera,
scalogno al porto e senape rustica
*Chilli suckling pig with scorzonera,
red porto scented shallot and rustic mustard*

•••

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, nuts brownie, passion fruit and tropical fruit sorbet*

UOVA, VERDURA E ZUPPE
EGG, VEGETABLES AND SOUPS

Uovo cotto a bassa temperatura con
spinaci, spuma di patate e fonduta al parmigiano
*Low temperature egg with
spinach, potatoes foam and parmesan fondue*



Cotto e crudo di verdure con
purea di zucca, gelato di funghi e tartufo nero
*Assorted vegetables plate with
pumpkin puree, mushroom and black truffle ice cream*



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



Consommè di funghi porcini con capperi,
purea di patate viola, finferli e pioppini
*Porcini mushroom consommè with scallops,
violet potato puree, chanterelle and pioppini mushrooms*



PASTA E RISO
PASTA AND RICE

Risotto ai funghi porcini con zucca,
mandorle e polvere di caffè
*Porcini mushroom risotto with
pumpkin, almond and coffee*



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



Tortelli di coniglio, bieta al peperoncino,
cipolla stufata e crema di fagioli di Controne
*Tortelli filled with rabbit ragout,
chard, stewed onion and Controne beans cream*



Mezzi paccheri con scorfano,
broccoli e dragoncello
*Mezzi paccheri pasta with
scorpion fish, broccoli and tarragon*



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



Fettucelle con genovese di vitello,
Pecorino Riserva del Fondatore e tartufo nero
*Fettucelle with veal 'Genovese' ragout,
pecorino cheese and black truffle*



PESCE
FISH

Crudo di mare
Raw seafood



Pezzogna cotta in olio extra vergine di oliva con spinaci,
pomodorini datterini e crema di frutti di mare
*“Pezzogna” cooked in extra virgin olive oil with
spinach, cherry tomatoes and seafood creamy sauce*



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



Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura con
finferli e melograno
*Glazed tuna belly with
chanterelle mushrooms and pomegranate*



Astice blu:
Ravioli con consommè e aneto
Coda croccante con verdure in agrodolce
*Blue lobster:
Ravioli with consommè and dill
Crunchy tail with sweet and sour vegetables*



LA CARNE
MEAT

Filetto di vitellone crudo con porcini,
salsa all'uovo, fonduta di provolone e spugna al prezzemolo
*Raw steer fillet with porcini mushroom,
egg sauce and provolone cheese fondue*



Maialino da latte al peperoncino con
scorzonerà, scalogno al porto e senape rustica
*Chilli suckling pig with scorzonera,
red porto scented shallot and rustic mustard*



Petto di anatra cotto a bassa temperatura con
castagne, topinambur e cacao
*Low temperature duck breast with
chestnuts, Jerusalem artichokes and cocoa grue*



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*



Filetto di vitello da latte alle erbe
con 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

Cre moso 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



In giro per il bosco

Mousseline ai marroni, salsa di ribes e spuma ghiacciata al cioccolato bianco

Walking through the woods

Chestnut mousseline, blackcurrant sauce and frozen white chocolate foam

