



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 sé stesso al mondo;
Quello irragionevole insiste nel cercare di adattare il mondo a sé 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

Alla scoperta della cucina di Andrea e Salvatore

Degustazione 5 portate

Degustazione 7 portate

Crudo di mare

* * *

Battuta di Vicciola con
carciofi, barbabietola, caffè e salsa all'uovo

* * *

Tagliolini al limone con
burrata, gamberi rossi crudi, asparagi di mare e foglie di ostrica

* * *

Risotto al ragù napoletano

* * *

Merluzzo nero affumicato con
spuma di whisky torbato e consommè al caffè

* * *

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con
cicerchie, scarola e aceto balsamico di Modena invecchiato

* * *

Cioccolato e frutto della passione

Mousse al cioccolato al latte, brownie di noci, frutto della passione e sorbetto ai frutti tropicali

Gourmet Menu

Discovering Andrea and Salvatore's kitchen

5 courses

7 courses

Raw sea food

* * *

Diced 'Vicciola' with
artichokes, beetroot, coffee and egg sauce

* * *

Lemon scented homemade tagliolini pasta with
burrata cheese, red prawns, glasswort and oyster leaves

* * *

Risotto with Neapolitan ragout

* * *

Smoked black cod with
peaty whisky foam and coffee consommè

* * *

Low temperature pork belly with
chickling vetch, prickly lettuce and extra aged balsamic vinegar from Modena

* * *

Chocolate and passion fruit

Milk chocolate mousse, walnuts brownie, passion fruit and tropical fruit sorbet

Uova, Verdure e Zuppe
Egg, Vegetables and Soups

Uovo Parisi in crosta di tortano napoletano con
fave, guanciaie e pecorino laticauda
*'Parisi' egg in a Neapolitan tortano crust with
broad beans, pork cheek and pecorino cheese*

Carciofi alla brace con
salsa al prezzemolo, maionese all'aglio e caviale di agrumi
*Grilled artichokes with
parsley sauce, garlic mayonnaise and citrus fruit caviar*

Crema di piselli al dragoncello con
tagliatelle di seppia, crema di limone e crumble al nero
*Tarragon scented peas cream with
cuttlefish tagliatelle, lemon cream and black ink crumble*

Pasta e Riso *Pasta and Rice*

Tortelli di piselli con
aneto, passato di pomodoro e spuma di seppie
Peas tortelli with dill, tomato sauce and cuttlefish foam

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

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*

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

Candele ripiene di genovese di coniglio,
crema di carciofi e provolone del Monaco
*Candele pasta with rabbit 'Genovese' ragout,
artichokes cream and provolone del Monaco cheese*

Pesce ***Fish***

Crudo di mare
Raw seafood

Triglia marinata con
agretti, acciughe del Cantabrico e salsa al pompelmo
Marinated red mullet with
glasswort, anchovies from Cantabrian sea and grapefruit sauce

Astice blu croccante con
puntarelle, crema al dragoncello e cipollotti marinati
Crunchy blue lobster with
roman chicory, tarragon cream and marinated spring onions

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

Merluzzo nero affumicato con
spuma di whisky torbato e consommè al caffè
Smoked black cod with
peaty whisky foam and coffee consommè

Zuppa di pesce:
gallinella, polpo, scampo, gambero, totano e baccalà
Fish soup:
gurnard fish, octopus, scampi, prawn, squid and salted codfish

La Carne *Meat*

Battuta di Vicciola con
carciofi, barbabietola, caffè e salsa all'uovo
*Diced Vicciola with
artichokes, beetroot, coffee and egg sauce*

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

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura con
cicerchie, scarola e aceto balsamico di Modena invecchiato
*Low temperature pork belly with chickling vetch,
prickly lettuce and extra aged balsamic vinegar from Modena*

Lombo di agnello con
nocciole, patate viola e salsa ai frutti rossi
*Lombo di agnello con
nocciole, patate viola e salsa ai frutti rossi*

Filetto di vitello da latte alle erbe con
senape rustica e salsa alle spugnone
*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

Arancia, Carote e agrumi

Cioccolato avorio, sorbetto di carota, crema alla fava tonka, ganache agli agrumi

Orange, Carrots and Citrus fruits

White chocolate, carrot sorbet, tonka beans cream and citrus fruit ganache

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

Banana, Caramello Salato e Cioccolato

Mousse di banana, salsa mou e crema di burro al cioccolato

Banana, Salted Caramel and Chocolate

Banana mousse, caramel sauce and chocolate butter cream

Limone, lampone e ananas

Bavarese al limone, ganache al pistacchio, cremoso all'ananas e lampone

Lemon, raspberry and pineapple

Lemon bavarian, pistachio ganache, pineapple and raspberry cream