



Gli Ulivi
RESTAURANT

Aperto dalle h. 12:30 alle h. 15:00 e dalle h. 19:00 alle h. 22:00

Open from h. 12:30 to h. 15:00 and from h. 19:00 to h. 22:00

Antipasti

Starters

Fiori di zucca ripieni al profumo di limone, ricotta e alici sott'olio con crema al basilico	(L) (P) (AS) (FG)	20,00 €
<i>Stuffed courgette flowers flavored with lemon, ricotta and anchovies in olive oil with scented basil cream</i>		
Culatello nostrano, burrata di bufala e fichi	(L) (AS)	22,00 €
<i>Local Culatello, buffalo burrata and figs</i>		
Moscardini *alla luciana, olive Taggiasche e capperi	(M) (SE)	22,00 €
<i>Luciana style octopus, Taggiasca olives and capers</i>		
Polpo* scottato con polenta, piselli e pomodorini secchi	(M) (SE)	24,00 €
<i>Seared octopus with polenta, peas and dried cherry tomatoes</i>		

Primi Piatti

Pasta Courses

Tagliolini freschi fatti a mano con limone Sfusato Amalfitano <i>Fresh handmade "Tagliolini" with "Amalfi Sfusato" lemon</i>	(G) (U)	22,00 €
N'dunderi Minoresi fatti a mano con ragù di coniglio Handmade "N'dunderi Minoresi" with rabbit ragout	(G) (L) (U) (SE) (AS)	22,00 €
Mezzi paccheri alla genovese "Mezzi Paccheri" Genovese style	(G) (SE) (AS) (L)	24,00 €
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with "veraci" clams</i>	(G) (SE) (AS)	24,00 €

Secondi Piatti

Main Course

Il pescato del giorno (s.q.) (griglia-sale-acqua pazza-forno) <i>The fresh catch of the day (by weight)</i> <i>(grill-salt-“acqua pazza”-oven)</i>	(P) (AS)	90,00 €/kg
Filetto di vitello con zucchine alla scapece e patate al rosmarino <i>Veal fillet with scapece courgettes and potatoes with rosemary</i>	(SO) (AS)	30,00 €
Totani * e patate in guazzetto con crostino di pane all’aglio <i>Stewed squid and potatoes with garlic canapès</i>	(G) (M) (AS)	24,00 €
Agnello scottato con pesto di rucola, peperoni e mandorle <i>Lamb seared with rocket pesto, peppers and almonds</i>	(FG) (SE) (AS) (L)	26,00€

Contorni - Side dishes

<i>L’insalatina dell’orto con pomodorini</i> <i>Fresh salad with cherry tomatoes</i>		8,00 €
<i>Patate* dell’orto fritte</i> <i>Fried potatoes</i>		8,00 €
<i>Verdure dell’orto alla griglia</i> <i>Grilled vegetables</i>		8,00 €

Desserts

Desserts

Ricotta e pera* <i>Ricotta cheese and pear cake</i>	(G) (FG) (L) (U)	8,00 €
Cubana* al cioccolato e panna <i>Cuban cake with chocolate and whipped cream</i>	(G) (L) (FG) (L) (U)	8,00 €
Crème Brûlée	(L) (FG) (L) (U)	8,00€
Tiramisù	(G) (U) (L)	8,00€
Delizia* a limone <i>Lemon Delight</i>	(G) (U) (L)	8,00€
Babà al limoncello con frutta di stagione <i>Limoncello Babà with seasonal fruit</i>	(G) (U) (L)	8,00€
Tortino caldo al cioccolato e pistacchio <i>Warm chocolate and pistachio lava cake</i>	(G) (L) (FG) (L) (U)	8,00€
Coperto <i>Cover charge</i>		3,00 €

(*) prodotto surgelato in mancanza di pescato fresco

(*) frozen product in the absence of fresh fish

Gentile ospite,

di seguito la lista di codici relativi agli allergeni contenuti nei nostri piatti od utilizzati nella preparazione degli stessi.

Il nostro personale è a vostra disposizione per eventuali chiarimenti.

Dear guest,

please find below a list of allergens and codes which are contained in our dishes and that might be used during their preparation.

Our staff is at your disposal should you have any queries.

1. **Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut etc.) (G)**
cereals containing gluten (grain, rye, barley, oats, kamut etc.)
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei (C)**
Crustaceans and their by-products
3. **Uova e prodotti a base di uova (U)**
Eggs and their by-products
4. **Pesce e prodotti a base di pesce (P)**
Fish and their by-products
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi (AR)**
Peanuts and peanuts by-products
6. **Soia e prodotti a base di soia (SO)**
Soya and soya by-products
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (L)**
Milk and milk by-products
8. **Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.) (GF)**
Nuts (almond, hazelnuts, nuts etc.)
9. **Sedano e prodotti a base di sedano (SE)**
Celery and celery by-products
10. **Senape e prodotti a base di senape (SP)**
Mustard and mustard by-products
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo (SM)**
Sesame seeds and sesame seeds by-product
12. **Anidride solforosa e solfiti (AS)**
Sulphur dioxide and sulphites
13. **Lupini e prodotti a base di lupini (LU)**
Lupines beans and lupine beans by-products
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi (M)**
Molluscs and molluscs by-products