



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*

<b>Fiori di zucca ripieni di ricotta, limone e alici sott'olio con crema al basilico</b>	<b>(L) (AS) (G) (FG)</b>	<b>18,00 €</b>
<i>Courgette flowers stuffed with ricotta, lemon and anchovies in oil with scented basil cream</i>		
<b>Moscardini alla luciana, olive Taggiasche e capperi</b>	<b>(M) (SE)</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Luciana style octopus, Taggiasca olives and capers</i>		
<b>Tagliere di salumi, formaggi tipici locali e le sue guarnizioni</b>	<b>(G) (U) (L) (FG)</b>	<b>20,00 €</b>
<i>Tray of cured meat cuts, local mix cheeses and its garnish</i>		
<b>Polpo scottato su crema di piselli e pomodorini gialli secchi</b>	<b>(M) (SE)</b>	<b>24,00 €</b>
<i>Seared octopus on pea's cream and dried yellow cherry tomatoes</i>		

## Primi Piatti

### *Pasta Courses*

*Lo Chef oggi consiglia* (°)

*Today's Chef recommendation*

Tagliolino fresco fatto a mano con limone Sfusato Amalfitano <i>Fresh handmade "Tagliolino" with "Amalfi Sfusato" lemon</i>	(G) (U)	20,00 €
Ndunderi Minoresi fatti a mano con ragù di coniglio <i>Handmade "Ndunderi Minoresi" with rabbit ragout</i>	(G) (L) (U) (SE) (AS)	20,00 €
Crespolino con ricotta di bufala, radicchio e crudo di gamberi <i>Crespolino with buffalo ricotta, radicchio and raw prawns</i>	(G) (U) (AS) (L) (C)	22,00 €
Lo Spaghetto 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)

(P) (AS)

80,00 €/kg

*The fresh catch of the day (by weight)*

*(grill-salt-“acqua pazza”-oven)*

Filetto di vitello con zucchine alla scapece e patate al rosmarino

(SO) (AS)

28,00 €

*Veal fillet with scapece courgettes and potatoes with rosemary*

Totani e patate in guazzetto con crostone di pane all'aglio

(G) (M) (AS)

24,00 €

*Stewed squid and potatoes with crust garlic bread*

Agnello con peperoni, mandorle e pesto di rucola e noci

(FG) (SE) (AS) (L)

25,00€

*Lamb with peppers, almonds and rocket and walnut pesto*

### *Contorni - Side dishes*

*Insalatina dell'orto con pomodorini*

8,00 €

*Salad from our garden with cherry tomatoes*

*Patate dell'orto fritte*

8,00 €

*Fried potatoes from our garden*

*Verdure dell'orto alla griglia*

8,00 €

*Grilled vegetables from our garden*

## Desserts

Tiramisù	(G) (U) (L)	10,00 €
<i>Tortino caldo al cioccolato e pistacchio</i>	(G) (U) (L) (FG)	8,00 €
<i>Warm chocolate and pistachio lava cake</i>		
Profiteroles al limone	(G) (U) (L)	8,00€
<i>Lemon profiteroles</i>		
Tagliata di frutta di stagione		10,00 €
<i>Sliced fresh seasonal fruits</i>		
Coperto		3,00 €
<i>Cover charge</i>		

(°) Consultare il personale di sale per prezzi e allergeni

(°) Consult venue staff for prices and allergens

(\*) 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*