



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

Carpaccio di polpo* con insalata di finocchio e agrumi	(M)	22,00 €
<i>Octopus carpaccio with fennel and citrus fruit salad</i>		
Baccalà* in croccante di polenta con zucchine alla scapece	(P) (AS)	24,00 €
<i>Cod in crunchy polenta with fried zucchini alla "scapece"</i>		
Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodori Sorrento	(L)	18,00 €
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella and Sorrento's cherry tomatoes</i>		
Rosa di crudo e melone Cantalupo		18,00 €
<i>Sliced raw ham and Cantaloupe melon</i>		

Primi Piatti

Pasta Courses

Tagliatelle con sbriciolata di salsiccia, melanzane e pomodorini secchi (G) (SE) (AS) (U) (L) 20,00 €

“Tagliatelle” with crumbled sausage, eggplant and dried cherry tomatoes

Scialatielli ai frutti di mare e pomodorini ciliegina (G) (M) (AS) 22,00 €

“Scialatielli” with seafood and cherry tomatoes

Tubetti al ragù di Totano rosso* (G) (M) (AS) 20,00 €

“Tubetti” with red squid ragout

Gnocchetti di semola con crema di zucchine e burrata (G) (L) 20,00 €

Tiny semolina gnocchetti with courgettes cream and burrata cheese

Secondi Piatti

Main Course

Pescato del giorno in salsa di “Sfusato Amalfitano” e spinaci novelli	(P) (A) (S)	22,00 €
<i>The fresh catch of the day in Amalfi lemon sauce and baby spinach</i>		
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di Grana	(SE) (L)(AS)	24,00 €
<i>Sliced beef served with rocket, cherry tomatoes and Grana cheese flakes</i>		
Parmigiana di melanzane	(L)	18,00 €
<i>Eggplant Parmigiana</i>		
Gamberoni* scottati su insalatina di campo, pomodori e salsa al limone	(C) (AS)	20,00 €
<i>Seared prawns on field salad, tomatoes and lemon sauce</i>		
Il pescato fresco del giorno (S.Q.)		
(Griglia-sale -acqua pazza-forno)		90,00 €/kg
<i>The fresh catch of the day (by weight)</i>		
<i>(grill-salt- “acqua pazza”-oven)</i>		

Contorni - Side dishes

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

Desserts

Desserts

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

(*) 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