



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

| | | |
|--|-----------------|----------------|
| Alici fresche fritte in polenta con zucchine alla scapece | (P) (AS) | 22,00€ |
| <i>Fresh fried anchovies in polenta batter with fried zucchini alla "scapece"</i> | | |
| Carpaccio di manzo con rucola di primo taglio, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano 32 mesi e glassa di aceto balsamico | (L) (AS) | 20,00 € |
| <i>Beef carpaccio with baby rocket salad and Parmigiano Reggiano flakes 32mths and balsamico vinegar glaze</i> | | |
| Carpaccio di polpo con insalata di finocchio ed agrumi | (M) | 20,00 € |
| Insalata caprese con mozzarella di bufala e pomodori Sorrento | (L) | 18,00 € |
| <i>Caprese salad with buffalo mozzarella and Sorrento's cherry tomatoes</i> | | |
| Prosciutto crudo e melone Cantalupo | | 18,00 € |
| <i>Raw ham with Cantaloupe melon</i> | | |

Primi Piatti

Pasta Courses

| | | |
|---|---------------------|----------------|
| Pappardelle con salsiccia, crema di melanzane e pomodoro secco <i>“Pappardelle” with sausage, eggplant cream and dried tomato</i> | (G) (AS) | 20,00 € |
| Spaghetti con frutti di mare e pomodorini ciliegina <i>Spaghetti with seafood and cherry tomatoes</i> | (G) (M) (AS) | 22,00 € |
| Tubetto al ragù di totano rosso <i>“Tubetto” with red squid ragout</i> | (G) (M) | 22,00 € |
| Gnocchetti di semola con crema di zucchine e burrata <i>Tiny semolina gnocchi with courgettes’ cream and burrata cheese</i> | (L)(G) | 20,00 € |

Secondi Piatti

Main Course

| | | |
|--|--------------|------------|
| Pesce bandiera in salsa di "Sfusato Amalfitano" e spinaci novelli | (P)(A)(S) | 22,00 € |
| <i>Cod fillet in Amalfi lemon sauce and baby spinach</i> | | |
| Tempura di Gamberoni e verdure di stagione | (G) (C) (AS) | 22,00 € |
| <i>Prawns and seasonal vegetables tempura</i> | | |
| Tagliata di manzo con scalogno agrodolce, rucola e pecorino | (L)(AS) | 24,00 € |
| <i>Sliced beef served with sweet and sour shallots, rocket salad and pecorino cheese</i> | | |
| Classica Parmigiana di melanzane | (L) | 18,00 € |
| <i>Traditional eggplant Parmigiana</i> | | |
| Il pescato fresco del giorno (S.Q.) | | |
| (Griglia-sale -acqua pazza-forno) | | 80,00 €/kg |
| <i>The fresh catch of the day (by weight)</i> | | |
| <i>(grill-salt-"acqua pazza"-oven)</i> | | |

Contorni - Side dishes

| | | |
|---|--|--------|
| <i>Insalatina dell'orto con pomodorini</i> | | 8,00 € |
| <i>Salad from our garden with cherry tomatoes</i> | | |
| <i>Patate dell'orto fritte</i> | | 8,00 € |
| <i>Fried potatoes from our garden</i> | | |
| <i>Verdure dell'orto alla griglia</i> | | 8,00 € |
| <i>Grilled vegetables from our garden</i> | | |

Desserts

| | | |
|---|------------------|---------|
| <i>Crème Brûlée</i> | (G) (FG) (L) (U) | 8,00€ |
| <i>Ricotta e pera</i> | (G) (FG) (L) (U) | 8,00 € |
| <i>Ricotta cheese and pear cake</i> | | |
| <i>Cubana al cioccolato e panna</i> | (G) (FG) (L) (U) | 10,00 € |
| <i>Cuban cake with chocolate and whipped cake</i> | | |
| Tagliata di frutta di stagione | | 10,00 € |
| <i>Sliced fresh seasonal fruits</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