



Il Giardino degli Ulivi



*Menù
Stagionale*



Antipasti

UN MARE IN GIARDINO:
ZUPPETTA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI,
PANZANELLA DI MARE, POLPO ALLA
CATALANA, CARPACCIO DI OMBRINA
CON OLIO ALLA VANIGLIA BOURBON E
MANDORLE TOSTATE, GAMBERO IN
SAOR DI TROPEA
20 €

POLPO IN DOPPIA COTTURA,
BARBABIETOLA SU MANTECATO DI
PATATE DI AVEZZANO E CHIPS DI
PATATA VIOLA
14 €

BUFALA IN CARROZZA,
SCAROLA ALLA PARTENOPEA E
MAIONESE DI ALICI DI CETARA
11 €

**SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI
(PAT) DEL TERRITORIO CON
BRUSCHETTA DI PANE A LIEVITAZIONE
NATURALE
17 €**

**VELLUTATA DI FAGIOLI
CANNELLINI DOP DI ATINA,
ESSENZA DEL MARE E CHIPS DI COZZE
SALENTINE
12 €**





Primi Piatti

FETTUCCINE AL TARTUFO
CON FUNGHI PORCINI E CREMOSO DI
PECORINO ROMANO
15 €

DITALI, ACQUA DI FAGIOLO
CANNELLINO **DOP** DI ATINA, PAPRICA
AFFUMICATA E FONDENTE DI
CABERNET DI ATINA **DOP**. (**PAT**)
11 €

SPAGHETTONE TRAFILATURA
AL BRONZO
CON VONGOLE E FRIARIELLI
14 €

RISOTTO D'AMARE:
RISO CARNAROLI MANTECATO AL
CREMOSO DI MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA **DOP**, GAMBERI E LIME
16 €

Per i piccini

PENNE AL POMODORO
RAGÙ DELLA NONNA
PESTO DI BASILICO
8 €





Piatti del Territorio

PAT

**RIGATONE ALL'AMATRICIANA,
POMODORO COTTO A BASSA
TEMPERATURA E PECORINO ROMANO
DOP**
11 €

**TONNARELLO FRESCO CACIO E PEPE
CON CONCIATO DI S. VITTORE E
PECORINO DI PICINISCO DOP**
11 €

**TONNARELLO FRESCO
ALLA CARBONARA**
11 €





Secondi Piatti

**GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA
TEMPERATURA, MOUSSE DI SEDANO
RAPA AL BURRO NOISETTE, RIDUZIONE
DI CESANESE DEL PIGLIO, SFOGLIA
DI CARASAU**



14 €

**AGNELLO SCOTTADITO,
FONDENTE DI CICORIA E SALSA
AGRODOLCE ALLA MENTA**



14 €

**ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA
CON RADICCHIO BRASATO**



16 €

**FRITTURA DI PARANZA
CON VERDURE CROCCANTI**



16 €

**GRIGLIATA DI PESCE:
CALAMARO, GAMBERONE,
OMBRINA, POLPO**



18 €

**TRANCIO DI OMBRINA,
FUMETTO DI PESCE RISTRETTO ALLO
ZAFFERANO, FONDO BRUNO DI
CROSTACEI E GERMOGLIATO DI
PUNTARELLA ROMANA**



15 €

Per i piccini

**IMPANATA DI POLLO
CON PATATINE FRITTE**



9 €



Orto di Stagione

VERDURA COTTA
DI STAGIONE
5 €

PUNTARELLE (PAT)
CON BATTUTO DI ACCIUGHE,
EMULSIONE AL LEMON CURD
5 €

CARCIOFO DI SEZZE (PAT)
ALLA ROMANA
5 €

PATATE AL CARTOCCIO
5 €

MISTICANZA AUTUNNALE
DA CAMPO
4 €



L'IMPASTO VIENE REALIZZATO
CON FARINE DI GRANO TENERO
DI TIPO 1 E "0",
SEGUENDO UN ATTENTO
PROCESSO DI MATURAZIONE
E LIEVITAZIONE CHE VA
DALLE 36 ALLE 48 ORE
A TEMPERATURE
CONTROLLATE.
QUESTO CONFERISCE
UN'EQUILIBRATA DIGERIBILITÀ
E SAPORI E PROFUMI UNICI.



La Pizzeria

MARGHERITA CLASSICA

(FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, POMODORO
SAN MARZANO DOP, OLIO EVO, BASILICO)



6,5 €

PICCANTINA

(POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE
DEI MONTI LATTARI, SALAME PICCANTE, OLIVE
TAGGIASCHE E OLIO EVO)



9 €

PARTENOPE

(SCAMORZA, SALSICCIA FRESCA,
CREMA DI FRIARIELLI E OLIO EVO)



10 €

VEGGIE

(BASE CREMA DI PEPERONE ARROSTITO, FIOR DI
LATTE, PARMIGIANO DI BUFALA, MAYO DI
PEPERONE GIALLO ALLA PAPRIKA DOLCE,
KETCHUP DI RAPA ROSSA, CHIPS DI ZUCCHINE)



10 €

CALZONE

(POMODORO, PROSCIUTTO COTTO
E MOZZARELLA)



10 €





La Domenica del Giardino

Pizze

MARGHERITA CLASSICA

(FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, POMODORO SAN MARZANO DOP, OLIO EVO, BASILICO)



6,5 €

PICCANTINA

(POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, SALAME PICCANTE, OLIVE TAGGIASCHE E OLIO EVO)



9 €

PARTENOPE

(SCAMORZA, SALSICCIA FRESCA, CREMA DI FRIARIELLI E OLIO EVO)



10 €

NAPULÈ

(POMODORO SAN MARZANO DOP, OLIO EVO, ACCIUGA DI CETARA, AGLIO E ORIGANO)



6,5 €

VEGGIE

(BASE CREMA DI PEPERONE ARROSTITO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANO DI BUFALA, MAYO DI PEPERONE GIALLO ALLA PAPRIKA DOLCE, KETCHUP DI RAPA ROSSA, CHIPS DI ZUCCHINE)



10 €

GRICIA

(FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, FONDENTE DI PECORINO, GUANCIALE, PEPE)



13 €

PARMA

(FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 20 MESI, RUCOLA IN DOPPIA CONSISTENZA, POMODORI MARINATI E PARMIGIANO REGGIANO DOP 20 MESI)



12 €

CALZONE

(POMODORO, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA)



10 €



La Domenica del Giardino

PATANELL

(PATATE ROSTICCIATE, PORCHETTA, PROVOLA,
PEPERONI E COLATURA DI PECORINO ROMANO)



Panwozzi

NAPULÈ

(SCAROLA PARTENOPEA, PROVOLA DI NAPOLI,
POMODORINO GIALLO COTTO, ZUCCHINE FRITTE
STRACCIATA DI BUFALA)



OLTRE

(SALAME NAPOLETANO, MELANZANE A
FUNGHETTO, CREMA DI BASILICO, FIOR DI LATTE
E TARALLO)



ZUCCOTTO

(CREMA DI ZUCCA HOME MADE, SALSICCIA
A PUNTA DI COLTELLO, PROVOLA DI NAPOLI,
GUANCIALE CRISPY)



(METÀ 7,00€

INTERO 13,00€)





Dessert

**TIRAMISÙ
DELLA TRADIZIONE**



6 €

**TORTINO AL CIOCCOLATO,
CON CUORE CALDO AL PISTACCHIO E
GELATO ALLA VANIGLIA**



6 €

**CREME BRULÈ
ALLA VANIGLIA**



6 €

**TAGLIATA DI FRUTTA
DI STAGIONE**

6 €

TARTUFO BIANCO



5 €

TARTUFO NERO



5 €

SORBETTO AL LIMONE

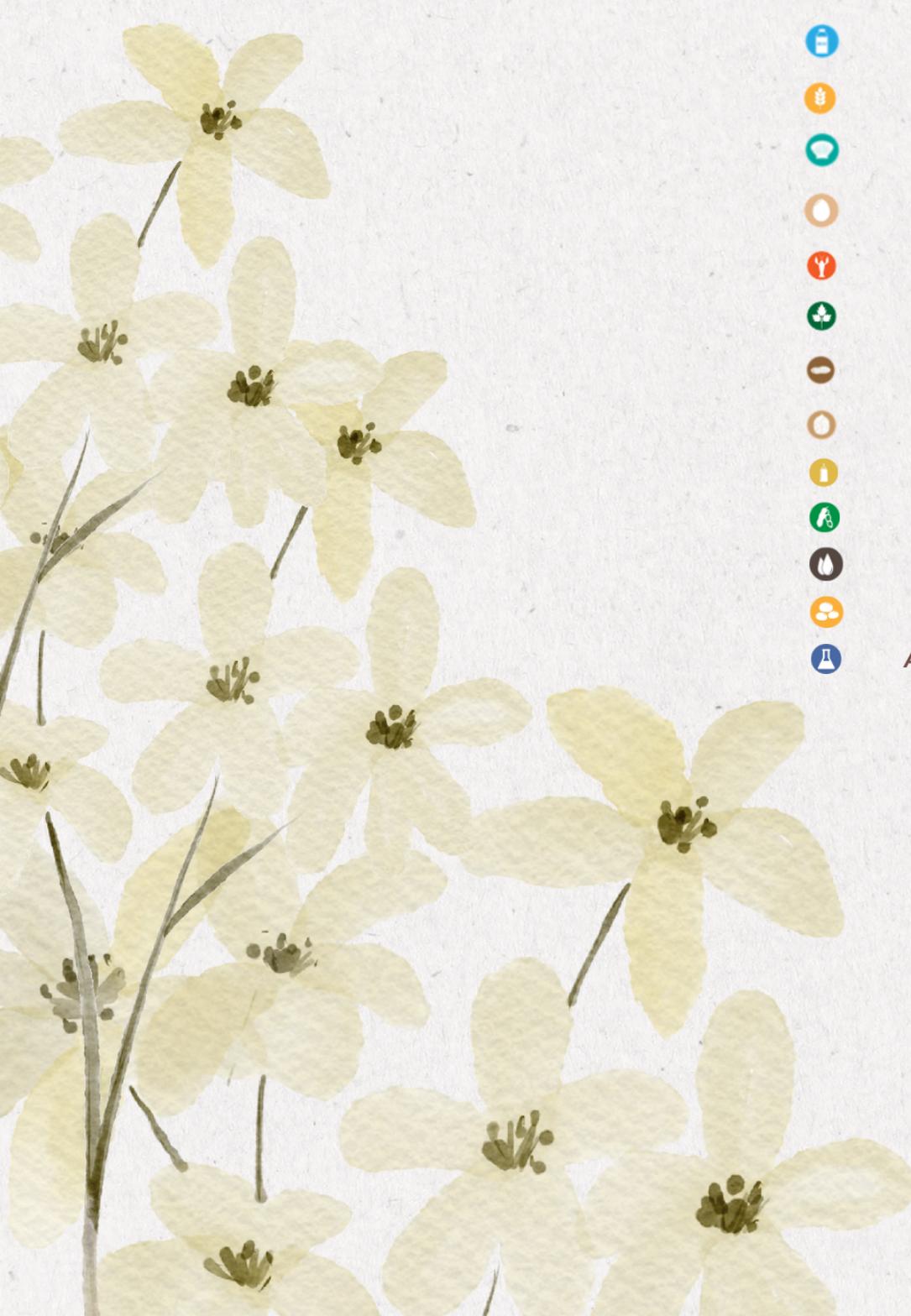


4 €





Lista degli Allergeni



-  PESCE
-  LATTE E DERIVATI
-  GLUTINE
-  MOLLUSCHI
-  UOVA E DERIVATI
-  CROSTACEI
-  SEDANO
-  ARACHIDI E DERIVATI
-  FRUTTA A GUSCIO
-  SENAPE
-  SOIA
-  SESAMO
-  LUPINI
-  ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI