



*Il Giardino degli Ulivi*

*Menù  
Stagionale*





# Per cominciare

**LA NOSTRA DEGUSTAZIONE D'OLIO  
KONÈ TONDA DEL MATESE BIO**

**ECCELLENZA CAMPANA,  
IL KONÈ MONOCULTIVAR TONDA DEL MATESE BIO,  
OLIO PLURIPREMIATO E PRESIDIO SLOW FOOD È  
ACCOMPAGNATO CON  
IL NOSTRO PANE CASARECCIO DAL "CRISCITO", DALLA  
CROSTA CROCCANTE E MOLLICA PROFUMATISSIMA  
E LA NOSTRA FOCACCIA LIEVITATA NATURALMENTE,  
MORBIDA E FRAGRANTE.  
UN VIAGGIO DI GUSTO IMPERDIBILE**



**PERCORSO DI DEGUSTAZIONE  
A MANO LIBERA DELLO CHEF**

**AFFIDATI ALL'ESTRO DELLO CHEF  
E LASCIATI GUIDARE DALLA SUA CREATIVITÀ  
IN UN PERCORSO UNICO CHE CAMBIA OGNI GIORNO,  
ISPIRATO DALLA STAGIONALITÀ  
E DALLA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI.  
UN'ESPERIENZA PERSONALIZZATA,  
PENSATA PER CHI DESIDERA SCOPRIRE  
LA CUCINA IN TUTTA LA SUA ESPRESSIONE  
PIÙ AUTENTICA.**

**DISPONIBILE SU RICHIESTA,  
PER UN MINIMO DI DUE PERSONE.**



# Antipasti

**RICORDO DI UNA FRESELLA**  
CROSTONE DI PANE,  
MOZZARELLA DI LATTE VACCINO A KM0,  
POMODORINI MARINATI AL BASILICO,  
OLIVE ITRANE E CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE



**DOUBLE AVOTACOS**  
TACOS DI POLPO VERACE,  
PRIMO SALE ALLA RUCOLA E GUACAMOLE;  
TACOS DI SASHIMI DI SALMONE SELVAGGIO  
AFFUMICATO A BASSA TEMPERTURA,  
RUCOLA MARINATA ALL'UMAMI  
DI POMODORO E SALE NERO



**ZUPPETTA TIEPIDA CON COZZE DOP, VONGOLE**  
E PROFUMI MEDITERRANEI  
RISTRETTO DI DATTERINO GIALLO  
SERVITE CON IL TRADIZIONALE  
TARALLO NAPOLETANO



**TRILOGIA DI PARMA DOP**  
**CULACCIA®** DEL SALUMIFICIO ROSSI.  
LA PARTE MIGLIORE DEL PROSCIUTTO,  
LA PIÙ PREGIATA, È MORBIDA COME IL PROSCIUTTO,  
DOLCE E PROFUMATA COME IL CULATELLO.  
**PROSCIUTTO CRUDO** DI PARMA DOP  
CENTENARIO 20 MESI.  
**SALAME DI FELINO IGP** DEL SALUMIFICIO ROSSI,  
CARATTERISTICO E FRAGRANTE NEL GUSTO, IL  
SALAME PIÙ NOBILE DELLA PROVINCIA DI PARMA.  
**PARMIGIANO REGGIANO** 30 MESI GRAN RISERVA  
E **GIARDINIERA ESTIVA**





# Primi Piatti

**PACCHERO RIGATO DI GRAGNANO  
CON GAMBERI DEL MEDITERRANEO,  
FINOCCHIETTO SELVATICO PESTATO AL  
MORTAIO E VELLUTATA DI MELANZANE  
AFFUMICATE ALLA NORMA**



**TONNARELLO FRESCO  
AI FRUTTI DI MARE**



**INCONTRO TRA TERRA E MARE  
RISOTTO ALLA NERANO  
CON CAREZZA DI SCORFANO  
(MIN 2 PERSONE)**



**TUFFO NEL SAPORE DEL MARE  
LINGUINA TRAFILATA AL BRONZO  
AI CANNOLICCHI, MANTECATA CON  
POMODORO GIALLO, ESSENZA DI BASILICO**



*Per i piccini*

**PENNE AL POMODORO  
RAGÙ DELLA NONNA  
PESTO DI BASILICO**





# Piatti del Territorio

PAT

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

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

**TONNARELLO FRESCO**  
ALLA CARBONARA

**LA TRADIZIONE INCONTRA L'ECCELLENZA**  
FETTUCCHINE AL RAGÙ BIANCO  
DI CARNI CIOCIARE E  
TARTUFO ESTIVO DELLA VAL COMINO





# Secondi Piatti

**GAMBERONI DEL MEDITERRANEO  
MARINATI E SCOTTATI SU SALE AFFUMICATO**



**SPIGOLA DI MARE 2.0**  
COTTA IN UNA RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA  
'ACQUA PAZZA', CON POMODORINI CILIEGINI,  
OLIVE DI GAETA ED ERBE AROMATICHE FRESCHE



**TRUFFLE BURGER DI SCOTTONA**  
CREMA DI TARTUFO NERO, FONDUTA DI ASIAGO,  
FUNGHI PORCINI SALTATI, SPINACINO  
E POMODORO SECCO,  
SERVITO CON PATATE AL FORNO



**GRIGLIATA MISTA DEL PESCATO DEL GIORNO**  
SELEZIONE DI PESCE E FRUTTI DI MARE  
PROVENIENTI DIRETTAMENTE DALLE RETI DEI  
NOSTRI PESCATORI LOCALI,  
VALORIZZATI DALLA SEMPLICE COTTURA ALLA  
GRIGLIA



**ENTRECÔTE DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA  
CON CHIPS DI PATATE**

*Per i piccini*

**CRISPY CHICKEN**  
LA NOSTRA IMPANATA DI POLLO  
AVVOLTA IN UNA CROCCANTE E  
DORATA PANATURA SELEZIONATA  
SERVITA CON CHIPS DI PATATE FRESCHE





# Orto di Stagione

**SELEZIONE DI VERDURE  
GRIGLIATE E MARINATE**

**INSALATA MISTA DELL'ORTO  
LATTUGA ROMANA, RUCOLA, LOLLO,  
CAROTE, RAVANELLI, SEMI DI GIRASOLE,  
VINAIGRETTE AL POMODORO**



**SPINACI FRESCHI SALTATI  
CON AGLIO, OLIO E PINOLI TOSTATI**



**PATATE NOVELLE AL BBQ**





# Croccanti Tentazioni

**CUOPPO MISTO  
DI FRIGGITORIA DELLO CHEF**



**BRUSCHETTA DI PANE  
A LIEVITAZIONE NATURALE RIPASSATA  
AL POMODORO FRESCO - 2PZ**



**CROCCHETTONE ITALIANO  
COLATURA DI PROVOLA DI SORRENTO,  
TARTARE DI POMODORO SECCO ALLE ERBE,  
FIOR DI LATTE, RIDUZIONE DI BASILICO**



**PATATE FRITTE**



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)



## FOCACCIOSA

CON CRISTALLI DI SALE AFFUMICATO, BLEND DI  
OLIO MONOCULTIVAR TONDA DEL MATESE E OLIVA  
ROSCIOLA SECOLARE



## BUFALOTTA 2.0

(BASE POMODORO PIENNOLO O BIANCA:  
PARMIGIANO DI BUFALA, MOUSSE DI BUFALA,  
BOCCONCINI DI BUFALA, STRACCIATA DI BUFALA,  
CILIEGINO ROSSO COTTO AL FORNO, BASILICO)



## NAPULÈ 2.0

(BASE POMODORO COTTO A BASSA TEMPERATURA,  
DATTERINO COTTO AL VAPORE, BATTUTO DI  
PREZZEMOLO BASILICO E ORIGANO DI MONTAGNA,  
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E FIORE DI CAPPERO)



## CAPRICCIOSA SECONDO IL GIARDINO

(BASE POMODORO SAN MARZANO, CILIEGINO  
ARROSTITO, FIOR DI LATTE, FUNGHI PIOPPINI  
SCOTTATI, CARCIOFI ARROSTITI, PROSCIUTTO COTTO  
ALLA BRACE, SALAME DOLCE CIOCIARO,  
TERRA DI OLIVE NERE DI LECCINO)



## PICCANTINA

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



## FIORITA

(CREMA DI POMODORO PELATO GIALLO, PROVOLA  
AFFUMICATA DI VICO, SALSICCIA A PUNTA DI  
COLTELLO, FIORE DI ZUCCA STRACCIATELLA DI  
BURRATA, CILIEGINO ROSSO SOTT'OLIO)



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

## ABBRACCIO DI PARMA E PUGLIA

(PALA ROMANA CON BASE CREMA DI PARMIGIANO  
24 MESI CON: CULACCIA® DEL SALUMIFICIO ROSSI  
DI PARMA, BURRATINA AFFUMICATA,  
CILIEGINO GIALLO, DATTERINO ROSSO)



## CINQUE FORMAGGI

(FIOR DI LATTE CIOCIARO A KM0,  
CREMA DI PECORINO DI PICINISCO, GORGONZOLA DOLCE,  
CACIO RICOTTA AFFUMICATO DI BUFALA,  
PARMIGIANO DI BUFALA DOP 24 MESI )



## VEGGIE CRUNCHY

(BASE CREMA DI MELANZANE, BURRATINA PUGLIESE,  
POMODORINI A PACCHETELLA ARROSTITI,  
CIPOLLA ROSSA CONFIT, CHIPS DI ZUCCHINE E MELANZANE,  
MENTA FRIED, COLATURA DI PEPPERONE GIALLO SEMI DRY,  
TERRA DI OLIVE)



## VERACE AL FILETTO

(BASE MOZZARELLA DI LATTE MISTO MUCCA E BUFALA,  
FILETTI DI POMODORO CILIEGINO A PACCHETELLA,  
MOUSSE DI RICOTTA DI LATTE CIOCIARO,  
COTTO ALLA BRACE)



## CALZONE TRADIZIONE

(POMODORO, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA)



## WORLD CHAMPIONSHIP 2025 PARTHENOPE

(PROVOLA AFFUMICATA DI BUFALA CAMPANAD.O.P.,  
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. 30 MESI,  
SCAROLA ALLA NAPOLETANA E LA SUA EMULSIONE,  
PINOLI TOSTATI E UVETTA, POMODORINI DEL VESUVIO  
D.O.P., STRACCIATA DI BUFALA, CACIOCAVALLO DI  
AGNONE, OLIVE TAGIASCHE, ALICI DI CETARA, FIOCCHI  
DI POMODORO DEL PIENNOLO, OLIO EVO KOINÈ  
MONOCULTIVAR TONDA DEL MATESE BIO PRESIDIO  
SLOW FOOD. ESSENZA DI LIMONE DI AMALFI)





# Dessert

**WAFFELS**  
CON GELATO ALLA VANIGLIA O CIOCCOLATO



**SFERA DI SOLE**  
BISCUIT AL LIMONE E NAMELAKA  
AL CIOCCOLATO BIANCO



**SUNSET MOUSSE**  
MOUSSE LEGGERA E ARIOSA  
DI MANGO E COCCO



**ORO NERO**  
CHICCO D'ORO AL TIRAMISÙ  
CON CARMELLO DI CIOCCOLATO E CAFFÈ  
PALOMBINI



**GIARDINO DI FRUTTA**  
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

**TARTUFO BIANCO**



**TARTUFO NERO**



**SORBETTO AL LIMONE**

