



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



5 €

**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



10 €

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



12 €

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



11 €

**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**



18 €





Primi Piatti

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



13 €

**TONNARELLO FRESCO
AI FRUTTI DI MARE**



14 €

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



12 €

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



15 €

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 €

LA TRADIZIONE INCONTRA L'ECCELLENZA
FETTUCCHINE AL RAGÙ BIANCO
DI CARNI CIOCIARE E
TARTUFO ESTIVO DELLA VAL COMINO
14 €





Secondi Piatti

GAMBERONI DEL MEDITERRANEO
MARINATI E SCOTTATI SU SALE AFFUMICATO
🍷 15 €

SPIGOLA DI MARE 2.0
COTTA IN UNA RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA
'ACQUA PAZZA', CON POMODORINI CILIEGINI,
OLIVE DI GAETA ED ERBE AROMATICHE FRESCHE
🌿🍷 14 €

TRUFFLE BURGER DI SCOTTONA
CREMA DI TARTUFO NERO, FONDUTA DI ASIAGO,
FUNGHI PORCINI SALTATI, SPINACINO
E POMODORO SECCO,
SERVITO CON PATATE AL FORNO
🍷🍷🍷 13 €

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
🌿🍷 18 €

ENTRECÔTE DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA
CON CHIPS DI PATATE
16 €

Per i piccini

CRISPY CHICKEN
LA NOSTRA IMPANATA DI POLLO
AVVOLTA IN UNA CROCCANTE E
DORATA PANATURA SELEZIONATA
SERVITA CON CHIPS DI PATATE FRESCHE
🍷🍷🍷 9 €





Orto di Stagione

**SELEZIONE DI VERDURE
GRIGLIATE E MARINATE**
5 €

INSALATA MISTA DELL'ORTO
LATTUGA ROMANA, RUCOLA, LOLLO,
CAROTE, RAVANELLI, SEMI DI GIRASOLE,
VINAIGRETTE AL POMODORO
5 €

SPINACI FRESCHI SALTATI
CON AGLIO, OLIO E PINOLI TOSTATI
5 €

PATATE NOVELLE AL BBQ
4 €





Croccanti Tentazioni

**CUOPPO MISTO
DI FRIGGITORIA DELLO CHEF**
🍷 🍷 4 €

**BRUSCHETTA DI PANE
A LIEVITAZIONE NATURALE RIPASSATA
AL POMODORO FRESCO - 2PZ**
🍷 3,5 €

**CROCCHETTONE ITALIANO
COLATURA DI PROVOLA DI SORRENTO,
TARTARE DI POMODORO SECCO ALLE ERBE,
FIOR DI LATTE, RIDUZIONE DI BASILICO**
🍷 🍷 5,5 €

PATATE FRITTE
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 €

FOCACCIOSA

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



5 €

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)



11,5 €

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)



9 €

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)



12 €

PICCANTINA

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



9 €

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)



12 €



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)



11 €

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)



10 €

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)



11 €

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)



11 €

CALZONE TRADIZIONE

(POMODORO, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA)



10 €

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)



16 €





Dessert

WAFFELS
CON GELATO ALLA VANIGLIA O CIOCCOLATO
6 €

SFERA DI SOLE
BISCUIT AL LIMONE E NAMELAKA
AL CIOCCOLATO BIANCO
6,5 €

SUNSET MOUSSE
MOUSSE LEGGERA E ARIOSA
DI MANGO E COCCO
6,5 €

ORO NERO
CHICCO D'ORO AL TIRAMISÙ
CON CARMELLO DI CIOCCOLATO E CAFFÈ
PALOMBINI
6,5 €

GIARDINO DI FRUTTA
TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
6 €

TARTUFO BIANCO
5 €

TARTUFO NERO
5 €

SORBETTO AL LIMONE
4 €





Bevande Caffè e Digestivi

ACQUA MICROFILTRATA
0,75 L
2,5€

COCA COLA
33 CL
2,5 €

FANTA
33 CL
2,5 €

THE
33 CL
2,5 €

BIRRA "NASTRO AZZURRO"
33 CL
3 €

BIRRA "ICHNUSA"
33 CL
3,5 €

BIRRA ARTIGIANALE "RAFFO"
33 CL
4 €

BIRRA WEISS "PAULANER"
50 CL
6 €

CAFFÈ
1,5 €

NOCINO
4 €

GENZIANA
4 €

LIMONCELLO
4 €

JEFFERSON
6 €

GRAPPA BIANCA
5 €

GRAPPA BARRICATA
5 €

JACK DANIEL'S
5 €

COGNAC
6 €

SAMBUCA
5 €

SERVIZIO
2 €





Carta dei Vini

Rossi

CABERNET SAUVIGNON I.G.T.
"IL GIARDINO DEGLI ULIVI"
14 €

CESANESE I.G.T.
"IL GIARDINO DEGLI ULIVI"
14 €

SYRAH I.G.T.
"IL GIARDINO DEGLI ULIVI"
14 €

RICUCC' - CABERNET D.O.C.
MASSERIA BARONE
20 €

OTELLO - LAMBRUSCO
CECI I.G.T.
15 €

CALICE DELLA CASA
5€





Carta dei Vini

Bianchi

FALANGHINA I.G.T.
"IL GIARDINO DEGLI ULIVI"
12 €

GRECO DI TUFO D.O.C.G.
"VIGNADANGELO"
MASTROBERARDINO
25 €

RMRÀ - RIESLING PINOT
MASSERIA BARONE
18 €

PECORINO DOC
MARRAMIERO
15 €

FIANO DI AVELLINO BÉCHAR DOC
CAGGIANO
25 €

CALICE DELLA CASA
5€





Carta dei Vini

Bollicine

SPUMANTE BRUT
"IL GIARDINO DEGLI ULIVI"
15 €

FRANCIACORTA
FERGHETTINA BRUT
30 €

FRANCIACORTA
BERLUCCHI BRUT
20 €

BLANC DE BLANC
FERRARI BRUT
30 €





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

"PRODOTTO ITTICO CONFORME ALLE
PRESCRIZIONI DEL REG. (CE) 853/2004, ALLEGATO
III, SEZIONE VILI, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3"
COME INDICATO NELLA NOTA DGSAN 0004379-P
DEL 17.02.2011 DEL MINISTERO DELLA SALUTE.

**"ALIMENTO SURGELATO" O
"MATERIA PRIMA SURGELATA
ALL'ORIGINE"