



Il Giardino degli Ulivi

*Menù
Stagionale*





Antipasti

MARE IN GIARDINO:

CAPASANTA AL FORNO CON BOTTARGA DI TARALLO,
GAMBERO IN SAOR CON CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA
A BASSA TEMPERATURA, SALMONE MARINATO,
SGOMBRO IN OLIO COTTURA,
CICALA DI MARE, BIANCHETTI CON WAKAME E TERIYAKI



CALORE DEL SUD

TACOS CALDO AL SOFFRITTO MARINO



BOUQUET DI GRANCHIO REALE

CON CATALANA AUTUNNALE DI ZUCCA CONFIT



NUANCE D'AUTUNNO

SOUFFLÉ DI POLENTA BRAMATA FINE SU
FONDUTA DI CANNELLINO DI ATINA D.O.P.
GRATTUGIA DI CONCIATO DI SAN VITTORE E
PANCETTA CROCCANTE



BOLLE DI LIEVITO E TRADIZIONE

DOUBLE GNOCCO FRITTO CON
CULACCIA® DEL SALUMIFICIO ROSSI DI
PARMA, SALAME FELINO
E CACIOTTA CIOCIARA AL TARTUFO



SERVIZIO

2 €



Primi Piatti

NETTARE DEL MARE
RISOTTO CARNAROLI ALL'ASTICE
(MIN 2 PAX)



COMFORT DEL MARE
PACCHERO CON POLPO VERACE
ALLA LUCIANA



INTENSITÀ DEL MARE
SCIALATIELLI CON GENOVESE DI MARE
E COLATURA DI GAMBERO ROSSO



ORO DI NAPOLI
PASTA, PATATE E PROVOLA DI VICO
CON TARALLO



Per i piccini

MACCHERONI 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 O RIGATONE
CACIO E PEPE
CON CONCIATO DI S. VITTORE E
PECORINO DI PICINISCO DOP



TONNARELLO FRESCO O RIGATONE
ALLA CARBONARA





Secondi Piatti

MARE D'INVERNO

OMBRINA COTTA A BASSA
TEMPERATURA, VELLUTO DI ZUCCA
E CROCCANTE DI CAVOLO NERO



GRIGLIATA REALE DI MARE IN SPIEDONE
DI PESCE ALLA GRIGLIA



"GRAN FRITTO" DELL'ORTO E DEL MARE
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI
CON VERDURE FRESCHE CROCCANTI
E POLENTA FRITTA



OMAGGIO ALLA CIOCIARIA

AGNELLO SCOTTADITO E IL SUO FONDO
IN CROSTA DI PANEMENTA E PECORINO



INCONTRO D'AUTUNNO

COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE CON POLENTA
TARAGNA MORBIDA BRAMATA E PORCINI

IL NOSTRO GALLETTO

GALLETTO RUSPANTE COTTO A BASSA
TEMPERATURA E RIPASSATO ALLO SPIEDO
CON CHIPS DI PATATE FRITTE, CROSTONE DI
PANE E SALSA DE "IL GIARDINO"



Per i piccini

IMPANATA DI POLLO
CON PATATINE FRITTE





Orto di Stagione

VERDURA COTTA
DI STAGIONE

PATATE IN DOPPIA COTTURA

INSALATA MISTA





Croccanti Tentazioni

CUOPPO MISTO
DI FRIGGITORIA DELLO CHEF



FRITTATINA DI PASTA
PATATE E PROVOLA



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)



MARGHERITA VERACE DELLO CHEF (FINALISTA AL PIZZA BIT COMPETITION)

(POMODORO FIASCHETTO BIOLOGICO DEL SALENTO, FIOR DI
LATTE DI PEZZATA ROSSA, PARMIGIANO 36 MESI AL BASILICO,
CONFETTURA DI SAN MARZANO ALLA VANIGLIA, DRESSING DI
LATTE DI BUFALA, CRUMBLE DI PIZZA MARGHERITA)



PICCANTINA

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



NAPULÈ 2.0

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



ABBRACCIO DI PARMA E PUGLIA

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



ZUCCOTTA

(CREMA DI ZUCCA, CACIOCAVALLO OCCHIATO,
CILIEGINO GIALLO E ROSSO CONFIT, SALSICCIA A
PUNTA DI COLTELLO E CORNICIONE RIPIENO DI
RICOTTA DI BUFALA AFFUMICATA)



LA REGINA DELLO STREET FOOD

(PIZZA FRITTA NAPOLETANA CON SCAROLA
RIPASSATA, ALICI DI CETARA, PROVOLA DI VICO,
POLVERE DI OLIVE GAETANE)



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

VALLESE

(FONDUTA DI BUFALA, FIOR DI LATTE, FUNGHI DI BOSCO - CHAMPIGNON, PIOPPINI E PORCINI - SPECK ARTIGIANALE, POMODORO SECCO ALLE ERBE E FILO D'OLIO EVO GOLD DEL MATESE - OLIVA SECOLARE ROSCIOLA)



CAPRICCIOSA REVOLUTION

(POMODORINO GIALLO IN ACQUA DI MARE, FIOR DI LATTE DI MUCCA CIOCIARA, FUNGHI, OLIVE TAGGIASCHE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, CARCIOFO ALLA GIUDIA)



VEGGIE GREEN

(CREMA DI FRIARIELLI, PESTO DI BASILICO, PRIMOSALE ALLA RUCOLA, CHIPS DI PATATE, FONDUTA DI ZUCCA, PINOLI TOSTATI, CHIPS DI PARMIGIANO E CAVOLO NERO, CAVOLO VIOLA FERMENTATO)



BUFALOTTA FUMÈ 2.0

(FIOR DI PROVOLA DI BUFALA E PEPE, POMODORO PELATO SAN MARZANO COTTO A BASSA TEMPERATURA E BASILICO IN COTTURA. IN USCITA: BOCCONCINO DI BUFALA, BURRATINA DI BUFALA AFFUMICATO, CILIEGINO ROSSO COTTO AL FORNO, PARMIGIANO DI BUFALA)



INCONTRO NAPOLETANO

LA NOSTRA PIZZA GÂTEAU

(PANNA DI BUFALA E PARMIGIANO VACCHE ROSSE 30 MESI, SCHIACCIATA DI PATATE GIALLE DI AVEZZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE. IN USCITA: STRACCIATA DEI MONTI LATTARI)





Dessert

DOLCEZZA ETERNA

FROLLA ARTIGIANALE, RICOTTA SOFFICE E
IL CONTRASTO DELLE VISCIOLE



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI DELLA VAL DI COMINO

CON MIELE ARTIGIANALE E CONFETTURE MISTE



OMAGGIO ALL'ACQUAVITE

DEGUSTAZIONE VERTICALE DI GRAPPE (2
TIPOLOGIE) E CIOCCOLATO IN PUREZZA

WAFFLE

CON CREME TIEPIDE



ESSENZA DI CRÈME BRÛLÉE



TARTUFO BIANCO



TARTUFO NERO



SORBETTO AL LIMONE

