



# 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



## NUANZE 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 GNOCCHI FRITTI 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

IMPARANATA 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 CORNICONTE 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 CIOCIA, 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

