Il Giardino degli Ulivi
RISTORANTE

Menù Stagionale

SEASONAL MENU



Gallinaro · Valle di Comino

I Nostri Antipasti
Our Starters

Maritozzo Salato artigianale
farcito con polpo all'amatriciana e caponata siciliana

Handmade savoury maritozzo bun filled with octopus amatriciana and Sicilian caponata

1 · 7 · 9 · 12 · 14 °A

Oltremare in Giardino
Insalatina tiepida di mare con gamberi, seppie, polpo, cozze e calamari, impreziosita da asparagi di mare, olive e pomodoro secco

Warm seafood salad with prawns, cuttlefish, octopus, mussels and squid, with samphire, olives and sun-dried tomato

2 · 14 °A

Crostone Foliage d'Autunno
Pane tostato al burro salato con lardo di Arnad, castagne glassate, zucca grigliata e miele al favo

Bread toasted in salted butter with Lardo di Arnad, glazed chestnuts, grilled pumpkin and honeycomb

1 · 6 · 7 · 8 · 11 · 13

I Primi Piatti
First Courses

Spaghettone di Mare
Spaghettone grosso trafilato al bronzo con profumate vongole veraci ed emulsione al prezzemolo

Thick bronze-drawn spaghettone with clams and parsley emulsion

1 · 12 · 14 °

Risoro
Risotto alla zucca mantecato con bisque di scampi, coronato da tartare di gambero rosso e bottarga al limone

Pumpkin risotto creamed with langoustine bisque, topped with red prawn tartare and lemon bottarga

2 · 4 · 9 · 12 °A

PAT · PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Amatriciana
con pomodoro pelato San Marzano, guanciale stagionato e Pecorino Romano DOP

San Marzano tomato, cured guanciale and Pecorino Romano PDO

1 · 7

Carbonara Cremosa
con tuorlo d'uovo biologico

Creamy carbonara with organic egg yolk

1 · 3 · 7

I Secondi Piatti

Main Courses

Guancia di Scottona al Cabernet di Atina DOP

Morbida e succosa guancia cotta a bassa temperatura con zucca fondente e scarola alla partenopea

Slow-cooked beef cheek in Cabernet di Atina PDO with melting pumpkin and Neapolitan-style escarole

9 · 12 °A

Gran Frittura del Golfo

Calamari croccanti dorati

Crispy golden fried squid

1 · 2 · 8 · 14 °A

Grigliata Mista di Mare

Selezione di pescato del giorno alla brace

Selection of the day's catch, chargrilled

2 · 4 · 14 °A

Tagliata

con pomodorini, rucola e Parmigiano di bufala 36 mesi senza lattosio

Sliced beef with cherry tomatoes, rocket and 36-month-aged lactose-free buffalo-milk Parmesan

7

Dalla Friggitoria Artigianale

From our Fryer

Lingotto di Melanzane
Scrigno croccante di parmigiana di melanzane
Crispy aubergine parmigiana bite — 1·3·7·8 °

Crocchettone Gourmet
Crocchè dorato ripieno di prosciutto cotto, mozzarella, friarielli, fonduta di provola e 'nduja
Golden potato croquette with ham, mozzarella, friarielli, provola fondue and 'nduja — 1·3·7·8 °

Cuoppo Street Food
Assortimento di fritti caldi della casa
Assortment of our hot fried bites — 1·3·7·8 °

Patate Fritte Croccanti
Dorate e croccanti, fritte al momento
Golden, crispy and freshly fried — 1·3·7 (tracce) °

I Contorni

Side Dishes

Friarielli e Cime di Rapa
Saltati in padella con aglio, olio EVO e un tocco di peperoncino
Pan-tossed with garlic, extra virgin olive oil and a touch of chilli — nessun allergene

Soffice Purè di Zucca e Patate
Patate gialle di Avezzano mantecate con zucca violina
Avezzano potatoes creamed with butternut squash — 7 A

Patate al Forno
Patate dorate al forno con erbe aromatiche
Oven-roasted potatoes with aromatic herbs — nessun allergene

Le Pizze Classiche

Classic Pizzas

Impasto con farine di tipo 1 e "0", maturato dalle 36 alle 48 ore: leggero e digeribile.

Marinara Classica

Pomodoro San Marzano DOP, origano fresco di montagna e olio EVO Tonda del Matese aromatizzato all'aglio

San Marzano PDO tomato, mountain oregano and garlic-scented EVO oil — 1

Margherita Tradizionale

Fior di latte dei Monti Lattari, pomodoro San Marzano DOP, basilico e olio EVO Tonda del Matese

Fior di latte, San Marzano PDO tomato, basil and EVO oil — 1 · 7

Provola e Pepe

Pomodoro San Marzano, provola di Agerola, pepe e basilico

San Marzano tomato, Agerola provola, black pepper and basil — 1 · 7

Capricciosa alla Brace

Base margherita con fior di latte, datterino giallo arrostito, carciofi alla brace, prosciutto cotto selezionato, salame napoli, olive taggiasche e pomodoro secco

Margherita base, roasted yellow datterino, chargrilled artichokes, ham, Neapolitan salami, Taggiasca olives and sun-dried tomato — 1 · 7

Ripieno Spaccanapoli

Pomodoro San Marzano DOP, provola di Agerola, ricotta di fuscella, salame napoletano, pepe nero e olio EVO Tonda del Matese

Calzone with San Marzano PDO tomato, Agerola provola, fresh ricotta, Neapolitan salami, black pepper and EVO oil — 1 · 7

Piccantina

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte dei Monti Lattari, salame piccante, olive taggiasche e olio EVO

San Marzano PDO tomato, fior di latte, spicy salami, Taggiasca olives and EVO oil — 1 · 7

Le Pizze Evoluzione

Signature Pizzas

Carbogricia

Base gricia con guanciale, crema alla carbonara, pepe nero macinato, fonduta e Pecorino Romano DOP

Gricia base with guanciale, carbonara cream, black pepper, fondue and Pecorino Romano PDO

1·3·7 A

Zuccotta

Crema di zucca, provola di Agerola, stracciatella di bufala, 'nduja di Spilinga, guanciale croccante e pomodorini ciliegini alle erbette

Pumpkin cream, Agerola provola, buffalo stracciatella, Spilinga 'nduja, crispy guanciale and herbed cherry tomatoes

1·7

Cominese

Caciocavallo affumicato, Taleggio DOP, salsiccia artigianale, funghi gallinacci, castagne e tartufo

Smoked caciocavallo, Taleggio PDO, artisan sausage, chanterelles, chestnuts and truffle

1·7·8 °A

Sud 2.0

Parmigiana bianca, pomodorino bebè confit, mousse al Parmigiano Reggiano, patate al forno e salsiccia di maialino

White parmigiana, confit baby tomatoes, Parmigiano Reggiano mousse, roast potatoes and pork sausage

1·7 A

Abbraccio Parma & Puglia

Pala romana con base di mousse di Parmigiano 24 mesi, culatta di Langhirano, burratina affumicata, ciliegino giallo e pomodoro rosso essiccato

Roman "pala" with 24-month Parmigiano mousse, Langhirano culatta, smoked burratina, yellow cherry tomato and dried red tomato

1·7

Umami di Scarpariello

Base bianca con fior di latte e provola, melanzana a funghetto e grattugiato di Pecorino Bagnolese dolce

White base with fior di latte and provola, funghetto-style aubergine and grated mild Bagnolese pecorino

1·7 A

Dolci Coccole di Fine Pasto

Sweet Endings

Babà Tradizionale

Soffice lievitato artigianale imbevuto di profumato rum

Soft artisan babà soaked in fragrant rum

1 · 3 · 7 · 12 ° · contiene alcol

Crostatina Moderna della Casa

Frolla viennese croccante, mousse alla ricotta, cuore soffice di visciola e glassa all'amarena

Crisp Viennese shortcrust, ricotta mousse, sour-cherry heart and amarena glaze

1 · 3 · 7 °

Foresta Nera 2.0

Crumble al cacao 70%, cremoso al cioccolato bianco, frutti rossi, glassa ai mirtilli e biscuit al cioccolato

70% cocoa crumble, white chocolate cream, red berries, blueberry glaze and chocolate biscuit

3 ° · senza glutine, senza lattosio

Velluto al Cacao e Caffè

Cake al cacao amaro farcita con ganache al caffè, polvere di cacao e arabica

Dark cocoa cake filled with coffee ganache, dusted with cocoa and arabica

3 · 6 · 8 ° · senza glutine, senza lattosio

Frutta di Stagione

Seasonal fruit