



RISTORANTE L'OLIVO
ANACAPRI

“Life is a combination of magia and pasta”

Federico Fellini

Andrea Migliaccio is pleased to present his Team

Executive Chef
Salvatore Elefante

Head Chef
Riccardo Valore

Outlet General Manager
Imma Somma

Head Sommelier
Riccardo Alberto Presezzi

a-Ma-Re

*Il Mediterraneo, il Mare Nostrum dei Romani,
è l'ispirazione di questo Menù incentrato sul pesce e studiato dai nostri Chef
partendo da due concetti cardine: l'esaltazione, anche tramite un'attenta sperimentazione,
della straordinaria scelta del pescato locale; e la sostenibilità della pesca,
e quindi l'amore che abbiamo per il nostro mare*

Ostrica

Frutto della passione, cetriolo e Gin Mare

Pezzogna maturata

Rafano, peperone crusco e foglia di fico

Granchio reale

Avocado, mela verde e salsa mariniera

Ravioli di scampi

Fave, rabarbaro e caviale Oscietra

Cernia

Mango, funghi champignons e salsa matelote

Robiola

Mirto, carrube e cedro

Sorbetto al limone ed erbe

Mandorle, pesto di erbe, spuma di yogurt e lime

Albicocca e pane

Pane croccante, crema chantilly, meringa, mandorla e sorbetto all'albicocca

Carezza della buonanotte

Zeppola frita con crema alla vaniglia

9 portate

320

Abbinamento con

“Un viaggio italiano” 170

“Amore a prima vista” - I grandi vini italiani e francesi 440

a-Ma-Re

The Mediterranean Sea, the “Mare Nostrum “of ancient Romans, is the inspiration for this Menu focused on seafood and created by our Chefs with two key concepts in mind: highlighting, also through a careful experimentation, the extraordinary choice of our locally sourced fish; promoting the sustainability of fishing, hence the love that we have for our sea

Oyster

Passion fruit, cucumber and Gin Mare

Pezzogna

Horseradish, crusco pepper and fig leaf

King Crab

Avocado, green apple and ‘mariniere’ sauce

Scampi filled ravioli pasta

Fava beans, rhubarb and Oscietra caviar

Grouper

Mango, champignons mushrooms and matelote sauce

Robiola cheese

Myrtle, carobs and citron

Herbs and lemon sorbet

Almond, mixed herbs pesto, yoghurt foam and lime

Apricot and bread

Crunchy bread, chantilly cream, meringue, almond and apricot sorbet

Goodnight touch

Fried zeppola with vanilla cream

9 courses

320

Pairing with

“An Italian journey” 170

“Love at first sight” - Fine Italian and French wines 440

La Recherche

Questo Menù, nato da una ricerca in stile Proust, vuole proporre una riflessione sulla psicologia del piatto, dei suoi ingredienti, della sua preparazione, delle storie che si porta dietro e dei ricordi che i sapori possono rievocare. Un percorso che ripercorre i classici della cucina del territorio, reinterpretati dai nostri Chef, e che culmina con un dolce, la nostra “Carezza della Buonanotte”, proprio come una madeline di Proust

Ventresca di Tonno 2012**

Jalapeno, cetriolo, more e yogurt di bufala

Tagliolini con gamberi rossi 2011**

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Candele spezzate alla genovese di vitello 2014

Cipolla rossa, maggiorana e provolone del Professore

Agnello e carote 2024

Lombo in crepinette con salsa speziata

Animella allo zenzero e riso soffiato

Coscia confit con peperone crusco

Cioccolato e olio di oliva ☞ 2016

Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato

Nocciole e limone ☞ 2023

Panna cotta, gavotte croccanti, gel di limone e gelato alla nocciola

Carezza della buonanotte ☞ 2015

Zeppola frita con crema alla vaniglia

7 portate

280

Abbinamento con

“Un viaggio italiano” 170

“Amore a prima vista” - I grandi vini italiani e francesi 440

La Recherche

*This Menu, thought as “Proustian” research,
wants to offer a reflection on the psychology of the dish, on its ingredients,
on its preparation, on the stories that it carries with it and on the memories that its flavors can evoke.
A path that traces back to the classics of local cuisine, reinterpreted by our Chefs,
and that culminates with a dessert, our “Goodnight touch”, just like Proust’s madeleine*

Tuna Belly 2012**

Jalapeno, cucumbers, blackberries and buffalo yoghurt

Tagliolini with red prawns 2011**

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Candele with veal Genovese sauce 2014

Red onion, marjoram and ‘Professore’ provolone cheese

Lamb and carrot 2024

*Loin with crepinette and spicy sauce
Ginger scented sweetbread and puffed rice
Confit lamb leg with crusco pepper*

Chocolate and olive oil ☞ 2016

Ganache, olive oil ice cream and chocolate

Hazelnuts and lemon ☞ 2023

Panna cotta, crunchy gavotte, lemon gel and hazelnut ice cream

Goodnight touch ☞ 2015

Fried zeppola with vanilla cream

7 courses

280

Pairing with

“An Italian journey” 170

“Love at first sight” - Fine Italian and French wines 440

Il Contadino

*Il Menù rende omaggio alla tradizione rurale di Anacapri
e valorizza i prodotti semplici della terra,
che i contadini sapevano trasformare in piatti salutari e gustosi*

L'Orto

Selezioni di verdure cotte e crude con tartufo nero estivo

Zuppa pomodoro

Ricotta di bufala, pesto di basilico e pane casereccio

Risotto con asparagi bianchi

Robiola, uova, cocco e mirto

Verdure e santoreggia

*Pissaladiere con olive taggiasche
Peperoni all'insalata*

Sorbetto al limone ed erbe

Mandorle, pesto di erbe, spuma di yogurt e lime

Frutti di bosco, riso e sakura

Sakura, confit di lamponi e crema alle mandorle

Carezza della buonanotte

Zeppola fritta con crema alla vaniglia

7 portate 250

Abbinamento con

“Un viaggio italiano” 170

“Amore a prima vista” - I grandi vini italiani e francesi 440

The Farmer

*This Menu pays homage to the rural tradition of Anacapri
and enhances the simple products of the land,
that the farmers knew how to transform in healthy and delicious dishes*

Vegetable garden

Cooked and raw vegetables with summer black truffle

Tomato soup

Ricotta cheese, basil pesto and home-made bread

Risotto with white asparagus

Robiola cheese, eggs, coconut and myrtle

Vegetables and savory

*Pissaladiere bread with Taggiasca olives
Sweet pepper salad*

Herbs and lemon sorbet

Almond, mixed herbs pesto, yoghurt foam and lime

Wild berries, rice and sakura

Sakura, raspberry confit and almond cream

Goodnight touch

Fried zeppola with vanilla cream

7 courses

250

Pairing with

“An Italian journey” 170
“Love at first sight” - Fine Italian and French wines 440

*I prezzi sono da intendersi in euro (€) e sono inclusi di IVA
Prices are in euro (€) and are inclusive of VAT*

Antipasti Appetizers

70

Ventresca di Tonno**

Jalapeno, cetriolo, more e yogurt di bufala

Tuna Belly**

Jalapeno, cucumbers, blackberries and buffalo yoghurt

Vicciola

Tartufo nero, foglie di ostrica e mandorle

Vicciola

Black truffle, oyster leaf and almonds

Scampo**

Fave, lardo di colonnata, asparagi verdi, ribes e agrumi

Scampo**

Fava beans, colonnata-s lard, green asparagus, ribes and citrus fruits

L'Orto

Selezioni di verdure cotte e crude con tartufo nero estivo

Vegetable garden

Cooked and raw vegetables with summer black truffle

Zuppe e Primi

Soups and Pasta

75

Zuppa pomodoro

Ricotta di bufala, pesto di basilico e pane casereccio

Tomato soup

Ricotta cheese, basil pesto and home-made bread

Risotto al ragù Napoletano

Zafferano, basilico e provola

Risotto with Neapolitan ragout

Saffron, provola cheese and basil

Risotto con asparagi bianchi

Robiola, uova, cocco e mirto

Risotto with white asparagus

Robiola cheese, eggs, coconut and myrtle

Tagliolini con gamberi rossi**

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Lemon scented tagliolini with red prawns**

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Bottoni di seppie**

Piselli, foglie di capperi e citronella

Bottoni pasta with cuttlefish**

Peas, capers leaves and lemon grass

Candele spezzate alla genovese di vitello

Cipolla rossa, maggiorana e provolone del Professore

Candele with veal Genovese sauce

Red onion, marjoram and 'Professore' provolone cheese

Eliche con pesci di scoglio

Astice, frutti di mare e pomodorini

Eliche with rockfish

Lobster, seafood and cherry tomatoes

*I prezzi sono da intendersi in euro (€) e sono inclusi di IVA
Prices are in euro (€) and are inclusive of VAT*

Secondi

Main Courses

90

Merluzzo

Asparagi bianchi, aglio orsino, pompelmo, tabasco e liquirizia

Codfish

White asparagus, orsino garlic, grapefruit, tabasco and liquorice

Astice blu affumicato

Passito, mela verde, riso artemide e melissa

Smoked blue lobster

Passito wine, green apple, artemide rice and melissa

Agnello

Lombo in crepinette con salsa speziata

Animella allo zenzero e riso soffiato

Coscia confit con peperone crusco

Lamb and carrot

Loin with crepinette and spicy sauce

Ginger scented sweetbread and puffed rice

Confit lamb leg with crusco pepper

Pollo di Bresse

Petto con bietola, purea di patate, tartufo e salsa Albufera

Cosce con fagiolini, cerfoglio, ceci neri e salsa Cacciatora

Bresse Chicken

Breast with chard, potatoes puree, truffle and Albufera sauce

Legs with green beans, chervil, black chickpeas and Cacciatora sauce

Verdure e santoreggia

Pissaladiere con olive taggiasche

Peperoni all'insalata

Vegetables and savory

Pissaladiere bread with Taggiasca olives

Sweet pepper salad

I prezzi sono da intendersi in euro (€) e sono inclusi di IVA
Prices are in euro (€) and are inclusive of VAT

Formaggi e Dessert

Cheeses and Dessert

40

Selezioni di formaggi 

Selection of cheeses 

Soufflè al cioccolato 

Cioccolato fondente al 70%, sale maldon, fave di cacao e gelato al mais tostato

Chocolate soufflè 

70% dark chocolate, maldon salt, cocoa beans and toasted corn ice cream

Albicocca e pane 

Pane croccante, crema chantilly, meringa, mandorla e sorbetto all'albicocca

Apricot and bread 

Crunchy bread, chantilly cream, meringue, almond and apricot sorbet

Nocciole e limone 

Panna cotta, gavotte croccanti, gel di limone e gelato alla nocciola

Hazelnuts and lemon 






Panna cotta, crunchy gavotte, lemon gel and hazelnut ice cream






Frutti di bosco, riso e sakura    

Sakura, confit di lamponi e crema alle mandorle

Wild berries, rice and sakura    

Sakura, raspberry confit and almond cream

I piatti contrassegnati con il simbolo:
“” vegetariani “” vegani “” senza glutine “” senza lattosio “” preparati con prodotti locali

All dishes marked with the symbol:
“” vegetarian “” vegan “” gluten free “” lactose free “” prepared with local products

I nostri prodotti ittici provengono da una pesca sostenibile certificata
Our fish products come from certified sustainable fishing

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:
Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti,
Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di sesamo

Our courses may contain the following allergenic:
Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Anhydride sulfurous and sulphites,
Shell fruit, Celery, Lupin beans, Peanuts, Mustard, Sesame seeds

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu, the customer should communicate to our staff the presence of allergies or intolerances.

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo in questo esercizio, sono sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conformi alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3) e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

For consumer health protection, all raw fishes product in this establishment are subject to preventive bonification treatments conforming to the requirements of Reg. EC 853/04 (Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3) and the ministry of Health Circulation 17/02/2011

** Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)
** *Some products are treated, at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under Reg. CE n. 852/04)*

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore
* *All dishes marked with a star, are made with superior quality frozen products*