



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

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*

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*