



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

*Pastry Chef*  
Martina Brachetti

*Restaurant Manager*  
Giuseppe Zuottolo

*Head Sommelier*  
Riccardo Alberto Presezzi

## Menù Degustazione

5 portate	265
7 portate	310

### Vicciola\*\*

*Tartufo nero, foglia d'ostrica e mandorle*

### Ventresca di tonno\*\*

*Jalapeno, cetriolo, more e yogurt di Bufala*

### Tagliolini con gamberi rossi\*\*

*Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica*

### Candele alla genovese di vitello

*Cipolla rossa, maggiorana e provolone del Professore*

### Merluzzo\*

*Alici, mandorle, spinaci e liquirizia*

### Agnello

*Melanzane, caprino e carote glassate*

### Cioccolato e olio di oliva

*Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato*

### **Abbinamento con**

“Un viaggio italiano” 170

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

## Tasting Menù

5 portate                    265  
7 portate                    310

### Vicciola\*\*

*Black truffle, almonds and oyster leaf*

### Tuna belly\*\*

*Jalapeno, cucumbers, blackberries and buffalo yoghurt*

### Tagliolini with red prawns\*\*

*Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf*

### Candele with veal genovese sauce

*Red onion, marjoram and provolone cheese*

### Codfish\*

*Anchovies, spinach, almonds and liquorice*

### Lamb

*Eggplant, caprino cheese and glazed carrots*

### Chocolate and olive oil

*Ganache, olive oil ice cream and chocolate*



### **Pairing with**

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

# Uova, verdure e zuppe

## *Eggs, vegetables and soups*

50

Uovo cotto a bassa temperatura    
*Orzo, pere, peperone crusco e provolone del Monaco*

Low temperature cooked egg    
*Barley, pears, 'crusco' pepper and provolone del Monaco cheese*



L'Orto    2023  
*Selezione di verdure cotte e crude*

The Vegetables Garden    2023  
*Selection of raw and cooked vegetables*

Tartelletta  2023  
*Ratatouille di verdure con mais, sciroppo d'acero e lime*

Tartlet  2023  
*Vegetables ratatouille with corn, maple syrup and lime*


Zuppa di pomodoro    
*Ricotta e basilico*

Tomato soup    
*Ricotta cheese and basil*

# Riso e Pasta

## *Rice and Pasta*


72

Risotto al ragù napoletano   
*Zafferano, provola e basilico*

Risotto with neapolitan ragout   
*Saffron, provola cheese and basil*



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*

Eliche con pesci di scoglio  2023  
*Frutti di mare, pomodorini e zafferano*


Eliche with rockfish  2023  
*Seafood, cherry tomatoes and saffron*

Spaghettoni con vongole   2023  
*Peperoncini verdi, taralli e finocchi di mare*

Spaghettoni with clams   2023  
*Green chilli peppers, taralli and sea fennel*

Bottoni di astice\*\* 2023  
*Melanzana affumicata, anguria e menta*

Bottoni with lobster\*\* 2023  
*Smoked eggplant, watermelon and mint*

Candele alla genovese di vitello  2023  
*Cipolla rossa, maggiorana e provolone del Professore*

Candele with veal genovese sauce  2023  
*Red onion, marjoram and provolone del Professore cheese*

# Pesce

## *Fish*

90

### Granchio reale\* 2023

*Avocado, finocchio e pompelmo*

### King Crab\* 2023

*Avocado, fennel and grapefruit*

### Ventresca di tonno\*\* 📍 2023

*Jalapeno, cetriolo, more e yogurt di Bufala*

### Tuna belly\*\* 📍 2023

*Jalapeno, cucumbers, blackberries and buffalo yoghurt*

### Astice blu

*Riso artemide, pesca, basilico e finocchi*

### Blue lobster

*Artemide rice, peach, basil and fennels*

### Merluzzo\* 2023

*Alici, spinaci, mandorle e liquirizia*

### Codfish\* 2023

*Anchovies, spinach, almonds and liquorice*

### Ricciola 📍 2023

*Scarola, mango e olive taggiasche  
(Per due persone, prezzo per persona)*

### Amberjack 📍 2023

*Escarole, mango and Taggiasca olive  
(For two people, price per person)*

# Carne

## *Meat*

90

### Vicciola\*\*

*Tartufo nero, foglia d'ostrica e mandorle*

### Vicciola\*\*

*Black truffle, oyster leaf and almonds*

### Agnello 2023

*Melanzane, caprino e carote glassate*

### Lamb 2023

*Eggplants, goat cheese and glazed carrots*

### Anatra 2023

*Indivia rossa, mais e more*

### Duck 2023

*Red endive, corn and blackberries*

### Pollo di Bresse

*Spinacini, pomodori secchi, purea di patate al tartufo e salsa al foie gras  
Peperoni all'insalata, capperi, cipolle rosse e salsa Cacciatora  
(per due persone, prezzo per persona)*

### Bresse chicken in two services

*Spinach, dried tomatoes, truffle scented mashed potatoes and foie gras sauce  
Sweet peppers, capers, red onion and Cacciatora sauce  
(For two people, price per person)*

# Formaggi e Dessert

## *Cheeses and Dessert*

45

Selezioni di formaggi 🍷

Selection of cheeses 🍷

Affogato al caffè, nocciola e vaniglia 🍷 ☹️ 2023  
*Bavarese al caffè, croccante e gelato al pralinato*

Coffee affogato, hazelnut and vanilla 🍷 ☹️ 2023  
*Coffee Bavarian, crunchy and praline ice cream*

Cioccolato e olio di oliva 🍷 ☹️ 2023  
*Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato*

Chocolate and olive oil 🍷 ☹️ 2023  
*Ganache, olive oil ice cream and chocolate*

Lampone, ananas e pistacchio 🍷 2023  
*Ganache al pistacchio, bavarese al lampone e mousse all'ananas*

Raspberry, pineapple and pistachio 🍷 2023  
*Pistachio ganache, raspberries Bavarian and pineapple mousse*






Il Limone 🍷 ☹️  
*Cre moso alla fava tonka, lemon curd e confit di limone*






The Lemon 🍷 ☹️  
*Tonka bean cream, lemon curd and confit*

Pesca, prosecco e melissa 🍷  
*Pasta frolla, pesca marinata, gel e sorbetto al prosecco*

Peach, prosecco and melissa 🍷  
*Shortcrust pastry, peach ganache, prosecco jelly and sorbet*



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 allergens:  
Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Anhydride sulphurous 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*