



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

Restaurant Manager

Giuseppe Zuottolo

Pastry Chef

Martina Brachetti

Head Sommelier

Riccardo Alberto Presezzi

Menù Degustazione

6 portate 245

L'Orto  

Selezioni di verdure cotte e crude

Tartelletta 2023

Ratatuille di verdure con mais, sciroppo d'acero e lime

Uovo cotto a bassa temperatura 

Orzo, pere, provolone del monaco e peperone crusco

Tagliolini al limone 

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Paccheri con caviale di melanzane 

Cipolla rossa, nocciole e maggiorana

Cioccolato e olio di oliva

Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato

Abbinamento con

5 calici 170

7 calici 440

Tasting Menu

6 courses 245

The vegetables garden  

Selection of cooked and raw vegetables

Tartlet 2023

Vegetables ratatouille with corn, maple syrup and lime

Low temperature cooked egg 

Barley, pear, crusco pepper and Provolone del Monaco cheese

Lemon scented tagliolini 

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Paccheri with eggplants caviar 

Red onion, hazelnuts and marjoram

Chocolate and olive oil

Ganache, olive oil ice cream and chocolate

Pairing with

5 glasses 170


7 glasses 440


Uova, Zuppe e Verdure *Eggs, Soups and Vegetables*

50

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

Low temperature cooked egg 
Black rice, Provolone del Monaco cheese and crusco pepper

Zuppa di pomodoro 
Ricotta, basilico e pane cafone

Tomato soup 
Ricotta cheese, basil and bread

L'Orto   
Selezioni di verdure cotte e crude



The vegetables garden   
Selection of cooked and raw vegetables



Tartelletta 2023
Ratatouille di verdure con yogurt, avocado e mais


Tartlet 2023
Vegetables ratatouille with yoghurt, avocado and corn

Riso e Pasta *Rice and Pasta*

55

Risotto alle zucchine  
Pomodoro arrosto, tè nero e menta

Risotto with zucchini  
Roasted tomato, black tea and mint

Tagliolini al limone 
Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Lemon scented tagliolini 
Burrata cheese, samphire and oyster leaf

Paccheri con caviale di melanzane  
Cipolla rossa, nocciole e maggiorana

Paccheri with eggplants caviar  
Red onion, hazelnuts and marjoram

Spaghettone  
Tarallo, peperoncini verdi e finocchi di mare

Spaghettone  
Tarallo, green chilli peppers and sea fennels

Dolci

Desserts

45

Formaggi al carrello 📍

Selection of cheeses 📍

Cioccolato e olio di oliva 🚫

Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato

Chocolate and olive oil 🚫

Ganache, olive oil ice cream and chocolate

Lampone, ananas e pistacchio

Bavarese al lampone, ganache al pistachio e mousse all'ananas

Raspberry, pineapple and pistachio

Raspberry Bavarian, pistachio ganache and pineapple mousse

Pesche, prosecco e melissa

Pasta frolla, pesca marinata, gel e sorbetto al prosecco

Peaches, prosecco and melissa

Shortcrust pastry, marinated peach, prosecco jelly and sorbet

Il Limone 🚫

Cre moso alla fava tonka, lemon card e confit di limone

The Lemon 🚫

Tonka bean cream, lemon card and confit

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 piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:
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:
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 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 a 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*