



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

6 portate 245

L'Orto  

Selezioni di verdure cotte e crude

Zuppa di pomodoro 

Ricotta, basilico e pane cafone

Uovo

Funghi porcini, farro e vino rosso

Tagliolini al limone 

Burrata, salicornia e foglia d'ostrica

Paccheri 

Topinambur, cipolla rossa e castagne

Cioccolato e olio di oliva

Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato

Abbinamento con

4 calici, "Amore a prima vista" - I grandi vini italiani e francesi 440

6 calici, "Percorso personalizzato" 240

Tasting Menu

6 courses 245

The vegetables garden   

Selection of cooked and raw vegetables

Tomato soup 

Ricotta cheese, basil and bread

Egg

Porcini mushrooms, spelt and red wine

Lemon scented tagliolini 

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Paccheri  

Jerusalem artichoke, red onion and chestnuts

Chocolate and olive oil

Ganache, olive oil ice cream and chocolate

Pairing with

4 glasses, "Love at first sight" - Fine Italian and French wines 440

6 glasses, "Bespoke experience" 240

Uova, Zuppe e Verdure

Eggs, Soups and Vegetables

50

Uovo 

Funghi porcini, farro e vino rosso

Egg 

Porcini mushrooms, spelt and red wine

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

Riso e Pasta *Rice and Pasta*

55

Risotto 🍴🍴

Funghi porcini e nocciole

Risotto 🍴🍴

Porcini mushrooms and hazelnuts

Tagliolini al limone 📍

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Lemon scented tagliolini 📍

Burrata cheese, samphire and oyster leaf

Paccheri 🍴🍴

Topinambur, cipolla rossa e castagne

Paccheri 🍴🍴

Jerusalem artichoke, red onion and chestnuts

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

Pop Corn 🚫

Mousse al cioccolato, spuma alla banana e caramello salato

Pop Corn 🚫

Chocolate mousse, banana foam and salted caramel

Il Limone 🚫

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

The Lemon 🚫

Tonka bean cream, lemon card and confit

Autunno 🚫

Sorbetto al loto, cremoso alla castagna e sfoglie di legumi

Autumn 🚫

Lotus sorbet, chestnut cream and legumes puff pastry

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 allergenics:
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*