



RISTORANTE L'OLIVO
ANACAPRI

Life is a combination of magia and pasta
Federico Fellini

Andrea Migliaccio, our Culinary Chef, is pleased to present his Team

Executive Chef
Salvatore Elefante

Head Chef
Vincenzo Tedeschi

Outlet Manager
Christopher Morcet

Beverage Manager
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**

Rabarbaro, campari e caviale

Cernia

Mango, funghi champignons e salsa matelote

Robiola

Mirto, carrube e cedro

Sorbetto all'acqua di noci

Caviale Oscietra

Ispahan

Macaron, gelato al petalo di rosa, lamponi cotti e crudi e litchi

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**

Rhubarb, Campari, and Caviar

Grouper

Mango, champignons mushrooms and matelote sauce

Robiola cheese

Myrtle, carobs and citron

Walnut’s water scented sorbet

Oscietra Caviar

Ispahan

Macaroon biscuit, rose petal ice cream, cooked and raw raspberries, litchis

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

Prices are in euro (€) and are inclusive of VAT

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 madeleine di Proust

Ventresca di Tonno**2012

Pomodoro piccante, cetriolo, lampone 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

Coscia confit con peperone crusco

Crème brûlée allo zafferano 2025

Zucchero caramellato alla liquirizia

Fragola 2025

Spaghettoni al succo di fragole, crema al mascarpone, emulsione di succo di fragola, fragole fresche e aceto balsamico

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

Spicy tomato, cucumbers, raspberry and buffalo yogurt

Tagliolini with red prawns** 2011

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Candele with veal Genovese sauce 2014

Red onion, marjoram and ‘Provolone del Professore’ cheese

Lamb and carrot 2024

Loin with crepinette and spicy sauce

Confit lamb leg with crusco pepper

Saffron crème brûlée 2025

Caramelized liquorice scented sugar

Fragola 2025

*Spaghetтини with strawberries juice, mascarpone cream,
strawberry juice emulsion, fresh strawberries and balsamic vinegar*

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

Prices are in euro (€) and are inclusive of VAT

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 salutarì 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 barbabietola arrostita

Pesca, robiola, rucola e arachidi

Verdure e santoreggia

Pissaladiere con olive taggiasche, peperoni all'insalata, yogurt e senape rustica

Granita alla menta

Sorbetto al pompelmo e bacche di Timur

Panacotta fleur de basilic et orange de Sicile

Pannacotta alla vaniglia, granita al fior di basilico, polpa di arancia e arance semi-candite

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

I prezzi sono da intendersi in euro (€) e sono inclusi di IVA

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

Roasted Beetroot Risotto

Peach, Robiola Cheese, Rucola and Peanuts

Vegetables and savory

Pissaladière bread with Taggiasca olives, sweet pepper salad, mustard and yogurt

Mint granita

Grapefruit sorbet with Timur berries

Panacotta fleur de basilic et orange de Sicile

Vanilla panacotta, basil flower granita, orange flesh, semi-confit orange

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

Prices are in euro (€) and are inclusive of VAT

Antipasti Appetizers

70

Ventresca di Tonno**

Pomodoro piccante, cetriolo, lampone e yogurt di bufala

Tuna Belly** 2012

Spicy tomato, cucumbers, raspberry and buffalo yogurt

Tartare di vicciola**

Tartufo nero, foglie di ostrica e mandorle

Vicciola tartare**

Black truffle, oyster leaf and almonds

Scampo*

Zucchine gialle, lardo di Colonnata, agrumi e caviale

Scampo*

Yellow Zucchini, Colonnata Lard, Citrus, and Caviar

L'Orto

Selezioni di verdure cotte e crude

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 barbabietola arrostita

Pesca, robiola, rucola e arachidi

Roasted Beetroot Risotto

Peach, Robiola Cheese, Rucola and Peanuts

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

Candele spezzate alla genovese di vitello

Cipolla rossa, maggiorana e provolone del Professore

Candele with veal Genovese sauce

Red onion, marjoram and 'Provolone del Professore' cheese

Eliche con pesci di scoglio

Astice, frutti di mare e pomodorini

Eliche with rockfish

Lobster, seafood and cherry tomatoes

Secondi Main Courses

90

Merluzzo*

Insalatina di campo, caramello di cavolfiore e salsa agrumi

Black Cod*

Field Greens, Cauliflower Caramel, and Citrus Sauce

Astice blu

Passito, mela annurca, finocchi, riso artemide e melissa

Blue lobster

Passito wine, annurca apple, fennel, 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

(Per due persone, prezzo per persona)

Bresse Chicken

Breast with chard, potatoes puree, truffle and Albufera sauce

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

(for two people, price per person)

Verdure e santoreggia

Pissaladière con olive taggiasche, peperoni all'insalata, yogurt e senape rustica

Vegetables and savory

Pissaladière bread with Taggiasca olives, sweet pepper salad, mustard and yogurt

Formaggi e Dessert

Cheeses and Dessert

40

Panacotta fleur de basilic et orange de Sicile

Pannacotta alla vaniglia, granita al fior di basilico, polpa di arancia e arance semi-candite

Panacotta fleur de basilic et orange de Sicile

Vanilla panacotta, basil flower granita, orange flesh, semi-confit orange

Pastèque comme une tartine, sorbet vinaigre balsamique

Anguria, lamponi schiacciati, spicchi di limone e arancia, caramelle alla violetta, olio d'oliva fruttato verde, fragole, lamponi, yogurt greco, sorbetto all'aceto balsamico extra vecchio

Pastèque comme une tartine, sorbet vinaigre balsamique

Watermelon, crushed raspberries, lemon and orange segments, violet candies, green fruity olive oil, strawberries, raspberries, Greek yogurt, sorbet with extra old balsamic vinegar

Fragola

Spaghettoni al succo di fragole, crema al mascarpone, emulsione di succo di fragola, fragole fresche e aceto balsamico

Fragola

Spaghettoni with strawberries juice, mascarpone cream, strawberry juice emulsion, fresh strawberries and balsamic vinegar

Soufflé chaud au chocolat pure origine Belize Plantation Xibun

Soufflé caldo al cioccolato, confit di limone e zenzero, gelato allo zenzero

Soufflé chaud au chocolat pure origine Belize Plantation Xibun

Hot chocolate soufflé, lemon and ginger confit, ginger ice cream

Pistache & chocolat comme une profiterole

Bigné croccanti, salsa fredda al cioccolato, praline, crema vellutata e parfait glacé al pistacchio, panna montata al cioccolato Xibun puro della piantagione Belize, nougatine al cacao

Pistache & chocolat comme une profiterole

Crispy Choux pastries, cold chocolate sauce, praline, smooth cream and pistachio parfait glacé, pure Belize Plantation Xibun chocolate whipped cream, cocoa nougatine.

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 allergenics:
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 complete 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 fish produce in this establishment is 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