



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

Experience Menu

9 courses

320

Oyster

Passion fruit, cucumber and Gin Mare

Pezzogna

Horseradish, 'sciuscillone' pepper and fig leaf

King Crab

Avocado, green apple and 'mariniere' sauce

Prawn ravioli pasta

Fava beans, rhubarb and Oscietra caviar

Grouper

Mango, champignons mushrooms and matelote sauce

Robiola cheese

Myrtle, carobs and citron

Herbs and lemon sorbet

Almond, mixed herbs pesto, yoghurt foam and lime

Apricot and bread

Crunchy bread, chantilly cream, meringue, almond and yoghurt sorbet

Goodnight caress

Fried zeppola with vanilla cream

Wine pairing

Un viaggio italiano

170

Rosè di Cialla 2022, Ronchi di Cialla

Sauvignon Blanc “Voglar” 2020, Peter Dipoli

Roero Arneis “7 anni” 2016, Angelo Negro

Chianti Classico Riserva “Riserva Ducale Oro” 2001, Ruffino

“Amore a prima vista” – I grandi vini francesi ed italiani

440

Palette Blanc 2017, Chateau Simone

Cuvèe Etoile 2022, Dom. Ott

Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2009, Ferrari Lunelli

Ornellaia 2020, Ten. Ornellaia

Classic Menu

7 courses 280

Tuna Belly** 2012

Jalapeno, cucumbers, blackberries and buffalo yoghurt

Tagliolini with red prawns** 2011

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Candele with veal Genovese sauce 2014

Red onion, marjoram and 'Professore' provolone cheese

Lamb and carrot 2024

*Loin with crepinette and spicy sauce
Ginger scented sweetbread and puffed rice
Confit lamb thigh with 'crusco' pepper*

Chocolate and olive oil 🍷 2016

Ganache, olive oil ice cream and chocolate

Hazelnuts and lemon 🍷 2023

Panna cotta, crunchy gavotte, lemon gel and hazelnut ice cream

Goodnight caress 🍷 2015

Fried zeppola with vanilla cream

Vegetarian Menu

7 courses

250

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 caress

Fried zeppola with vanilla cream

Appetizers

70

Tuna Belly**

Jalapeno, cucumbers, blackberries and buffalo yoghurt

Vicciola

Black truffle, oyster leaf and almonds

Prawn**

Fava beans, colonnata-s lard, green asparagus, ribes and citrus fruits

Vegetable garden

Cooked and raw vegetables with summer black truffle

Soups and Pasta

75

Tomato soup

Ricotta cheese, basil pesto and home-made bread

Risotto with Neapolitan ragout

Saffron, provola cheese and basil

Risotto with white asparagus

Robiola cheese, eggs, coconut and myrtle

Lemon scented tagliolini with red prawns**

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Bottoni pasta with cuttlefish**

Peas, capers leaves and lemon grass

Candele with veal Genovese sauce

Red onion, marjoram and 'Professore' provolone cheese

Eliche with rockfish

Lobster, seafood and cherry tomatoes

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

Main Courses

90

Codfish

White asparagus, orsino garlic, grapefruit, tabasco and liquorice

Smoked blue lobster

Passito wine, green apple, artemide rice and melissa

Lamb and carrot

*Loin with crepinette and spicy sauce
Ginger scented sweetbread and puffed rice
Confit lamb thigh with 'crusco' pepper*

Bresse Chicken

*Breast with chard, potatoes puree, truffle and Albufera sauce
Legs/tighs with green beans, chervil, black chickpeas and Cacciatora sauce*

Vegetables and savory

*Pissaladiere bread with Taggiasca olives
Sweet pepper salad*

Cheeses and Dessert

40

Selection of cheeses

Chocolate soufflè

70% dark chocolate, maldon salt, cocoa beans and toasted corn ice cream

Apricot and bread

Crunchy bread, chantilly cream, meringue, almond and yoghurt sorbet

Hazelnuts and lemon

Panna cotta, crunchy gavotte, lemon gel and hazelnut ice cream

Wild berries, rice and sakura

Sakura, raspberry confit and almond cream

I piatti contrassegnati con il simbolo:
“🌱” vegetariani “🌱” vegani “🚫” senza glutine “🚫” senza lattosio “📍” preparati con prodotti locali

I nostri prodotti ittici provengono da una pesca sostenibile certificata

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.

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.

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.

** Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04).

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore.



RISTORANTE L'OLIVO
ANACAPRI

“La vita è una combinazione di pasta e magia”

Federico Fellini

Andrea Migliaccio è lieto di presentare il suo Team

Executive Chef
Salvatore Elefante

Outlet General Manager
Imma Somma

Head Chef
Riccardo Valore

Head Sommelier
Riccardo Alberto Prezezzi

Menù Esperienza

9 portate 320

Ostrica

Frutto della passione, cetriolo e Gin Mare

Pezzogna maturata

Rafano, peperone sciuscillone e foglia di fico

King Crab

Avocado, mela verde e salsa mariniera

Ravioli di scampi

Fave, rabarbaro e caviale Oscietra

Cernia

Mango, funghi champignons e salsa matelote

Robiola

Mirto, carrube e cedro

Sorbetto al limone ed erbe

Mandorle, pesto di erbe, spuma di yogurt e lime

Albicocca e Pane

Pane croccante, crema chantilly, meringa, mandorla e sorbetto allo yogurt

Carezza della buonanotte

Zeppola frita con crema alla vaniglia

Abbinamento vino

Un viaggio italiano

170

Rosè di Cialla 2022, Ronchi di Cialla

Sauvignon Blanc “Voglar” 2020, Peter Dipoli

Roero Arneis “7 anni” 2016, Angelo Negro

Chianti Classico Riserva “Riserva Ducale Oro” 2001, Ruffino

“Amore a prima vista” – I grandi vini francesi ed italiani

440

Palette Blanc 2017, Chateau Simone

Cuvèe Etoile 2022, Dom. Ott

Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2009, Ferrari Lunelli

Ornellaia 2020, Ten. Ornellaia

Menù dei Classici

7 portate 280

Ventresca di Tonno 2012**

Jalapeno, cetriolo, more 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

Animella allo zenzero e riso soffiato

Coscia confit con peperone crusco

Cioccolato e olio di oliva ☞ 2016

Ganache, gelato all'olio di oliva e cioccolato

Nocciole e limone ☞ 2023

Panna cotta, gavotte croccanti, gel di limone e gelato alla nocciola

Carezza della buonanotte ☞ 2015

Zeppola frita con crema alla vaniglia

Menù Vegetariano

7 portate

250

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 frita con crema alla vaniglia

Antipasti

70

Ventresca di Tonno**

Jalapeno, cetriolo, more e yogurt di bufala

Vicciola

Tartufo nero, foglie di ostrica e mandorle

Scampo**

Fave, lardo di colonnata, asparagi verdi, ribes e agrumi

L'Orto

Selezioni di verdure cotte e crude con tartufo nero estivo

Zuppe e Primi

75

Zuppa pomodoro

Ricotta di bufala, pesto di basilico e pane casereccio

Risotto al ragù Napoletano

Zafferano, basilico e provola

Risotto con asparagi bianchi

Robiola, uova, cocco e mirto

Tagliolini con gamberi rossi**

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Bottoni di seppie**

Piselli, foglie di capperi e citronella

Candele spezzate alla genovese di vitello

Cipolla rossa, maggiorana e provolone del Professore

Eliche con pesci di scoglio

Astice, frutti di mare e pomodorini

Secondi

90

Merluzzo

Asparagi bianchi, aglio orsino, pompelmo, tabasco e liquirizia

Astice blu affumicato

Passito, mela verde, riso artemide e melissa

Agnello

Lombo in crepinette con salsa speziata

Animella allo zenzero e riso soffiato

Coscia confit con peperone crusco

Pollo di Bresse

Petto con bietola, purea di patate, tartufo e salsa Albufera

Coscie con fagiolini, cerfoglio, ceci neri e salsa Cacciatora

Verdure e santoreggia

Pissaladiere con olive taggiasche

Peperoni all'insalata

Formaggi e Dessert

40

Selezione di formaggi al carrello

Soufflè al cioccolato

Cioccolato fondente al 70%, sale malton, fave di cacao e gelato al mais tostato

Albicocca e Pane

Pane croccante, crema chantilly, meringa, mandorla e sorbetto allo yogurt

Nocciole e limone

Panna cotta, gavotte croccanti, gel di limone e gelato alla nocciola

Frutti di bosco, riso e sakura

Sakura, confit di lamponi e crema alle mandorle

I piatti contrassegnati con il simbolo:
“🌱” vegetariani “🌱” vegani “🚫” senza glutine “🚫” senza lattosio “📍” preparati con prodotti locali

I nostri prodotti ittici provengono da una pesca sostenibile certificata

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.

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.

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.

** Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04).

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore.