



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\* 2023

*Peperone crusco, topinambur e zenzero*

## Agnello 2023

*Funghi selvatici, 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\* 2023

*'Crusco' pepper, Jerusalem artichoke and ginger*

## Lamb 2023

*Wild mushrooms, goat 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 

*Funghi porcini, pancetta e vino rosso*

Egg 

*Porcini mushrooms, bacon and red wine*

L'Orto    2023

*Selezione di verdure cotte e crude*

The Vegetables Garden    2023

*Selection of raw and cooked vegetables*

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 con calamaretti spillo\*\* 2023  
*Zucca, foglie di capperi e lemon grass*

Bottoni with baby squids\*\* 2023  
*Pumpkin, capers leaves and lemon grass*

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, mela verde, basilico e finocchi*

### Blue lobster

*Artemide rice, green apple, basil and fennels*

### Merluzzo\* 🚫 2023

*Peperone crusco, topinambur e zenzero*

### Codfish\* 🚫 2023

*'Crusco' pepper, Jerusalem artichoke and ginger*

### Ricciola 📍 2023

*Bieta, mango e olive taggiasche*

### Wellington 📍 2023

*Chard, mango and Taggiasca olives*

# Carne

## *Meat*

90

### Vicciola\*\*

*Tartufo nero, foglia d'ostrica e mandorle*

### Vicciola\*\*

*Black truffle, oyster leaf and almonds*

### Agnello 2023

*Funghi selvatici, caprino e carote glassate*

### Lamb 2023

*Wild mushrooms, goat cheese and glazed carrots*

### Piccione 2023

*Indivia rossa, mais e more*

### Pigeon 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*

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 curd e confit di limone*

The Lemon  

*Tonka bean cream, lemon curd 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 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*