



Il Giardino degli Ulivi



*Menù
Stagionale*



Antipasti

UN MARE IN GIARDINO

TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E PEPE ROSA; CARPACCIO DI ORATA E CHUTNEY DI MIRTILLO; SASHIMI COTTO DI TONNO ROSSO, LIME E FIORE DI CAPPERO; GAMBERI SALE, PEPE, ZENZERO E ACETO DI LAMPONE; CALAMARO SCOTTATO



SASHIMI DI SALMONE SELVAGGIO
MARINATO AGLI AGRUMI A BASSA TEMPERATURA, GUACAMOLE E SALE NERO DI PERSIA



POLPO VERACE
COTTO A BASSA TEMPERATURA E LA SUA MAIONESE AL BBQ DI JACK DANIE'LS, SPLASH DI PEPERONE ARROSTITO



TARTARE DI SCOTTONA AI CEREALI
TARTUFO ESTIVO DELLA VAL COMINO, TUORLO BIOLOGICO FRITTO E CARCIOFI ROMANESCHI



CARPACCIO DI BUFALA
COMPOSTA DI POMODORO GIALLO E ROSSO, CREMA DI BASILICO





Primi Piatti

LINGUINA DI GRAGNANO
MANTECATA CON BOTTARGA DI TONNO
ROSSO, LIME, ACCIUGA DEL
MEDITERRANEO E CILIEGINO GIALLO
SEMI DRY



RISOTTO CICALE DI MARE
VONGOLE, ESSENZA DI LIMONE



GNOCCHETTI DI ZUCCA
COZZE, FIORI DI ZUCCA E
PECORINO DI PICINISCO

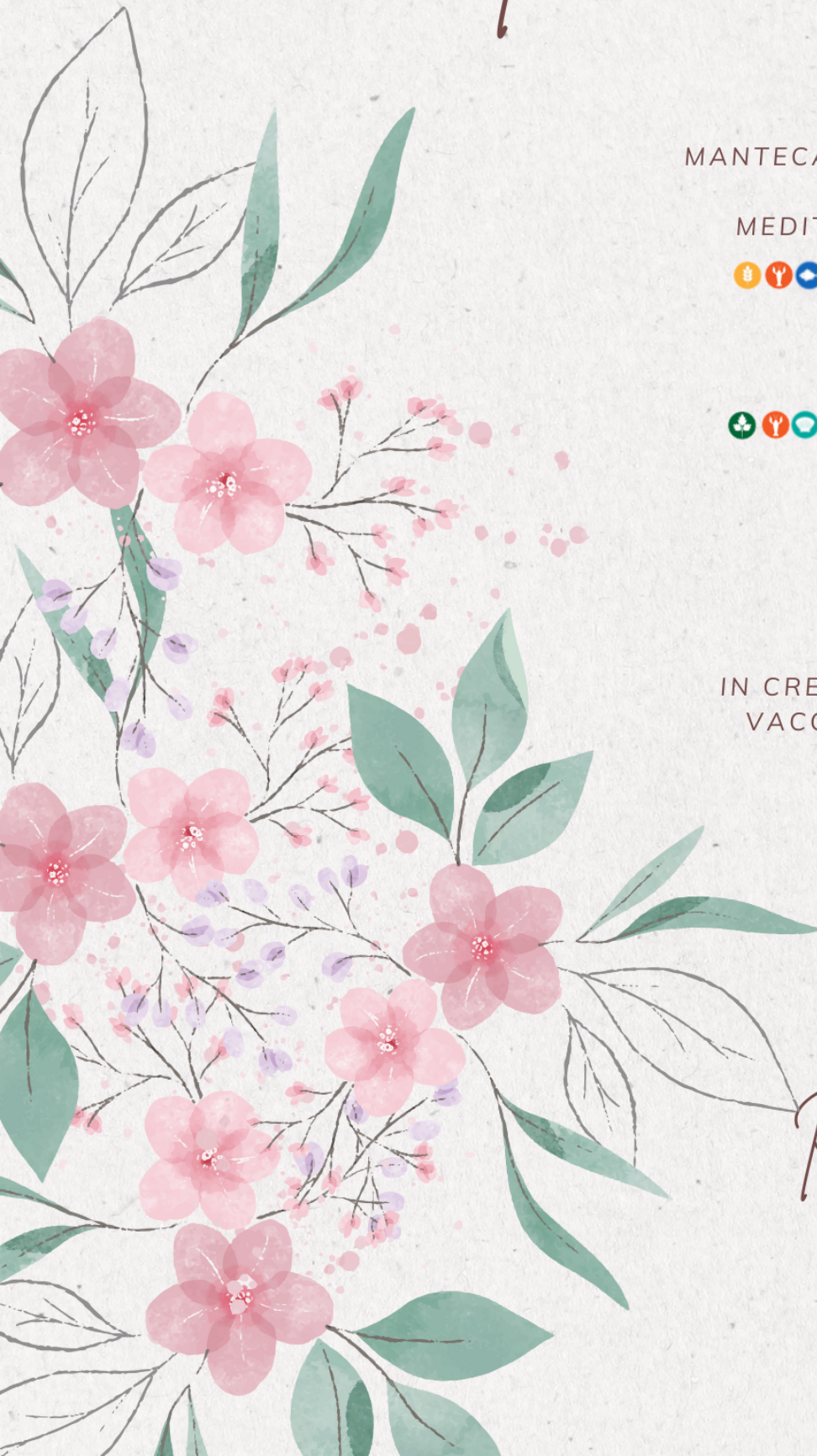


PACCHERO RIGATO
IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO
VACCHE ROSSE 24 MESI, ASPARAGI
FRITTI E NEVE DI TUORLO



Per i piccini

PENNE AL POMODORO
RAGÙ DELLA NONNA
PESTO DI BASILICO





Piatti del Territorio

PAT

RIGATONE ALL'AMATRICIANA
POMODORO COTTO A BASSA
TEMPERATURA E PECORINO ROMANO
DOP



TONNARELLO FRESCO CACIO E PEPE
CON CONCIATO DI S. VITTORE E
PECORINO DI PICINISCO DOP



TONNARELLO FRESCO
ALLA CARBONARA





Secondi Piatti

ORATA AL SALE
SALSA ALLO YOGURT E MANDORLÀ TOSTATA



DA NORD A SUD
TONNO IKEJIME SCOTTATO IN CROSTA DI
TARALLO NAPOLETANO, MAIONESE DI RISOTTO
ALLA MILANESE, FONDUTA TIEPIDA DI POMODORO
CUORE DI BUE E ALBICOCCA DISIDRATATA



FRITTURA DI PARANZA
CON VERDURE CROCCANTI



GRIGLIATA DI PESCE
CALAMARO, GAMBERONE, OMBRINA, POLPO



FLANK STEAK
COTTA A BASSA TEMPERATURA, CARCIO-CRUNCH
E IL SUO FONDO AL CABERNET DI ATINA CON
BURRO SALATO



FILETTO DI VITELLO
AL PEPE VERDE SECONDO IL GIARDINO



ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA
CON CARPACCIO DI FINOCCHI

Per i piccini

IMPANATA DI POLLO
CON PATATINE FRITTE





Orto di Stagione

SPAGHETTONE DI ZUCCHINE
AGLI AGRUMI

INSALATINA DI VARIETÀ DI POMODORI
E RUCOLA SELVATICA

CARPACCIO DI FINOCCHI
POMPELMO ROSA E ANICE STELLATO

ASPARAGI GRATINATI
CON PARMIGIANO 24 MESI



PATATE AL CARTOCCIO



L'IMPASTO VIENE REALIZZATO
CON FARINE DI GRANO TENERO
DI TIPO 1 E "0",
SEGUENDO UN ATTENTO
PROCESSO DI MATURAZIONE
E LIEVITAZIONE CHE VA
DALLE 36 ALLE 48 ORE
A TEMPERATURE
CONTROLLATE.
QUESTO CONFERISCE
UN'EQUILIBRATA DIGERIBILITÀ
E SAPORI E PROFUMI UNICI.



La Pizzeria



MARGHERITA CLASSICA

(FIOR DI LATTE DEI MONTI LATTARI, POMODORO
SAN MARZANO DOP, OLIO EVO, BASILICO)



BUFALOTTA

(BASE POMODORO O BIANCA: PARMIGIANO DI
BUFALA, MOUSSE DI BUFALA, BOCCONCINI DI
BUFALA, CILIEGINO ROSSO COTTO AL FORNO,
BASILICO)



NAPULÈ 2.0

(BASE POMODORO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
DATTERINO COTTO AL VAPORE, BATTUTO DI
PREZZEMOLO BASILICO E ORIGANO DI MONTAGNA,
ALICI DI SICILIA E FIORE DI CAPPERO)



ORTO IN GIARDINO

(FIOR DI LATTE, CILIEGINO ROSSO COTTO AL FORNO,
MELANZANE, PEPERONI E ZUCCHINE)



CAPRICCIOSA SECONDO IL GIARDINO

(BASE POMODORO SAN MARZANO, CILIEGINO
ARROSTITO, FIOR DI LATTE, FUNGHI PIOPPINI
SCOTTATI, CARCIOFI ARROSTITI, PROSCIUTTO COTTO
ALLA BRACE, SALAME DOLCE CIOCIARO,
TERRA DI OLIVE NERE DI LECCINO)



PICCANTINA

(POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE
DEI MONTI LATTARI, SALAME PICCANTE, OLIVE
TAGGIASCHE E OLIO EVO)



L'IMPASTO VIENE REALIZZATO
CON FARINE DI GRANO TENERO
DI TIPO 1 E "0",
SEGUENDO UN ATTENTO
PROCESSO DI MATURAZIONE
E LIEVITAZIONE CHE VA
DALLE 36 ALLE 48 ORE
A TEMPERATURE
CONTROLLATE.
QUESTO CONFERISCE
UN'EQUILIBRATA DIGERIBILITÀ
E SAPORI E PROFUMI UNICI.



La Pizzeria

PICCANDUJA

(BASE POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI
LATTE, ALL'USCITA CREMOSO DI RICOTTA E
NDUJA, ZEST DI LIMONE)



PARTENOPE

(CREMA DI POMODORINO GIALLO, FRIARIELLI, SALSICCIA
FRESCA, OLIO EVO E BURRATINA AFFUMICATA)



ORO DEL GIARDINO

(BASE PASSATA POMODORO GIALLO, PROVOLA,
MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BUFALA,
GRANELLONE DI PISTACCHIO E LA SUA RIDUZIONE)



NERANO SUPREME

(CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA, PROVOLONE
DEL MONACO, TARTARE DI GAMBERO ROSSO, CHIPS
DI ZUCCHINE, PARMIGIANO DI BUFALA, COLATURA
DI GAMBERO ROSSO, MENTA E BASILICO MARINATI)



CALZONE TRADIZIONE

(POMODORO, PROSCIUTTO COTTO
E MOZZARELLA)





La Pizzeria

I Panuozzi

PATANÈ

(PATATE ROSTICCIATE ALLA PAPRIKA DOLCE, PORCHETTA, FUNGHI E BURRATA AFFUMICATA)



PARMA

(CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI, RUCOLA MARINATA, POMODORO CILIEGINO CONFIT)



ORO DI PARMIGIANA

(RISTRETTO DI POMODORO GIALLO, MELANZANE ALLA PARTENOPEA, PARMIGIANO DI BUFALA, PESTO DI BASILICO NAPOLETANO, PROVOLA DI VICO)



TEVERE E VESUVIO

(CICOLI NAPOLETANI, CARBO CREMA, PECORINO DI PICINISCO, PEPE NERO)



CRUNCHY GREEN

(FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, CAPONATA, VARIETÀ DI POMODORI STAGIONALI, ASPARAGI E CRUMBLE DI NOCCIOLE E OLIVE TAGGIASCHE)





Dessert

**CONO DI PIZZA
CON CUORE DI GIANDUIA CROCCANTE**



**SFERA DI SOLE
BISCUIT AL LIMONE,
NAMELAKA E LA SUA MOUSSE**



**ECLISSI AL CIOCCOLATO
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI**



**NEBULOSA ARABICA
CHICCO D'ORO AL TIRAMISÙ
CON CARMELLO DI CIOCCOLATO E CAFFÈ**



**GALASSIA SEGRETA
DELIZIA DI STAGIONE**

TARTUFO BIANCO



TARTUFO NERO



SORBETTO AL LIMONE

