RISTORANTE L'OLIVO

ANACAPRI

Andrea Migliaccio
Executive Chef

Salvatore Elefante
Resident Chef

Davide Ciavattella
Sous Chef

Manuel Conti
Pastry Chef

Gennaro Buono
Restaurant Manager

"L'uomo ragionevole adatta se stesso al mondo;
Quello irragionevole insiste nel cercare di adattare il mondo a se stesso.
Così il progresso dipende dagli uomini irragionevoli"

George Bernard Shaw

Menu Degustazione

Alla scoperta della cucina di Andrea e Salvatore

Crudo di mare

* * *

Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare

* * *

Risotto al ragù napoletano

* * *

Zuppa di pesce:
Gallinella, polpo, scampo, gambero, totano e baccalà

* * *

Maialino da latte con friarielli,
crema di sedano rapa e barbabietola in agrodolce

* * *

Cioccolato e frutto della passione
Mousse al cioccolato al latte, brownie di noci, frutto della passione e sorbetto ai frutti tropicali

Uova, Verdure e Zuppe

Uovo cotto a bassa temperatura con mozzarella,
crema di asparagi al basilico e pomodori confit

Carciofo fritto con topinambur, pancia di maiale,
caviale di arancia e croccante di parmigiano

Zuppa di “sconcigli” con trippa di vitello e taralli di Agerola

Riso e Pasta

Risotto al ragù napoletano

Gnocchi di patate con calamaretti, peperoncini verdi e pomodori confit

Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare

Tortelli di merluzzo alla pizzaiola con origano ed olive taggiasche

Paccheri affumicati con scampi, zucchine e mandorle tostate

Candela ripiena di totano e patate con provola affumicata

Spaghettoni aglio, olio, peperoncino, colatura, alici e limone

Pesce

Crudo di mare

Astice blu fritto con puntarelle, crema al dragoncello e cipollotti marinati

Rombo chiodato in olio con mele annurche, finocchi croccanti e composta di arance

Baccalà cotto a bassa temperatura con scarola, verdure in agrodolce e salsa di alici

Zuppa di pesce:
Gallinella, polpo, scampo, gambero, totano e baccalà

Carne

Tartare di Fassona con asparagi, salsa all'uovo e tartufo

Quaglia glassata con asparagi, pancetta, millefoglie di patate e mirtilli rossi

Maialino da latte con friarielli,
crema di sedano rapa e barbabietola in agrodolce

Stinco di vitello con carciofi glassati, scalogno al Porto e purea di patate

Sella di agnello in crosta di erbe con senape rustica, carote e patate

(per 2 persone)

Formaggi e Dessert

Formaggi italiani al carrello

Arancia, Carote e agrumi
Cioccolato avorio, sorbetto di carota, crema alla fava tonka, ganache agli agrumi

Consigliato con — *Feudi Del Pisciotto 2010 Sicilia Gewurztraminer*

Cioccolato e frutto della passione
Mousse al cioccolato al latte, brownie di noci, frutto della passione e sorbetto ai frutti tropicali

Consigliato con — *Torcolato di Breganze 2003 Maculan Vespaiola*

Babà in vaso cottura
Composta di more e gelato al rhum

Consigliato con — *Irpinia Melizie Fiano 2009 Mastroberardino*

Banana, caramello salato e cioccolato
Mousse alla banana, salsa mou e crema burro al cioccolato

Consigliato con — *Sardegna Angialis, Argiolas 2010, Nasco di Cagliari, Malvasia*

Limone, lampone e ananas
Bavarese al limone, ganache al pistacchio, cremoso all'ananas e lampone

Consigliato con — *Aurico, Poggio Salvi 2000 Moscadello di Montalcino*