



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

*Menu L'Uliveto
à la carte*



L'ULIVETO

ROOF GARDEN
RISTORANTE

Acqua in bottiglia € 3

Leggermente gassata / Gassata Nepi

Liscia Nocera Umbra Angelica

Bottled Water € 3

Lightly sparkling / Sparkling Nepi

Still Nocera Umbra Angelica



Selezione di Pane de l'Uliveto³ € 4

Bread selection from l'Uliveto³ € 4

(A, M, N - may contain traces of C, F, G, H, L)



GF = Senza Glutine / *Gluten Free*

LF = Senza Lattosio / *Lactose Free*

VEG = Vegano / *Vegan*

VEGGY = Vegetariano / *Vegetarian*

A = Cereali contenenti Glutine / *Cereals containing Gluten*

B = Crostacei e prodotti a base di Crostacei / *Crustaceans and products thereof*

C = Uova e prodotti a base di Uova / *Eggs and products thereof*

D = Pesce e prodotti a base di Pesce / *Fishes and products thereof*

E = Arachidi e prodotti a base di Arachidi / *Peanuts and products thereof*

F = Soia e prodotti a base di Soia / *Soybeans and products thereof*

G = Latte e prodotti a base di Latte / *Milk and products thereof*

H = Frutta a Guscio / *Nuts*

I = Sedano e prodotti a base di Sedano / *Celery and products thereof*

L = Senape e prodotti a base di Senape / *Mustard and products thereof*

M = semi di Sesamo e prodotti a base di Sesamo / *Sesame seeds and products thereof*

N = Anidride Solforosa e Solfiti / *Sulphur Dioxide and Sulphites*

O = Lupini e prodotti a base di Lupini / *Lupin and products thereof*

P = Molluschi e prodotti a base di Molluschi / *Molluscs and products thereof*



¹ Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004

(al. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, p. I)

¹ *Blast chilled product*

² Prodotto abbattuto in sede a temperature negative

² *Product blast chilled on site at negative temperatures*

³ Prodotto congelato / surgelato

³ *Frozen product*



Antipasti ~ Starters

Carpaccio di Manzo¹ di nostra produzione alle Erbe aromatiche, Carciofini "Agnoni riserva", scaglie di Grana e Balsamico di Modena IGP € 18
Homemade Beef carpaccio¹ with aromatic Herbs, "Agnoni" Artichokes, Grana cheese and Balsamic vinegar of Modena IGP

(GF, G, N)

Tartare di Manzo Marango¹, rosso d'Uovo di gallina livornese, polvere di Capperi e Rucola selvatica € 18
Marango Beef tartar¹, Egg yolk, Caper powder and wild Rocket

(GF, LF, C)

Battuto di Gamberi³, Burrata affumicata e cialda di Mela Smith € 20
Shrimp beat³, smoked Burrata cheese and Smith Apple slices

(GF, B, G, N)

Tartare di Ricciola¹ del Mediterraneo, Kiwi, Lime e Tabasco con maionese al Mango e spuma di Avocado € 22
Mediterranean Amberjack tartar¹, Kiwi, Lime and Tabasco with Mango mayonnaise and Avocado mousse

(GF, LF, D, C)

Astice blu del Mediterraneo¹ alla Catalana con Sedano, Cipolla rossa, Datterini e Patate delle campagne laziali € 28
Catalana style Mediterranean blue Lobster¹ with Celery, red Onion, Datterini Tomatoes and Potatoes

(GF, LF, B, D)

Fiori di Zucca BIO di Sperlonga in Pastella² con Alici e Ricotta di Bufala "Casabianca" € 12
Fried Courgettes Flowers² with Anchovy and "Casabianca" Ricotta cheese

(A, D, G, N)

Carpaccio di Sedano Rapa con Lamponi, Olive e Pomodorini confit € 16
Carpaccio of Celery Root with Raspberries, Olives and confit Cherry Tomatoes

(GF, LF, VEG, D)



Primi piatti ~ First courses

- Fettuccine dello Chef al ragù bianco di Marango², scorzetta di Limone, Timo e Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina** € 17
Homemade Fettuccine with Marango white ragout², Lemon zest, Thyme and Parmigiano Reggiano aged 24 months from Collina
(LF, A, C, I, N)
- Risotto carnaroli "Intrepido" Gamberi³ conditi a crudo e Lime** € 20
Carnaroli Risotto "Intrepido" raw Prawns³ and Lime
(GF, B, G, I, N)
- Calamarata di Gragnano IGP con Vongole veraci¹, Bottarga di Muggine e Lime** € 22
Calamarata pasta from Gragnano IGP with Clams¹, Mullet Roe and Lime
(LF, A, D, N, P)
- Spaghettoni artigianali "Grano Masciarelli" con Astice blu del Mediterraneo¹, Pomodorini Datterini gialli e rossi, Olio riserva "Essenza" al Basilico, Origano e Prezzemolo** € 32
Spaghettoni pasta "Grano Masciarelli" with Mediterranean blue Lobster¹, yellow and red Datterini Tomatoes, Oil with Basil, Oregano and Parsley
(LF, A, B)
- Gnocchetti di Patate viola² de L'Uliveto, crema di Zucchine BIO di Sperlonga, Fiori di Zucca, Balsamico di Modena IGP e granella di Mandorle tostate** € 16
L'Uliveto purple Potato Gnocchi², BIO Zucchini cream, Zucchini Flowers, Balsamic vinegar of Modena IGP and toasted Almond grain
(LF, VEG, A, H)
- Ravioli di Melanzane² dello Chef con crema di Pomodorini Datterini, Origano e Ricotta salata di "Monte Jugo"** € 18
Homemade Ravioli² stuffed with Eggplant, Datterino Tomato cream, Oregano and salted Ricotta cheese
(VEGGY, A, C, G)

Questi piatti si possono avere anche senza glutine.
Il formato della pasta indicata potrebbe essere differente.
*Dishes can be made gluten free upon request.
The type of pasta may vary.*



Secondi piatti - Second courses

Petto d'Anatra CBT¹ ai Mirtilli e Misticanza selvatica ripassata Aglio, Olio e Peperoncino <i>CBT Duck Breast¹ with Blueberries and sautéed wild Misticanza Salad with Garlic, Oil and Chili Pepper</i> (GF, LF)	€ 24
Filetto di Manzo Marango CBT 57⁰², il suo fondo di cottura e Patate delle campagne laziali al forno <i>CBT Marango Beef fillet², brown reduction and baked Potatoes</i> (GF, LF)	€ 30
Tataki di Ricciola¹ del Mediterraneo, purea di Sedano Rapa, Tuberi misti al forno, maionese ai Frutti Rossi e Tabasco <i>Mediterranean Amberjack tataki¹, Celery Root purée with baked Tubers, Red Fruits mayonnaise and Tabasco</i> (GF, C, D, I)	€ 24
Filetto di Cernia² porchettata alle Erbe aromatiche e Zucchine croccanti all'Agro <i>Porchetta style of Grouper fillet² with aromatic Herbs and crunchy sour Zucchini</i> (GF, LF, D)	€ 28
Orata da 1kg al Sale con Patate delle campagne laziali al forno (per 2/3 persone) <i>Gilthead Bream baked in a Salt crust with Potatoes (for 2/3 people)</i> (GF, LF, C, D)	€ 80 (€ 8/etto)
Orto estivo in sfoglia²: Pomodoro cuore di bue alla brace, Patate delle campagne laziali al forno e Melanzana cotta ai carboni <i>Layers of baked Potatoes, grilled Tomatoes and Eggplants</i> (GF, LF, VEG)	€ 18

Pontorni - Side Dishes

Patate delle campagne laziali fritte / al forno <i>Fried / baked Potatoes</i> (GF, LF, VEG)	€ 8
Insalatina mista di campo <i>Mixed field Salad</i> (GF, LF, VEG)	€ 7
Mix Verdure al vapore <i>Seamed mixed Vegetables</i> (GF, LF, VEG)	€ 8
Misticanza selvatica ripassata Aglio, Olio e Peperoncino <i>Sautéed wild Misticanza Salad with Garlic, Oil and Chili Pepper</i> (GF, LF, VEG)	€ 8



Dolci ~ Desserts

Macedonia di Frutta fresca € 8
Mixed Fruit salad
(GF, LF)

Tiramisù in coppa € 10
Traditional Tiramisù
(GF, C, G)

Tartelletta di Frolla crema Chantilly e Mirtilli € 10
Shortbread tartlet with Chantilly cream and Blueberries
(A, C, G)

**La nostra Cheesecake ai Frutti di Bosco²
con Ricotta artigianale di Bufala "Casabianca"** € 12
Our Cheesecake with Bufala Ricotta cheese and Berries²
(GF, C, G)

Cioccolato in più consistenze e Lamponi² € 12
Chocolate in various consistencies and Raspberries²
(GF, LF, VEG)

e per finire

Tagliere di Formaggi con Miele e Conserve € 20
Cheese Platter with Honey and Jams
(GF, VEGGY, G)