



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

*Menu L'Uliveto
à la carte*



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

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*



Pane / Pane senza glutine (cestino) € 2,00 / 3,00 p.p.
Bread / Gluten free bread (basket) € 2,00 / 3,00 p.p.



***Prodotto abbattuto e bonificato secondo il regolamento n. 853 del 2004
(al. III, sez. VIII, cap. 3, lett. D, p. I)

****Blast chilled product*

** Prodotto abbattuto in sede a temperature negative
***Product blast chilled on site at negative temperatures*

*Prodotto congelato / surgelato
**Frozen product*



Antipasti - Starters

- Carpaccio di Manzo** homemade alle Erbe aromatiche e succo d'Arancia, carciofini sott'olio "Agnoni" riserva e scaglie di Grana** € 18
*Beef Carpaccio homemade** with Aromatic Herbs and Orange juice with "Agnoni" reserve Artichokes in Oil and Grana flakes*
(GF, N, G)
- Involtini di Verza con ripieno di Caciotta alle vinacce**, Pomodirini confit, crema di Patate e Porri** e polvere di Nocciole e Peperoncino** € 14
*Cabbage rolls stuffed with Caciotta cheese**, Cherry Tomatoes, Potato and Leek cream ** with Hazelnut and Chilli powder*
(GF, VEGGY, G, H)
- Tartare di Tonno rosso***, Avocado e Tabasco** € 18
*Tartare of Red Tuna***, Avocado and Tabasco*
(GF, LF, D)
- Battuto di Gamberoni*, Burrata affumicata e cialda di Mela Smith** € 20
Pounded king Prawns, smoked Burrata cheese and Smith Apple crisp*
(GF, B, G)
- Stracchino panato ai semi di Sesamo**, crema Barbeque al Datterino rosso affumicato e Spinacino a crudo** € 13
*Stracchino cheese breaded with Sesame seeds**, Barbeque cream with smoked red datterino Tomatoes and raw Spinach*
(VEGGY, G, M)



Primi piatti ~ First courses

- Le nostre Fettuccine al ragù bianco di “Marango” **, scorzetta di Limone, Timo e Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina** € 18
*Our Fettuccine pasta*with "Marango" white ragout**, Lemon zest, Thyme and Parmigiano Reggiano aged 24 months from Collina*
(LF, A, C, I, N)
- Rigatoni artigianali alla Carbonara con Uovo fresco bio di gallina livornese allevata all'aperto e Guanciale amatriciano dop croccante** € 16
Handmade Rigatoni alla Carbonara with fresh organic Egg and crispy Hog Jowl
(A, C, G, N)
- Gnocchetti di Patate viola** pesto di Basilico, Pinoli e Mandorle con Fagiolini** € 18
*Purple Potatoes Gnocchi** with Basil, Pine Nuts and Almonds with Green Beans*
(LF, VEG, VEGGY, A, H)
- Risotto carnaroli “Riserva San Massimo” con Asparagi** e Scalogno stufato, Mantecato con Burro e Parmigiano Reggiano stravecchio di Collina** € 18
*Risotto carnaroli “Riserva San Massimo”, Asparagus** and stewed Shallot, creamed with Butter and aged Parmigiano Reggiano*
(A, VEGGY, G)
- Mezza manica artigianale Cacio e Pepe con Carciofi romaneschi IGP croccanti**** € 16
*Artisan Mezza manica Pasta Cacio e Pepe with crunchy Roman Artichokes IGP***
(A, VEGGY, LF)

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 glassato al Miele e composta ai Frutti di Bosco € 22**
con Cicoria ripassata

*Duck breast** glazed with Honey and Berries jam with sautéed Chicory*
(GF, LF)

Entrécote di Manzo cbt 60° il suo fondo bruno € 28**
e Patate al forno delle campagne laziali

*Beef entrecote** cbt 60 ° its brown stock*
and baked Potatoes from the Lazio countryside
(GF, LF)

Calamaro allo scottadito con Cavoletti di Bruxelles** € 22**
e Maionese affumicata

*Squid** with Brussels Sprouts** and smoked Mayonnaise*
(GF, LF, C, D)

Tataki di Tonno rosso*, purea di Sedano Rapa € 24
e Tuberi misti al forno** con Maionese ai Frutti Rossi e Tabasco

Red fin Tuna tataki, Celeriac puree*
*and mixed Tubers in the oven** with Red Fruits and Tabasco Mayonnaise*
(GF, LF, C, D, I)

Millefoglie di Patate e Carciofi di Cerveteri IGP con fonduta di Grana, € 18**
polvere di Mandorle tostate e glassa al Balsamico

*Potatoes and IGP Artichokes** from Cerveteri millefeuille with Parmesan fondue,*
toasted Almond powder and Balsamic glaze
(GF, VEGGY, G, H, N)

Pontorni - Side Dishes

Patate delle campagne laziali fritte / al forno € 6

Fried / Baked Potatoes
(GF, LF, VEG, VEGGY)

Insalatina mista di campo € 6

Mixed field Salad
(GF, LF, VEG, VEGGY)

Verdure miste al vapore € 8**

*Seamed mixed Vegetables***
(GF, LF, VEG, VEGGY)



Dolci ~ Desserts

Macedonia di Frutta mista con Frutti di Bosco

Mixed Fruit salad with Berries

(GF, LF, VEG, VEGGY)

€ 7

Brownie tiepido al Cioccolato fondente, Lamponi e Menta**

*Warm Brownie with dark Chocolate, Raspberry and Mint***

(LF, VEGGY, A, C)

€ 10

Tiramisù tradizionale al Caffè

Traditional Coffee Tiramisù

(GF, VEGGY, C, G)

€ 10

Cheesecake del “Moroso” **

con Ricotta di Bufala artigianale di Fondi e Frutti di Bosco

with artisanal Buffalo Ricotta from Fondi and Berries

(GF, VEGGY, G)

€ 10

Crostata romana alle Visciole**

*Roman Tart with Sour Cherries ***

(VEGGY, A, C, G)

€ 9



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Le Nostre Birre - Our Beers

Heineken (33 cl)	€ 6
Ichnusa non filtrata (50 cl)	€ 7
Gjulia gluten free non filtrata (50 cl)	€ 7
Tourtel analcolica (33 cl)	€ 6
Nastro Azzurro (33 cl)	€ 6
Peroni bianca Gran Riserva (50 cl) <i>aromatica e frescafruttato e speziato.</i>	€ 7,5
Peroni rossa Gran Riserva (50 cl) <i>caldo aroma di malto e caramello</i>	€ 7,5
Menabrea (66 cl) <i>dorata con sentori floreali e fruttati</i>	€ 8
Birra selezione de L'Uliveto Roof Garden (draft 0,20 cl / 0,40 cl)	€ 5 / € 7,5





I Nostri Calici - Our Glasses

Vino Bianco - White Wine

Gavi di Gavi DOCG	<i>Monchiero Carbone - Piemonte</i>	€ 8
<i>elegante, morbido e piacevole, nota acida. Cortese</i>		
Pinot Grigio "Lamis"	<i>Forchir - Friuli</i>	€ 7
<i>asciutto, profumato e fruttato. Pinot grigio</i>		
IX Miglio Bianco IGT - BIO	<i>Riserva della Cascina - Lazio</i>	€ 7
<i>note di frutta bianca, secco e fresco. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia</i>		
Pecorino Colli Abruini	<i>Tenute Barone di Valforte - Abruzzo</i>	€ 7
<i>fresco, aromatico e di buona struttura. Pecorino</i>		
Vino bianco selezione de L'Uliveto Roof Garden		€ 6 / € 7

Vino Rosé

Lagrein	<i>H.Lun - Alto Adige</i>	€ 7
<i>intenso, leggermente tannico, fruttato e toni agrumati. Uve Lagrein.</i>		

Vino Rosso - Red Wine

Barbera D'Alba - Pelisa	<i>Monchiero Carbone - Piemonte</i>	€ 8
<i>rosso granato limpido, racchiude sapori e aromi tra ciliegia, viola, liquirizia e pepe bianco. Barbera</i>		
Cabernet Sauvignon C.F. DOC	<i>Mezzacorona - Trentino</i>	€ 7
<i>profumato e speziato, secco, corposo e ben strutturato. Cabernet Sauvignon</i>		
Chianti Classico - Gallo Nero	<i>Bindi Sergardi - Toscana</i>	€ 8
<i>rosso rubino intenso con bouquet ampio e complesso. Sangiovese</i>		
IX Miglio Rosso IGT - BIO	<i>Riserva della Cascina - Lazio</i>	€ 7
<i>frutta secca, tabacco, liquirizia, secco, sapido di corpo. Merlot, Sangiovese, Montepulciano</i>		
Vino rosso selezione de L'Uliveto Roof Garden		€ 6 / € 7

Bollicine - Sparkling Wine

Magila Prosecco DOC Extra Dry Treviso	<i>Rosa Natale - Veneto</i>	€ 7
<i>spumante estremamente piacevole con note di frutta fresca. Uve colbertaldo</i>		

Vino Dolce - Sweet Wine

Moscato Dindarello	<i>Maculan - Veneto</i>	€ 8
<i>sapore dolce e fresco con intensi sentori di miele, frutta e fiori bianchi. Moscato</i>		
Capitolium Moscato di Terracina DOC	<i>Cantina S. Andrea - Lazio</i>	€ 7
<i>dolce, vellutato e di buona struttura. Moscato</i>		
Pantelleria Passito liquoroso	<i>Pellegrino - Sicilia</i>	€ 7
<i>sapore dolce, caldo ed aromatico, con note di arancia candita, dattero, miele, uva passa e mirto. Zibibbo</i>		



La nostra Cantina - Our Cellar

Vino Bianco - White Wine

Gavi di Gavi DOCG <i>Monchiero Carbone - Piemonte</i> <i>elegante, morbido e piacevole, nota acida</i>	€ 24
Chardonnay "Claps" <i>Forchir - Friuli</i> <i>vellutato, morbido ed armonico. Chardonnay Friuli</i>	€ 23
Pinot Grigio "Lamis" <i>Forchir - Friuli</i> <i>asciutto, profumato e fruttato. Pinot grigio</i>	€ 23
Sauvignon Blanc <i>Angoris - Friuli</i> <i>colore giallo paglierino con riflessi verdi, delicato ed aromatico. Sauvignon</i>	€ 26
Ribolla Gialla DOC <i>D'Attimis - Friuli</i> <i>floreale, secco e minerale. Ribolla Gialla</i>	€ 25
Sereole Soave DOC <i>Bertani - Veneto</i> <i>sapido e minerale con note di agrumi e fiori bianchi. Garganega</i>	€ 23
Gewürztraminer DOC <i>Colterenzio - Alto Adige</i> <i>aromatico ed ampio con note di agrumi e pesche. Gewürztraminer</i>	€ 27
Vermentino Lunae Etichetta Grigia <i>Bosoni - Liguria</i> <i>colore giallo paglierino con profumo intenso, fresco ed equilibrato. Vermentino</i>	€ 25
IX Miglio Bianco IGT - BIO <i>Riserva della Cascina - Lazio</i> <i>note di frutta bianca, secco e fresco. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia</i>	€ 22
Moscato secco - Oppidum <i>Cantina S. Andrea - Lazio</i> <i>fresco con intensi sentori aromatici e note floreali ed agrumate. Moscato</i>	€ 24
Malvasia puntinata Bio Cardito <i>Donato Giangirolami - Lazio</i> <i>armonioso, morbido e fruttato. Malvasia</i>	€ 23
Grechetto Poggio Della Costa Bio <i>Sergio Mottura - Lazio</i> <i>aromatico, fresco e persistente, lievemente tannico. Grechetto</i>	€ 27
Orvieto Classico Amabile DOC <i>Bigi - Umbria</i> <i>Profumato, sapore morbido e fresco. Trebbiano toscano, Grechetto, Verdello, Malvasia Toscana, Drupeggio</i>	€ 20
Pecorino Colli Aprutini <i>Tenute Barone di Valforte - Abruzzo</i> <i>fresco, aromatico e di buona struttura. Pecorino</i>	€ 22
Greco di Tufo <i>Feudi di San Gregorio - Campania</i> <i>fresco e persistente con spiccata mineralità e morbide note balsamiche. Greco</i>	€ 25
Biancolella Ischia <i>Casa D'Ambra - Campania</i> <i>secco, pieno, mandorlato e delicato. Biancolella, Forastera, San Lunardo e uva Rilla</i>	€ 26
Branciforti - Catarratto <i>Feudi dei Bordonaro - Sicilia</i> <i>fresco ed aromatico con sentori di fiori di pesco e note delicate di semi di anice. Catarratto</i>	€ 20

Vino Rosé

Lagrein <i>H.Lun - Alto Adige</i> <i>intenso, leggermente tannico, fruttato e toni agrumati. Uve Lagrein.</i>	€ 24
---	------



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Vini Rossi - Red Wine

Barbera D'Alba - Pelisa	<i>Monchiero Carbone - Piemonte</i>	€ 25
<i>fresco e fruttato con note di amarena e ciliegia, buona persistenza</i>		
Barolo DOCG	<i>Beni di Batasiolo - Piemonte</i>	€ 43
<i>rosso granato limpido, racchiude sapori e aromi tra ciliegia, viola, liquirizia e pepe bianco.</i>		
Nebbiolo Dolcetto d'Alba DOC "Colombè"	<i>Renato Ratti - Piemonte</i>	€ 25
<i>equilibrato, fresco e tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto amarognolo. Nebbiolo</i>		
Cabernet Sauvignon Castel Firmian DOC	<i>Mezzacorona - Trentino</i>	€ 23
<i>profumato e speziato, secco, corposo e ben strutturato. Cabernet Sauvignon</i>		
Pinot Nero Ritratti	<i>La Vis - Trentino</i>	€ 25
<i>invitante con profumi floreali, fruttati e terrosi. Pinot Nero</i>		
Valpolicella Classico DOC	<i>Allegrini - Veneto</i>	€ 24
<i>rosso rubino con sfumature violacee, note fruttate alla ciliegia. Corvina Veronese e Rondinella</i>		
Amarone della Valpolicella DOC	<i>Santi - Veneto</i>	€ 42
<i>rosso rubino, riflessi violacei, intenso e complesso, note dalle visciole al fondente alle spezie. Corvina e Rondinella</i>		
Lambrusco Amabile	<i>Fiorini Re Gusto - Emilia Romagna</i>	€ 22
<i>Floreale, frutti di bosco, naturale, tannicità del grasparossa. Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i>		
Chianti Classico - Gallo Nero	<i>Bindi Sergardi - Toscana</i>	€ 28
<i>rosso rubino intenso, con bouquet ampio e complesso. Sangiovese</i>		
Morellino di Scansano DOCG	<i>Moris Farm - Toscana</i>	€ 23
<i>fresco con intensi sentori aromatici, note di fiori e agrumi. Moscato</i>		
Merlot	<i>Casale del Giglio - Lazio</i>	€ 23
<i>rosso rubino intenso con profumo di frutti rossi e ciliegia. Merlot in purezza</i>		
IX Miglio Rosso IGT - BIO	<i>Riserva della Cascina - Lazio</i>	€ 23
<i>frutta secca, tabacco, liquirizia, secco, sapido di corpo. Merlot, Sangiovese, Montepulciano</i>		
Primitivo di Manduria DOC	<i>Felline - Puglia</i>	€ 26
<i>caldo e avvolgente, persistente al palato con nota macchia mediterranea. Primitivo</i>		
Branciforti - Nero D'Avola IGT	<i>Feudi dei Bordonaro - Sicilia</i>	€ 21
<i>rosso rubino intenso con riflessi purpurei, sentori decisi di frutti rossi e note balsamiche. Nero D'Avola</i>		
Sedàra Donnafugata DOC	<i>Donnafugata - Sicilia</i>	€ 24
<i>fragrante e piacevole, riflessi floreali e frutti rossi. Nero D'Avola</i>		



Bollicine - Sparkling Wine

Spumante Maximum Brut	<i>Ferrari - Trentino</i>	€ 42
<i>luminoso giallo paglierino e resistente perlage, note fruttate. Chardonnay</i>		
Franciacorta Brut	<i>Berlucchi '61 - Lombardia</i>	€ 35
<i>profumi ampi e gradevole acidità. Chardonnay, Pinot nero</i>		
Franciacorta Brut Rosé	<i>Berlucchi '61 - Lombardia</i>	€ 38
<i>rosa intenso, note di frutti di bosco e di frutti maturi. Pinot nero, Chardonnay</i>		
Magila Prosecco DOC Extra Dry Treviso	<i>Rosa Natale - Veneto</i>	€ 26
<i>spumante estremamente piacevole con note di frutta fresca. Uve colbertaldo</i>		
Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut	<i>Rosa Natale - Veneto</i>	€ 30
<i>secco con note floreali e fruttate di mela verde, aromatico ed equilibrato. Glera</i>		
Valdobbiadene Sup. Cartizze DOCG Dry	<i>De Faveri - Veneto</i>	€ 35
<i>fine, intenso, fruttato ed aromatico. Glera</i>		
Champagne Pommery Noir Brut	<i>Pommery - Francia</i>	€ 60
<i>fine ed equilibrato, armonioso con sentore di lime e pompelmo rosa. Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier</i>		
Champagne Brut Réserve	<i>Taittinger - Francia</i>	€ 70
<i>fresco, armonico ed equilibrato, intenso al primo assaggio. Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier</i>		

Bollicine Dolci - Sweet Sparkling Wine

Moscato d'Asti DOCG Zagara	<i>Marchesi di Barolo - Piemonte</i>	€ 31
<i>perlage fine ed abbondante, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Moscato</i>		