



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

\*\*Prodotto abbattuto

\*\**Blast chilled product*

\*Prodotto surgelato

\**Frozen product*



## Antipasti - Starters

**Carpaccio di Manzo\*\* homemade alle Erbe aromatiche e succo d'Arancia, € 18**  
**carciofini sott'olio "Agnoni" riserva e scaglie di Grana**

*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, € 14**  
**crema di Patate e Porri e polvere di Nocciole e Peperoncino\*\***

*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**

*Founded king Prawns\*, smoked Burrata cheese and Smith Apple crisp*

(GF, B, G)

**Stracchino panato ai semi di Sesamo, crema di Zucca e Spinacino\*\* € 13**

*Stracchino cheese breaded with Sesame seeds, Pumpkin cream and Spinach\*\**

(GF, 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** € 17  
*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 ai Funghi Porcini, crema di Zucca e polvere di Castagne\*\*** € 18  
*Purple Potatoes Gnocchi with Porcini Mushrooms, Pumpkin cream and Chestnut powder\*\**  
(LF, VEG, A, N)
- Risotto carnaroli “Riserva San Massimo”, crema di Gamberi al Mirtillo\*\*, Paprika piccante e Gambero scottato\*** € 20  
*Risotto carnaroli “Riserva San Massimo”, cream of Blueberry Shrimps\*\*, spicy Paprika and seared Shrimp\**  
(GF, B, G)
- Plin di Anatra, fonduta di Caciotta alle vinacce, Lamponi e Finocchiella selvatica\*\*** € 18  
*Duck plin, Caciotta cheese fondue, Raspberries and wild Fennel\*\**  
(A, C, G, I)

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  
con Cicoria ripassata\*\*** € 22

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

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

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

**Triglia di scoglio allo scottadito con Cavoletti di Bruxelles\*\*  
e Maionese affumicata** € 22

*Red Mullet with Brussels Sprouts\*\* and smoked Mayonnaise*  
(GF, LF, C, D)

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

*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 Funghi Porcini con fonduta di Grana,  
polvere di Mandorle tostate e glassa al Balsamico\*\*** € 18

*Potatoes and Porcini Mushrooms millefeuille with Parmesan fondue,  
toasted Almond powder and Balsamic glaze\*\**  
(GF, VEGGY, G, H, N)

## Contorni - 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

**Brownies tiepido al Cioccolato fondente, Lamponi e Menta**

*Warm Brownies 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*

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





## *Nostri Calici - Our Glasses*

### *Vino Bianco - White Wine*

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

### *Vino Rosé*

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

### *Vino Rosso - Red Wine*

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

### *Bollicine - Sparkling Wine*

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

### *Vino Dolce - Sweet Wine*

<b>Moscato Dindarello</b>	<i>Maculan - Veneto</i>	€ 8
<i>sapore dolce e fresco con intensi sentori di miele, frutta e fiori bianchi. Moscato</i>		
<b>Capitolium Moscato di Terracina DOC</b>	<i>Cantina S. Andrea - Lazio</i>	€ 7
<i>dolce, vellutato e di buona struttura. Moscato</i>		
<b>Pantelleria Passito liquoroso</b>	<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

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

<b>Lagrein</b> <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

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



## Bollicine - Sparkling Wine

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

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