



L'ULIVETO

ROOF GARDEN
RISTORANTE

I Taglieri

Tagliere di Salumi del Lazio

*Prosciutto crudo di Bassiano 18 mesi,
Guanciale di "Mangalitza", Lonzino artigianale del Lazio,
Susianella "Presidio Slow Food" di Viterbo*

(GF)

€ 12,00

Tagliere di Formaggi del Lazio

*Caciotta alle vinacce, Ricottina di Bufala artigianale di "Casabianca" di Fondi,
Caciofiore "Presidio Slow Food" e Pecorino romano "Buccia Nera"*

(GF, veggy, latte)

€ 13,00

Tagliere misto di Salumi e Formaggi del Lazio

*Prosciutto di Bassiano 18 mesi, Lonzino artigianale del Lazio,
Susianella "Presidio Slow Food", Pecorino romano "Buccia Nera", Caciotta alle vinacce,
Ricottina di Bufala artigianale "Casabianca" di Fondi
con composta di Frutti di Bosco homemade*

(GF, latte)

€ 16,00

*Nodino di Bufala artigianale di "Casabianca" di Fondi
con Prosciutto crudo di Bassiano 18 mesi*

(GF, latte)

€ 13,00



Le Tartare

*Tartare di Manzo "Marango", rosso d'Uovo, polveri di Capperi,
Olive di Gaeta con Rucola selvatica e Tartufo nero*

(GF, uova)

€ 14,00

Tartare di Salmone, Burrata affumicata e triangolini di Pinsa fritta

(GF, pesce)

€ 12,00



I piatti Veg & Veggy

Hummus di Ceci con Verdurine croccanti

(GF)

€ 7,00

*Zuppa di Fagioli del purgatorio del Lazio, crostone di Pane di Genzano e
Broccoletto a foglia spadellato*

(cereali con glutine)

€ 10,00

Parmigiana di Patate, Zucca e Porcini con polvere di Castagne

(GF)

€ 11,00



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

I Fritti

Chips di Patate di Leonessa
con Pecorino romano “Buccia Nera” e Pepe

(GF, veggy)

€ 5,00

Fiore di Zucca alla romana con Alici

(cereali con glutine, latte, pesce)

€ 3,50

Suppli della tradizione romana Cacio e Pepe
con Pecorino Romano “Buccia Nera” e Pepe in grani

(GF, uova)

€ 3,00

Crocchetta di Patate delle campagne laziali
con Prosciutto di Bassiano 18 mesi

(GF, latte, uova)

€ 3,00

Involentino di Borrachine pastellato con Caciocavallo
affumicato di Bufala di Fondi nel Lazio

(cereali con glutine, latte)

€ 3,50

Viaggio nella tradizione romana:

Il Suppli, La Crocchetta di Patate, Il Fiore di Zucca e l'Involentino di Borrachine pastellato

(cereali con glutine, latte, uova, pesce)

€ 12,00



Le Pinse

Margherita

(veggy, cereali con glutine, latte)

€ 8,00

Funghi

(cereali con glutine, latte)

€ 10,00

Fiori di Zucca e Alici

(cereali con glutine, latte, pesce)

€ 10,00

Crostino

(cereali con glutine, latte)

€ 9,00

Diavola

(cereali con glutine, latte)

€ 9,00

Le nostre pinse sono un prodotto artigianale con olio EVO; lievitazione con lievito madre 96 ore.



I Primi

Tonnarelli artigianali Burro 1889 salato, Parmigiano Reggiano
stravecchio 24 mesi di collina e pioggia di Tartufo nero
(veggy, cereali con glutine, latte)

€ 14,00

Spaghettoni artigianali ai 3 Pomodori invernali del Lazio
(veg, veggy, cereali con glutine)

€ 10,00

Cannolo di sfoglia farcito ai Funghi porcini su fonduta di Caciofiore
“presidio slow food” di Viterbo, polvere di Castagne alla brace e barba di Finocchio
(veggy, cereali con glutine, latte)

€ 13,00

Gnocchetti di Patate artigianali con crema di Zucca,
Amaretto vegano e glassa al Balsamico
(veg, veggy, cereali con glutine)

€ 11,00

Rigatoni artigianali al ragù bianco di “Marango”, scorzetta di Limone,
Timo e Parmigiano Reggiano 24 mesi di Collina
(anidride solforosa e solfiti, cereali con glutine, latte)

€ 12,00

Linguine artigianali con crema di Vongole, Bottarga e Pangrattato
al profumo di Aglio, Olio, Peperoncino, Origano e Agrumi
(anidride solforosa e solfiti, cereali con glutine, pesce)

€ 13,00

Questi piatti si possono avere anche senza glutine. Il formato della pasta indicata potrebbe essere differente.



I Secondi

Roast-Beef di Bovino adulto laziale “Marango” alla Senape
e Patate delle campagne laziali al forno
(GF, anidride solforosa e solfiti, senape)

€ 16,00

Filetto di Ricciola con granella di Nocciole e Cicoria spadellata
con Aglio, Olio e Peperoncino
(GF, frutta a guscio, pesce)

€ 22,00

Cubotto CBT di punta di petto di Vitello alla fornara
con Broccoletto a foglia spadellato
(GF, anidride solforosa e solfiti)

€ 18,00

Tagliata di Salmone alla piastra in panure di Sesamo nero
con insalatina di Songino

(GF, pesce)

€ 18,00

Parmigiana di Patate, Zucca e Porcini su fonduta di Caciofiore
“presidio slow food” di Viterbo nel Lazio e polvere di Castagne alla brace

(GF, veggy, latte)

€ 13,00



I Burgers

Hamburger & French fries

Hamburger di Bovino adulto “Marango” 180gr,
con Pane al Sesamo, Lattuga, Pomodoro e French Fries homemade

(cereali, sesamo)

€ 10,00

Cheeseburger & French fries

Cheeseburger di Bovino adulto “Marango” 180gr
con Pane al Sesamo, Lattuga, Pomodoro, Edamer e French fries homemade

(cereali, latte, sesamo)

€ 11,00

Baconburger & French fries

Guanciaie Burger di Bovino adulto “Marango” 180gr
con Pane al Sesamo, Lattuga, Pomodoro,
Guanciaie di “Mangalitza” e French fries homemade

(cereali, sesamo)

€ 11,00

Bacon Cheeseburger & French fries

Cheese Guanciaie Burger di Bovino adulto “Marango” 180gr
con Pane al Sesamo, Lattuga, Pomodoro, Edamer,
Guanciaie di “Mangalitza” e French fries homemade

(cereali, latte, sesamo)

€ 12,00

Additional € 1,00:

Cipolle caramellate, extra cheese, extra bacon, extra tomato.

Gli Hamburger sono serviti con le salse a parte.

Gli Hamburger possono essere serviti anche con pane senza glutine.



Dessert ... per concludere

Dolci & Frutta

Tiramisù tradizionale al Caffè

(GF, latte, uova)

€ 7,00

Sbriciolata al Cioccolato

Sfoglia sbriciolata con crema chantilly e gocce di Cioccolato

(cereali con glutine, latte, uova)

€ 8,00

Cheesecake del "Moroso"

con Ricotta di Bufala artigianale di Fondi e Frutti di Bosco

(GF, latte)

€ 8,00

Tortino al Cioccolato dal cuore fondente

(GF, senza lattosio)

€ 10,00

Macedonia di Frutta

€ 7,00



I Gelati

Coppa gelato (3 palline)

€ 7,00

Gran Coppa gelato (4 palline)

€ 8,00



Gusti

Vaniglia del Madagascar

(GF, latte)

Cioccolato fondente

(GF)

Pistacchio

(GF, latte, frutta a guscio)

Nocciola

(GF, latte)

Fragoline

(GF, veg)



Gelato & co

Affogato di Vaniglia al Caffè

(GF, latte)

€ 7,00

Affogato di Vaniglia al Liquore

(GF, latte)

€ 8,00

Sorbetto al Limone / Mandarino

(GF, veg)

€ 7,00

Sgroppino

(GF, veg, anidride solforosa e solfiti)

€ 8,00