L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

Menu á la Carte

Natale 2025

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Informazioni per il cliente
Information for the costumer

Acqua in bottiglia 0.75cl
Leggermente gassata Nepi / gassata Ferrarelle
Liscia Lurisia
4

Bottled Water 0.75cl
Lightly carbonated Nepi / Sparkling Ferrarelle
Still Lurisia
4

Selezione di Pane[3] de L'Uliveto
Bread[3] selection from L'Uliveto
(A, M, N - may contain traces of C, F, G, H, L)
4

Menu Mezza Pensione - *Half Board Menu*
2 portate a scelta + Dolce – 2 courses of your chioce + Dessert

Ogni piatto che troverete nel nostro menu nasce dalla passione per la cucina autentica e dal rispetto per il nostro territorio. Usiamo esclusivamente prodotti artigianali, selezionati con cura e attenzione tra le eccellenze locali, per offrirvi sapori che raccontano la nostra terra e le sue tradizioni.

Each dish you'll find in our menu is born from a passion for authentic cuisine and a deep respect for our land. We use only artisanal products, carefully selected from local excellence, to offer you flavors that tell the story of our region and its traditions. The result is a genuine journey full of authentic flavors and tradition, that we are delighted to share with you.

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Roma in tavola

Carbonara, Amatriciana e Cacio e Pepe non sono semplici primi piatti:
sono l'anima della cucina romana. Nati da ingredienti poveri ma ricchi di gusto,
raccontano storie di tradizione contadina e convivialità autentica.

Carbonara, Amatriciana and Cacio e Pepe are not just pasta dishes: they are the essence of Roman cuisine.
Born from simple yet flavourful ingredients, they reflect rural tradition and genuine conviviality.

Tonnarelli Cacio e Pepe

Tonnarelli pasta with Pecorino Romano cheese and Black Pepper 19

(A, G, N)

Rigatoni alla Carbonara

Carbonara-style Rigatoni pasta with Egg, Hog Jowl and Roman Pecorino 19

(A, C, G, N)

Mezze Maniche all'Amatriciana

Mezze Maniche pasta with Tomato sauce, Hog Jowl and Roman Pecorino 19

(A, G, M)

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Antipasti – *Starters*

Sinfonia di profumi natalizi

Insalata di Cappone con Cedro candito, Finocchi e Anice Stellato — 19
Capon salad with Citron, Fennels and Star Anise
(GF, LF)

Manzo tonnato

Sfera di Manzo Marango in salsa Tonnata al Cappero — 20
Beef with Tuna sauce (Tuna, Eggs, Capers)
(GF, C, G)

Contrasti mediterranei

Tentacoli di Polpo croccante con crema di Ceci e Bottarga — 20
Crispy Octopus with Chickpea cream and Bottarga
(LF, A, D)

Cestino gourmet

Cestino di Pasta Fillo con mousse di Avocado, Lime e Sesamo — 18
Puff Pastry basket with Avocado mousse, Lime and Sesame seeds
(VEG, A, M)

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Primi piatti - *First courses*

Il classico del Natale

Tortellini in brodo con Parmigiano Reggiano stravecchio — 18
Broth Tortellini with Parmesan

(A, C, G)

L'oro delle feste

Risotto mantecato con Lenticchie e petto d'Anatra affumicato — 20
Creamy Risotto with Lentils and smoked Duck breast

(GF, G)

Viaggio da nord a sud

Agnolotti alle Melanzane con crema di Gamberi e Pistacchio — 22
Eggplant Ravioli with Prawns and Pistachio crumble

(LF, A, C, H)

Tre pomodori al sole

Spaghettoni artigianali *Masciarelli* ai tre Pomodori con Limone di Amalfi — 18
Spaghetti with Tomato sauce and Amalfi Lemon

(VEG, LF, A)

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Secondi piatti - *Second courses*

Bosco in festa

Tacchinella farcita al Tartufo con Arance amare e purea di Patate — 26
Turkey stuffed with Truffle served with bitter Oranges sauce and mashed Potatoes
(GF, LF)

Carrè d'inverno

Carrè di Agnello alle Erbe con Cavolo rosso e Cannella — 28
Herb-Baked Rack of Lamb with red Cabbage and Cinnamon
(GF, LF)

Branzino dorato

Filetto di Branzino in crosta di Mais e Broccolo romano — 32
Sea Bass fillet in a Corn crust served with Roman Broccoli
(GF, LF, D, N)

Verde ripieno

Arrosto di Iceberg ripieno di Castagne, fondo di cottura e Cicoria ripassata — 25
Roast Iceberg stuffed with Chestnuts, cooking gravy served with sautéed Chicory
(VEG, GF, LF, N)

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Contorni - *Side Dishes*

Insalatina mista
Mixed Salad
(GF, LF, VEG, L) 7

Patate delle campagne laziali fritte / al forno
Fried / baked Potatoes
(GF, LF, VEG) 8

Cicoria[2] ripassata Aglio, Olio e Peperoncino
Sautéed Roman-style Chicory[2] (Garlic, Oil and Chili Pepper)
(GF, LF, VEG) 8

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Dolci – *Desserts*

Pera ubriaca

Pere cotte al Vino rosso — 10
Pears cooked in red Wine
(GF, LF, VEG, N)

Per la gioia di tutti

Tiramisù al Caffè in coppa — 10
Classic Italian Coffee dessert
(GF, VEGGY, C, G)

Soffio di festa

Salame[2] al Cioccolato bianco, Cocco e Mandorle — 10
White Chocolate salami [2] with Coconut and Almonds
(VEGGY, GF, G, H)

Tradizione natalizia

Panettone o Pandoro artigianale con crema Mascarpone e crema Gianduia — 12
Artisanal Panettone or Pandoro with Mascarpone cream and Gianduia cream
(A, C, G, H, N)

Dolce vigilia

Semifreddo al Grand Marnier con crumble di Panettone — 14
Grand Marnier semifreddo with Panettone crumble
(A, C, G, H, N)

L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Informazioni per il cliente
Information for the costumer

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 sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1
[1]Product subjected to preventive reclamation treatment through freezing in compliance with the regulations CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

[2]Prodotto abbattuto in sede a temperature negative
[2]Product blast chilled on site at negative temperatures

[3]Prodotto congelato / surgelato
[3]Frozen product

L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

HOTEL DIANA ROMA

Olio Extra Vergine di Oliva "Essenza"

Riserva

SCHEDA TECNICA

"Essenza" è il risultato di passione e amore verso la genuinità del nostro futuro, un immancabile piacere sulla vostra tavola. Dedicato ai nostri nonni, al rispetto delle tradizioni che si tramandano di famiglia in famiglia, al ricordo dei sapori e dei profumi di una volta.

L'olio extra vergine di oliva Riserva "Essenza" è adatto a un utilizzo a crudo specialmente per piatti a base di pesce, carni, verdure, zuppe e bruschette.

- Varietà di olive: Leccino, Carboncella, Frantoio, Salviana e Rosciola;
- Origine: Italia - luogo di raccolta: Palombara Sabina (RM);
- Odore: fruttato, vegetale;
- Sapore: Fruttato, vellutato, uniforme, aromatico, delicato e piccantino;
- Prodotto da Tradizione Terra srls e imbottigliato da OP Latium s.c.agr.

TABELLA NUTRIZIONALE

Valori medi per 100gr di prodotto:

Energia	3762kj/899
Grassi	98,5g
di cui Acidi Grassi Saturi	14,3g
Acidi Grassi Monoinsaturi	74,4g
Acidi polinsaturi	9,8g
Carboidrati	0g
di cui Zuccheri	0g
Proteine	0g
Sale	0g

Valori medi ai sensi dell'art. 31 paragrafo4, Reg. UE 1169/2011