



L'ULIVETO

ROOF GARDEN
RISTORANTE

Menu L'Uliveto à la carte



Antipasti ~ Starters

La merenda del contadino

16

Triangolini di Polenta² bramata fritti ripieni di Salsiccia di "Monte San Biagio" e Broccoletti spadellati con Stracchino fresco azienda agricola "Maceroni"

Fried Polenta² triangles stuffed with Sausage with sautéed Broccoli and fresh Stracchino

(GF, C, G)

Antica ricetta dell'allevatore

18

Carpaccio di Manzo¹⁻² di nostra produzione alle Erbe aromatiche, Carciofini "Agnoni riserva", scaglie di Grana e Balsamico di Modena IGP

Homemade Beef¹⁻² carpaccio with aromatic Herbs, Artichokes, Grana cheese and Balsamic vinegar of Modena IGP

(GF, G, N)

Ricordo estivo

20

Battuto di Gamberi³, Acqua di conserva di Pomodorino Datterino, Origano, Peperoncino e fonduta tiepida di Burrata affumicata

Battered Prawns³, Datterino Tomato preserves, Oregano, Chili Pepper and smoked Burrata lukewarm fondue

(GF, LF, VEGGY, C)

Nudi e crudi

22

Tartare di Dentice¹⁻², Lime, Kiwi e Paprika piccante

Snapper¹⁻² tartare, Lime, Kiwi and spicy Paprika

(GF, LF, D)

È nato prima l'uovo o la gallina?

12

Uovo pochè "Galline Felici" e crema di Erbe spontanee

Poached Egg and wild Herbs cream

(GF, LF, VEGGY, C)

Dalla terra alla tavola

14

Involtini di Cavolo cappuccio viola², crema di Patate, Finocchi² e Datterino Confit

Purple Cabbage² rolls, Potato cream, Fennels² and confit Datterino Tomatoes

(GF, LF, VEG, C)



Primi piatti ~ First courses

Roma nun fa la stupida stasera

16

Rigatoni artigianali di Grano duro "Masciarelli" alla Carbonara con rosso d'Uovo BIO "Galline Felici", Pecorino romano DOP Buccia Nera, Pepe e Guanciale gran riserva Lazio

Handmade durum Wheat Rigatoni pasta alla Carbonara with Egg yolk, Roman Pecorino cheese, Pepper and Hog Jowl

(LF, A, C, N)

La domenica dalla nonna

18

Fettuccine² all'Uovo BIO "Galline Felici" con ragù bianco di Marango², scorzetta di Limone, Timo e Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina

Homemade Fettuccine² pasta with Marango white ragout², Lemon zest, Thyme and Parmigiano Reggiano aged 24 months from Collina

(LF, A, C, I, N)

Un aiuto ai nostri mari

22

Spaghettoni artigianale di Grano duro "Masciarelli", Granchio blu² del Mediterraneo, crema di Pomodori invernali, Olio EVO "Essenza" al Basilico, Origano e Prezzemolo

Handmade durum Wheat Spaghetti pasta, Mediterranean blue Crab², cream of winter Tomatoes and extra virgin olive Oil with Basil, Oregano and Parsley

(LF, A, B, D, I)

Sullo scoglio in bassa stagione

25

Minestra di Pasta mista di Gragnano IGP e Pesci di scoglio¹⁻² del litorale laziale

Soup of rock Fish¹⁻² with mixed pasta from Gragnano IGP

(LF, A, B, D, I, N, P)

Gita fuori porta

18

Fusilloni artigianali di Grano duro pastificio "Lagano"

Galletti², Chiodini² e Porcini²

Homemade durum Wheat Fusilloni pasta with Galletti², Chiodini² and Porcini² mushrooms

(LF, VEG, A)

Sapori d'autunno

18

Ravioli² di Zucca e Amaretto², crema di Ricotta² salata "Monte Jugo" con Olio EVO "Essenza" al Rosmarino

Ravioli² pasta stuffed with Pumpkin and Amaretto², salted Ricotta² cream and extra virgin olive Oil with Rosemary

(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.



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Secondi piatti - Second courses

Nel periodo di caccia

25

Petto d'Anatra² glassato al Miele, conserva di More
e Cicoria² selvatica ripassata

Duck Breast² glazed with Honey, Blackberry preserves and sautéed wild Chicory²
(GF, LF)

Carboni ardenti

30

Filetto CBT 57° di Manzo Marango², il suo fondo di cottura
e Patate delle campagne laziali al forno

CBT 57° fillet of Marango Beef², its cooking juices and baked Potatoes
(GF, LF)

Racconti della vacanza

25

Filetto di Ombrina¹⁻² al forno, Pangrattato profumato agli Agrumi,
Pomodoro secco e Prezzemolo, fondo di cottura e Cime di Rapa² Aglio, Olio e Peperoncino

*Baked Croaker¹⁻² fillet, Citrus-scented Breadcrumbs,
dried Tomato and Parsley, cooking juices and Turnip Greens² Garlic, Oil and Chili Pepper*
(GF, LF, D)

Pesca di fine estate

28

Dentice¹⁻² scottato, Mayo bio al Melograno e Tabasco
con Tuberi² di forme diverse

Seared Snapper Fish¹⁻², Mayo with Pomegranate and Tabasco with mixed Tubers²
(GF, LF, C, D)

Il teorema di Pitagora

80 (8/etto)

Rombo¹⁻² chiodato al forno con Patate (2/3 persone)

Baked Brill¹⁻² with baked Potatoes (2/3 people)
(GF, LF, D)

Valentano e le sue tradizioni

18

Ceci del solco dritto in sfoglia e Verza² in più consistenze

Chickpeas in puff pastry and Savoy Cabbage² in various consistencies
(GF, LF, VEG)

Contorni - Side Dishes

Insalatina mista di campo

7

Mixed field Salad
(GF, LF, VEG)

Patate delle campagne laziali fritte / al forno

8

Fried / baked Potatoes
(GF, LF, VEG)

Cicoria² ripassata Aglio, Olio e Peperoncino

8

Sautéed Chicory² with Garlic, Oil and Chili Pepper
(GF, LF, VEG)

Porcino² Arrosto

12

Roasted Porcino² mushroom
(GF, LF, VEG)



Dolci ~ Desserts

Sinfonia di Frutta

Macedonia di Frutta fresca con Frutti di Bosco

Mixed Fruit salad with Berries

(GF, LF, VEG)

8

Per la gioia di tutti

Tiramisù tradizionale al Caffè in coppa

Traditional Coffee Tiramisù

(GF, C, G, VEGGY)

10

Dolce ricordo

Zabaione con Uova BIO, liquore di Genziana “Valle Medico”,

Mandorle tostate e Uvetta

Egg Zabaglione, Genziana liqueur, toasted Almonds and Raisins

(GF, LF, C, H, N, VEGGY)

10

Latte e biscotti

Latte fresco tiepido dell'azienda agricola “Maceroni”,

Miele artigianale e Biscotti

Lukewarm Milk with artisan Honey and Biscuits

(A, C, G, H, N, VEGGY)

10

Un americano a Roma

Cheesecake² con Ricotta artigianale di Bufala “Casabianca” di Fondi,

Vaniglia, Limone e Kiwi

Cheesecake² with Buffalo Ricotta cheese, Vanilla, Lemon and Kiwi

(GF, C, G, VEGGY)

12

5 sfumature di cioccolato

Cioccolato in più consistenze e Lamponi²

Chocolate in various consistencies and Raspberries²

(GF, LF, VEG)

12

E per finire....

Formaggi - Cheese

**Degustazione di Formaggi del Lazio con Miele artigianale
e Conserve di nostra produzione**

Cheese platter with artisan Honey and homemade Jams

(GF, VEGGY, G)

20



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Acqua in bottiglia 3
Leggermente gassata / gassata Nepi
Liscia Nocera Umbra Angelica

Bottled Water 3
Lightly carbonated / 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*



¹Prodotto 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*

²Prodotto abbattuto in sede a temperature negative

²*Product blast chilled on site at negative temperatures*

³Prodotto congelato / surgelato

³*Frozen product*