

A decorative border in a reddish-brown color frames the central text. It features stylized line drawings of leaves and flowers, with some leaves showing detailed vein patterns and flowers having multiple petals.

Ristorante degli Olivi

Olivi Restaurant

ORARI DI APERTURA: 19.45 H - 21.45H

OPENING TIME: 7.45 PM - 9.45 PM

antipasti

Gli Antipasti / Hors d'oeuvre

Sgombro arrostito, pan brioche, pesto di rucola,
ricotta di bufala e lime

Roasted mackerel, brioche bread, pesto of rocket,
buffalo's ricotta and lime

€ 12,00

Polpo alla brace, zuppetta di lenticchie e mostarda di
mandarini

Grilled octopus, lentil soup and mandarin mustard

€ 14,00

Terrina di coniglio, lardo, aromi dell'orto,
ribes e salsa al foie gras

Rabbit terrine, lard, garden herbs,
currants and foie gras sauce

€ 13,00

Capù tradizionale con consumata di pomodoro,
spuma al formaggio di alpeggio

Meatballs wrapped with cabbage,
tomato puree, mousse with mountain cheese

€ 12,00

Uovo cotto a bassa temperatura, vellutata al grana padano,
mollica frita e tartufo

Egg cooked at low temperature, cream of parmesan cheese,
fried breadcrumbs and truffle

€ 14,00

Primi Piatti / First Course

Ravioli al prezzemolo ripieni di carciofi alla brace,
burro alle cicale di mare e aceto ai lamponi
Ravioli stuffed with grilled artichokes and parsley,
mantis shrimps butter and raspberry vinegar
€ 18,00

Risotto alla zucca, camembert di bufala,
riduzione al vin brûlé e mandorle salate
Pumpkin risotto, buffalo camembert cheese,
mulled wine sauce and salted almonds
€ 15,00

Tagliatelle al cacao, salmì di lepre,
salsa allo stracchino e pere senapate
Cocoa Tagliatelle, jugged hare,
fresh soft cheese sauce, mustard pears
€ 15,00

Gnocchi di pane alle erbe amare,
burro affumicato, scampi e Bergamotto spray
Bread dumplings with bitter herbs,
smoked butter, scampi and spray of bergamot liqueur
€ 16,00

Crema di carote con variazioni dei suoi colori e consistenze
Cream of carrots, with variations
of its colours and consistencies
€ 12,00

La classica zuppa di verdure
Classic vegetable soup
€ 12,00

Tortellini di Valeggio in brodo
Consommé with tortellini from Valeggio
€ 12,00

Secondi Piatti / Mains Course

Coda di rospo, crema di sedano rapa,
verza stufata e chutney di cipolla rossa

Anglerfish, celeriac cream,
stewed cabbage and red onion chutney

€ 24,00

Dentice alla plancia con broccoli,
cavolfiori pastellati e maionese al curry

Grilled dentex with broccoli,
battered cauliflower and Curry mayonnaise

€ 24,00

Controfiletto, con topinambur arrostiti,
crema di patate e polvere di capperi

Entrecote steak, with roasted Jerusalem artichoke,
cream of potatoes and capers powder

€ 22,00

Cinta di maialino, salsa alla cacciatora,
carciofi arrostiti, polvere di funghi e carta musica

Pork belly, sauce with white wine, mushrooms, olives and
tomatoes, roasted artichokes, mushroom powder and bread

€ 20,00

Guancetta di vitello brasata al vino rosso, morbido di patata
dolce, bocconcino al latte e uvetta

Braised veal cheek in red wine, mushed sweet potato,
small bread of milk and raisins

€ 22,00

Selezione di formaggi con mostarde abbinate

Selection of cheese combined with mustards

€ 15,00

Dalla Griglia / From the Grill:

Pesce fresco del giorno

Fresh fish from the day

€ 20,00

Contorni di stagione / season vegetables

€ 8,00

I Dessert / Dessert

Posset al limone, pepe di Timut e Chips di sesamo nero
Lemon Posset, "Timut" pepper and black sesame chips

Torta delle rose tiepida con spuma di zabaione
Warm rose cake with egg-nog foam

**Brownie al cioccolato fondente 70%,
cremoso al caramello e gelato alla zucca**
70% dark chocolate brownie,
creamy caramel and pumpkin ice cream

**Semifreddo alle castagne, castagnaccio caramellato
e salsa ai cachi vaniglia**
Chestnut parfait, caramelized chestnuts flour cake
and sauce of persimmon vanilla
Euro 12,00

Gelato alla nocciola
Hazelnut ice cream

Gelato alla zucca
Pumpkin ice cream

Sorbetto ai mirtilli
Blueberry sorbet

Fragole in coppa
Strawberries in cup

Ananas del Costarica
Pineapple from Costa Rica
Euro 8,00