



Menu L'Ulivo



ANTIPASTI

Insalata Mista 260

Green mix salad with pecorino, heart of palm, roasted almonds, avocado, cherry and balsamic dressing.

Caprese Burrata 280

Burrata cheese, heirloom tomatoes, basil pesto and extra virgin olive oil.

Tartara di Tonno 280

Tuna tartar served with red onion, avocado, capers and balsamic deglaze.

Prosciutto e Burrata 320

18 months black label prosciutto from Parma and burrata cheese.

Carpaccio di Manzo 320

Beef Carpaccio with Taleggio cheese fondue and olive oil.

PRIMI

Tagliatelle Bolognese 360

Beef ragu' with red wine, porcini, served with tomato sauce and Parmesan cheese.

Spaghetti Chitarra 320

Fried eggplant, tomato sauce, topped with Parmesan and fresh basil pesto.

Tagliatelle al Coniglio 360

Rabbit ragu' with white wine, porcini and prunes.

Ravioli di Manzo 380

Ravioli with tenderloin and spinach, served on bed of tomato sauce, Parmesan, browned butter.

Gnocchi di patate 320

Baby arugula, cherry tomatoes, roasted almonds and extra virgin olive oil.

Mare e Monti 400

Linguini with shrimps, sauteed with Brandy, tomato sauce, wild mushrooms and a little spicy.

SECONDI

Filetto di Salmone grigliato 650

Grilled Salmon on a bed of asparagus puree.

Filetto di Bue 850

Pan seared beef filet mignon served with a red wine reduction sauce .



Menu L'Ulivo



ANTIPASTI

Insalata Mista 260

Ensalada con queso Pecorino, corazon de palma, almendras, aguacate y vinagre balsamico.

Caprese Burrata 280

Queso Burrata, tomate bola, pesto y aceite extra virgen de oliva.

Tartara di Tonno 280

Tartar de atun con cebolla morada, aguacate, alcaparras y vinagre balsamico.

Prosciutto e Burrata 320

Prosciutto de Parma añejo 18 meses y queso Burrata.

Carpaccio di Manzo 320

Carpaccio de res con un fondue de queso Taleggio y aceite de oliva.

PRIMI

Tagliatelle Bolognese 360

Tagliatelle de ragu' de res en vino tinto y porcini, servido en salsa de tomate y queso Parmesano.

Spaghetti Chitarra 320

Spaghetti con berenjenas, salsa de tomate, parmesano y pesto.

Tagliatelle al Coniglio 360

Tagliatelle con ragu' de conejo, vino blanco, hongo porcini y ciruelas.

Ravioli di Manzo 380

Ravioli de res con salsa de tomate, mantequilla, romero y Parmesano.

Gnocchi di patate 320

Arugula baby, tomate cherry, almendras tostadas y aceite extra virgen de oliva.

Mare e Monti 400

Linguine con camarones salteados con Brandy, salsa de tomate, hongos y un poco picante.

SECONDI

Filetto di Salmone grigliato 650

Filete de salmon a la plancha con pure' de esparragos.

Filetto di Bue 850

Filete Mignon servido con salsa de vino tinto reducido.