



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Scopri le nostre 3 proposte di
Menu Degustazione

Discover our 3 proposal
Tasting Menu

ulivetoroofgarden@hoteldianaroma.com



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

Menu Degustazione / Tasting Menu

RADICI

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée

**Carpaccio di Manzo Marango di nostra produzione alle Erbe aromatiche,
Carciofini “Agnoni riserva” e Primosale azienda agricola “Maceroni”**

Homemade Beef carpaccio with aromatic Herbs, Artichokes and Primosale cheese

**Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo, Mela Smith
e Stracchino fresco azienda agricola “Maceroni”**

Raw red Prawn with Smith Apple and fresh Stracchino cheese

**Plin di Spinacino e Ricotta di Bufala “Casabianca” con crema di Datterino rosso
e fonduta di Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina**

Spinach and Buffalo Ricotta cheese Ravioli

with red Datterino Tomatoes sauce and Parmigiano Reggiano fondue

Petto d’Anatra glassato al Miele, coulis di Lamponi e Cicoria ripassata

Honey glazed Duck breast with Raspberry dip served with sautéed Chicory

Pre-Dessert

Tiramisù al Caffè in coppa

Classic Italian Coffee dessert

€ 90



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

Menu Degustazione / Tasting Menu

CONTRASTI

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée

Carpaccio di Spigola, Pesca noce e Datterino confit

Sea Bass carpaccio, Peach and confit Datterino Tomatoes

Astice blu del Mediterraneo cotto in foglia di Lattuga con Maionese al Brandy e Tabasco

Mediterranean blue Lobster cooked in Lettuce leaves served with Brandy and Tabasco Mayonnaise

Risotto "Acquerello" Carnaroli Gran Riserva con Mirtilli e Scampi di Mazara del Vallo

Carnaroli risotto with Blueberries and Prawns

Fettuccine all'Uovo Bio "Galline Felici" con ragù bianco di Manzo Marango, scorzetta di Limone, Timo e Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina

*Homemade Fettuccine pasta with Beef Marango white ragout,
Lemon zest, Thyme and Parmigiano Reggiano*

Filetto di Manzo Marango CBT 57°, purea di Sedano Rapa e riduzione di Cesanese del Piglio "Casale della Ioria"

Marango Beef fillet with Cesanese red Wine reduction served with smashed Celeriac

Filetto di Dentice al vapore con Bietolina rossa e Maionese di Uova Bio "Galline Felici" alla Soia

Steamed Snapper fillet served with red Chard and Soy Mayonnaise

Pre-Dessert

Cannolo di carpaccio di Ananas con Sale Maldon, scorzetta di Lime e Lamponi

Pineapple carpaccio with Maldon Salt, Lime zest and Raspberries

€ 120



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

Menu Degustazione / Tasting Menu
NATURAE

Entrée di Benvenuto

Welcome Entrée

Fiore di Zucca in pastella, Ricotta di Bufala "Casabianca" di Fondi, Burrata e Menta

Courgette Flower in batter, Buffalo Ricotta cheese, Burrata cheese and Mint

Tartelletta salata di Pizza con Scarola, Uvetta e Pinoli

Savory Pizza tart with Escarole, Raisins and Pine Nuts

**Fusilloni pastificio "Lagano", crema di Zucchine romanesche IGP,
Pomodori secchi e Pane croccante all'Arrabbiata**

*Artisanal Fusilloni pasta with Roman Courgette sauce, dried Tomatoes
and crunchy Arrabbiata Bread*

**Plin di Spinacino e Ricotta di Bufala "Casabianca" di Fondi con crema di Datterino rosso
e fonduta di Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina**

*Spinach and Buffalo Ricotta cheese Ravioli with red Datterino Tomato sauce
and Parmigiano Reggiano fondue*

Costoletta alla milanese di Verdure di stagione con Patate al forno delle campagne laziali

Milanese-style Vegetables cutlet served with baked Potatoes

Pre-Dessert

Tartelletta di frolla, Crema pasticcera e Pesche

Shortbread tartlet with Cream pat and Peaches

€ 80