



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

Scopri le nostre 3 proposte di  
Menu Degustazione

Discover our 3 proposal  
Tasting Menu

[ulivetoroofgarden@hoteldianaroma.com](mailto:ulivetoroofgarden@hoteldianaroma.com)



L'ULIVETO  
ROOF GARDEN  
RISTORANTE

## Menu Degustazione / Tasting Menu

### RADICI

#### **Entrée di Benvenuto**

*Welcome Entrée*

**Carne salada 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*

**Carpaccio di Ombrina, Rucola selvatica, salsa Yogurt all’aceto di Kiwi  
dell’agropontino affinato 5 anni in botti di rovere**

*Raw Croaker carpaccio served with wild Rocket and Yogurt sauce with Kiwi vinegar*

**Rigatoni artigianali grano duro “Masciarelli” alla Carbonara con rosso d’Uovo  
“Galline Felici”, Pecorino romano Buccia Nera, Pepe e Guanciale del Lazio**

*Carbonara style Rigatoni with Egg yolk, Roman Pecorino cheese, Pepper and Hog Jowl*

**Petto d’Anatra glassato al Miele, coulis ai Frutti di Bosco e Cicoria ripassata**

*Honey glazed Duck breast with Berry dip  
served with sautéed Roman-style Chicory (Garlic, Oil and Chili Pepper)*

#### **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*

**Scampi a crudo, Pomodoro spagnoletta del golfo di Gaeta appassito,  
Origano e Stracchino fresco "Azienda Agricola Maceroni"**

*Raw Prawns served with dried Tomatoes, Oregano and Stracchino cheese*

**Fiocco della Toscana scottato, crema di Zucca, Castagne Mosciarelle sbriciolate  
delle casette di Capranica Prenestina e foglioline di Spinacino Limone**

*Seared Cheese served with Pumpkin cream, Chestnut crumble and Spinach*

**Linguine artigianali, Cime di Rapa e Calamaretti spillo**

*Artisanal Linguine with Turnip Greens and Calamari*

**Plin di Anatra all'Arancia, Timo e Salvia**

**con fonduta di Scamorza affumicata e sugo d'Arrosto**

*Duck and Orange zest stuffed Ravioli topped with smoked Scamorza cheese fondue and Roast gravy*

**Filetto di Vitello da latte CBT 57°, quenelle di Patate alle Erbe aromatiche e salsa al Pepe verde**

*Veal fillet served with Potato quenelles and Green Pepper sauce*

**Ombrina e Indivia alla brace con salsa Yogurt al Lime**

*Grilled Crocker and Endive served with Lime Yogurt sauce*

### **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*

### **Involtini di Verza al vapore ripieni di crema di Patate, Porri e Peperoncino**

*Savoy Cabbage rolls stuffed with Potato cream, Leek and Chili Pepper*

### **Fiocco della Toscana scottato, crema di Zucca, Castagne Mosciarelle sbriciolate delle casette di Capranica Prenestina e foglioline di Spinacino Limone**

*Seared Cheese served with Pumpkin cream, Chestnut crumble and Spinach*

### **Minestra di Pasta mista di Gragnano IGP con Ceci del solco dritto, Nocciole tostate e Verza all'Aglio, Olio e Peperoncino**

*Chickpea soup with Pasta, toasted Hazelnuts and sautéed Roman-style Savoy Cabbage (Garlic, Oil and Chili Pepper)*

### **Porcini alla brace con Timo e Salvia**

*Grilled Porcini Mushrooms with Thyme and Sage*

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

*Vegetables cutlet served with baked Potatoes*

## **Pre-Dessert**

### **Zuppa Inglese di Pan di Spagna bagnato all'Alchermes, Cioccolato e Crema pasticcera**

*Italian Trifle with Sponge Cake dipped in Alchermes liqueur, Chocolate and Custard*

**€ 80**