



L'ULIVETO  
ROOF GARDEN  
RISTORANTE

## Antipasti

Tagliere misto di Salumi e Formaggi del Lazio

Prosciutto crudo di Bassiano 18 mesi, Guanciale amatriciano, Porchetta dello Chef,  
Salame felino, Pecorino Romano "Buccia Nera", Caciotta alle vinacce,  
Ovoline di Bufala di "Casabianca" di Fondi

(GF, latte)

€ 16

Nodino di Bufala artigianale di *Casabianca* di Fondi  
con Prosciutto crudo di Bassiano 18 mesi

(GF, latte)

€ 12

Il Cartoccio di Alici fritte

(cereali con glutine, pesce)

€ 6

Il Fiore di Zucca alla romana con Alici

(cereali con glutine, latte, pesce)

€ 3,5



## Le Pinse

Margherita

(veggy, cereali con glutine, latte)

€ 8

Crostino

(cereali con glutine, latte)

€ 9

Funghi

(veggy, cereali con glutine, latte)

€ 10

Diavola

(cereali con glutine, latte)

€ 9

Le nostre pinse sono un prodotto artigianale con olio EVO; lievitazione con lievito madre 96 ore.



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

## I Primi

Le nostre Fettuccine, Burro,  
Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina e Tartufo nero

(cereali con glutine, uova, latte)

€ 15

Spaghettoni artigianali con conserva estiva di Pomodorino Torpedino del Lazio,  
Pomodoro secco e Pangrattato tostato

(cereali con glutine, veggy, veg)

€ 13

Risotto carnaroli, riserva "San Massimo", al Radicchio  
con granella di Mandorle e glassa al Balsamico

(GF, anidride solforosa e solfiti, latte, frutta a guscio)

€ 12

Rigatoncini freschi artigianali al ragù bianco di "Marango",  
scorzetta di Limone, Timo e Parmigiano Reggiano 24 mesi di Collina

(anidride solforosa e solfiti, cereali con glutine)

€ 13

I nostri Gnocchetti di Patate del sottobosco con polvere di Mandorle

(cereali con glutine, veggy, uova, frutta a guscio)

€ 13

Zuppa di Fagioli con crostini di Pane al Peperoncino

(cereali con glutine, sedano)

€ 10

Questi piatti si possono avere anche senza glutine.  
Il formato della pasta indicata potrebbe essere differente.





L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

## I Secondi

Roast-Beef di Bovino adulto laziale “Marango” alla Senape  
e Patate delle campagne laziali al forno

(GF, anidride solforosa e solfiti, senape)

€ 18

Filetto di Salmone alla piastra con Tuberi misti al forno

(GF, pesce, sedano)

€ 18

Cubotto CBT di punta di petto di Vitello alla fornara con Cicoria ripassata

(GF, anidride solforosa e solfiti)

€ 18

Cheeseburger & French fries\*

Hamburger di Manzo Marango 180gr e Patate fritte delle campagne laziali

(cereali con glutine, latte)

€ 14

Parmigiana di Zucchine e Mandorle su fonduta di Grana

(GF, veggy, latte, frutta a guscio)

€ 13

\*Additional € 1:

cipolle caramellate, extra cheese, guanciale, extra pomodoro.

Gli Hamburger sono serviti con le salse a parte.

Gli Hamburger possono essere serviti anche con pane senza glutine



L'ULIVETO  
ROOF GARDEN  
RISTORANTE

## I nostri Dolci & Frutta

Tiramisù tradizionale al Caffè

(GF, latte, uova)

€ 8

Sbriciolata al Cioccolato

Sfoglia sbriciolata con crema chantilly e gocce di Cioccolato

(cereali con glutine, latte, uova)

€ 8

Cheesecake del “Moroso”

con Ricotta di Bufala artigianale di Fondi e Frutti di Bosco

(cereali con glutine, latte)

€ 8

Crostata romana alle Visciole

(cereali con glutine, latte, uova)

€ 6

Macedonia di Frutta

(GF, veggy, veg)

€ 7



## Gelati & co

Coppa gelato

€ 7/€ 8



Vaniglia del Madagascar

(GF, veggy, latte)

Cioccolato fondente

(GF, veg)

Pistacchio siciliano

(GF, veggy, latte, frutta a guscio)

Nocciola

(GF, veggy, latte, frutta a guscio)

Fragoline di bosco

(GF, veg)

Limone

(GF, veg)



Affogato al Caffè

(GF, veggy, latte)

€ 7

Affogato al Liquore

(GF, veggy, latte, anidride solforosa)

€ 8

Sgroppino al Limone

(GF, veg, anidride solforosa)

€ 8