



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

*Menu L'Uliveto
à la carte*



L'ULIVETO

ROOF GARDEN
RISTORANTE

GF = Senza Glutine / *Gluten Free*

LF = Senza Lattosio / *Lactose Free*

VEG = Vegano / *Vegan*

VEGGY = Vegetariano / *Vegetarian*

A = Cereali contenenti Glutine / *Cereals containing Gluten*

B = Crostacei e prodotti a base di Crostacei / *Crustaceans and products thereof*

C = Uova e prodotti a base di Uova / *Eggs and products thereof*

D = Pesce e prodotti a base di Pesce / *Fishes and products thereof*

E = Arachidi e prodotti a base di Arachidi / *Peanuts and products thereof*

F = Soia e prodotti a base di Soia / *Soybeans and products thereof*

G = Latte e prodotti a base di Latte / *Milk and products thereof*

H = Frutta a Guscio / *Nuts*

I = Sedano e prodotti a base di Sedano / *Celery and products thereof*

L = Senape e prodotti a base di Senape / *Mustard and products thereof*

M = semi di Sesamo e prodotti a base di Sesamo / *Sesame seeds and products thereof*

N = Anidride Solforosa e Solfiti / *Sulphur Dioxide and Sulphites*

O = Lupini e prodotti a base di Lupini / *Lupin and products thereof*

P = Molluschi e prodotti a base di Molluschi / *Molluscs and products thereof*



Pane / Pane senza glutine (cestino) € 1,50 / 2,00 p.p.

Bread / Gluten free bread (basket) € 1,50 / 2,00 p.p.





Taglieri - Platters

Tagliere misto di Salumi e Formaggi del Lazio € 20

Platter of assorted Lazio Salumi and Cheese

Prosciutto crudo di Bassiano riserva 18 mesi, Guanciale amatriciano, Porchetta dello Chef, Corallina di Montefiascone, Pecorino romano dop "Buccia Nera", Caciotta alle vinacce, Ovoline di Bufala "Casabianca" di Fondi

(GF, G)

Bufala "Casabianca" di Fondi con Prosciutto crudo di Bassiano riserva 18 mesi € 16

Buffalo Mozzarella cheese wit aged Ham from Bassiano

(GF, G)

Tagliere di Mare € 28

Seafood Platter

Soppressata di Polpo, Pesce Spada affumicato, Salmone norvegese marinato e Tonno affumicato
Octopus soppressata, smoked Swordfish, marinated Norwegian Salmon and smoked Tuna

(GF, D)

Carpacci & Tartare

Carpaccio di Tonno rosso € 18

Carpaccio of red fin Tuna

condito con Olio extra vergine d'Oliva itrana, Sale, Pepe, Aceto di Kiwi "Agropontino" affinato per cinque anni in botti di rovere, con Rucola selvatica e Pomodorini confit
extra virgin olive Oil, "Agropontino" Kiwi Vinegar aged for five years, Salt, Pepper, with wild Rocket and confit Tomatoes

(GF, D)

Carpaccio di Manzo homemade alle Erbe aromatiche e succo d'Arancia € 16

Beef Carpaccio homemade with Aromatic Herbs and Orange juice

con Carciofini sott'olio "Agnoni" riserva e scaglie di Grana
with "Agnoni" reserve Artichokes in Oil and Grana flakes

(GF, N, G)

Tartare di Manzo "Marango" € 18

"Marango" Beef Tartare

con rosso d'Uovo, polveri di Capperi e Olive di Gaeta e Tartufo nero
red Egg, powders of Capers and Gaeta Olives with black Truffle

(GF, C)

Tartare di Salmone e Burrata affumicata € 16

Salmon tartare and smoked Burrata

con cialda di Mela Smith e Finocchietto selvatico
with wafer of Apple Smith and wild Fennel

(GF, D, G)



Veg & Veggy

Humus di Ceci, polvere di Paprika piccante e pinzimonio di Verdure croccanti € 10

Chickpea cream with Paprika powder and crisp Vegetables

(GF, VEG, VEGGY, D)

Millefoglie di Melanzane e Zucchine, crema di Verdure e Mandorle tostate € 13

Parmigiana style with Eggplants and Courgettes with Vegetables cream and Almonds

(GF, VEG, VEGGY, H)

Fritti - Fried

Cartoccio di Alici fritte € 9

Fries Anchovy

(A, D)

Suppli di Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con Pomodorini e Basilico € 3,5

Traditional roman Suppli with Cherry Tomatoes sauce and Basil

(GF, VEGGY, G, C)

Crocchetta di Patate laziali con Prosciutto crudo di Bassiano riserva 18 mesi € 3,5

Potato croquette with aged Ham from Bassiano

(GF, G, C)

Fiore di Zucca alla romana con Ricotta di Bufala di Fondi, Mozzarella e Alici € 4

Traditional roman Courgettes Flowers with Ricotta cheese and Anchovy

(A, G, D)

Stracchino stagionato di Latte vaccino del Lazio panato ai semi di Sesamo € 5

Aged Stracchino cheese breaded with Sesame seeds

(GF, VEGGY, G, C, M)

Pinse

Bianca al Rosmarino € 6 - Margherita € 9 - Crostino € 10 - Diavola € 10 - Funghi € 11

with Rosemary € 6 - Tomato and Mozzarella cheese € 9 - Ham and Mozzarella cheese € 10

Tomato and spicy Salami € 10 - Mushrooms € 11

Specialità: Fiori di Zucca e Alici € 13

Speciality: Courgettes Flowers and Achovy € 13

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

*Our Pinse are a handmade product with EVO;
rising with mother yeast 96 hours.*



Primi piatti ~ First courses

Le nostre Fettuccine al Burro,
Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina e Tartufo nero € 18
*Our Fettuccine pasta with Butter,
Parmigiano Reggiano aged 24 months from Collina cheese and black Truffle*
(A, C)

Rigatoni artigianali all'Amatriciana
con Pomodorini Datterini gialli e rossi e Guanciale croccante € 15
*Handmade Rigatoni all'Amatriciana
with yellow and red Datterini Tomatoes and crispy Hog Jowl*
(A)

Rigatoncini freschi artigianali al ragù bianco di "Marango",
scorzetta di Limone, Timo e Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina € 16
*Fresh handmade Rigatoncini with "Marango" white ragout,
Lemon zest, Thyme and Parmigiano Reggiano aged 24 months from Collina*
(A, N)

Risotto carnaroli "Riserva San Massimo",
crema di Gamberi al Mirtillo, Paprika piccante e Gambero scottato € 20
*Risotto carnaroli "Riserva San Massimo",
cream of Blueberry Shrimps, spicy Paprika and seared Shrimp*
(GF, B, G)

I nostri Gnocchetti di Patate
crema di Zucchine e Fiori con Mandorle e glassa al Balsamico € 15
*Our Potato Gnocchetti
Cream of Courgettes and Flowers with Almonds and Balsamic glaze*
(A, VEGGY, C, G, H)

Spaghettoni artigianali ai Datterini freschi, Spigola e Pesto di Basilico € 20
Artisanal Spaghettoni with fresh Datterini, Sea Bass and Basil Pesto
(A, D, H)

Questi piatti si possono avere anche senza glutine.
Il formato della pasta indicata potrebbe essere differente.
*Dishes can be made gluten free upon request.
The type of pasta may vary.*



Secondi piatti - Second courses

- Roast-Beef di Bovino adulto laziale "Marango"**
alla Senape con Patate delle campagne laziali al forno € 19
*Roast-Beef of Lazio adult bovine "Marango" with Mustard
and baked Potatoes from the Lazio countryside*
(GF, L, N)
- Cubotto di punta di petto di Vitello alla Fornara**
con Peperoni marinati all'Olio al Basilico € 20
Veal brisket cubotto alla Fornara with Peppers marinated in Basil Oil
(GF, N)
- Tataki di Tonno rosso, purea di Sedano Rapa,**
Tuberi misti al forno con maionese ai Frutti Rossi e Tabasco € 22
*Red fin Tuna tataki, Celeriac puree,
mixed Tubers in the oven with Red Fruits and Tabasco Mayonnaise*
(GF, C, D, I, N)
- Cheeseburger & French fries***
Hamburger di Manzo Marango 180gr e Patate fritte delle campagne laziali € 16
Marango Beef Hamburger 180gr and fried Potatoes
(A, G)
- Parmigiana di Melanzane al Basilico € 15**
Aubergine Parmigiana with Basil
(GF, VEGGY, G)
- Filetto di Spigola al forno**
in crosta di Pistacchi con Zucchine alla Scapece € 24
Baked Sea Bass fillet in Pistachio crust with Scapece Courgettes
(GF, D, H)

*Additional € 1: cipolle caramellate, extra cheese, guanciale, pomodoro.

Gli Hamburger sono serviti con le salse a parte.

Gli Hamburger possono essere serviti anche con pane senza glutine.

*Additional € 1: caramelized onions, extra cheese, bacon, tomato.

Burgers are served with sauces on the side.

Burgers can also be served with gluten-free bread.

Contorni - Side Dishes

- Patate delle campagne laziali fritte / al forno € 6**
Insalatina mista di campo € 6 - Verdure miste al vapore € 8
Fried / Baked Potatoes € 6
Mixed field Salad € 6 - steamed mixed Vegetables € 8



Dolci ~ Desserts

Macedonia di Frutta mista con Frutti di Bosco € 7

Mixed Fruit salad with Berries

(GF, VEG, VEGGY)

Cremoso al Cioccolato fondente con crumble di sfoglia e Lamponi € 10

Creamy dark Chocolate with Puff Pastry crumble and Raspberries

(A, C, G)

Tiramisù tradizionale al Caffè € 9

Traditional Coffee Tiramisù

(GF, D, G)

Cheesecake del "Moroso"

con Ricotta di Bufala artigianale di Fondi e Frutti di Bosco € 10

with artisanal Buffalo Ricotta from Fondi and Berries

(GF, G)

Crostata romana alle Visciole € 7

Roman Tart with Sour Cherries

(A, C, G)

Affogato al Caffè € 7

Vanilla sundae with Coffee

(GF, VEGGY, G)

Affogato al Liquore € 8

Vanilla sundae with Alcohol

(GF, VEGGY, G, N)

Sorbetto alle Fragoline di Bosco € 8

Wild Strawberry sorbet

(GF, VEG, VEGGY)

Coppa Gelato misto / Mixed Ice Cream cup. € 8

Vaniglia del Madagascar, Cioccolato fondente, Pistacchio siciliano, Fragoline di Bosco e Limone

Madagascar Vanilla, dark Chocolate, Sicilian Pistachio, Wild Strawberries and Lemon



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Le Nostre Birre - Our Beers

Heineken (33 cl)	€ 6
Ichnusa non filtrata (50 cl)	€ 7
Gjulia gluten free non filtrata (50 cl)	€ 7
Tourtel analcolica (33 cl)	€ 6
Nastro Azzurro (33 cl)	€ 6
Peroni bianca Gran Riserva (50 cl) <i>aromatica e frescafruttato e speziato.</i>	€ 7,5
Peroni rossa Gran Riserva (50 cl) <i>caldo aroma di malto e caramello.</i>	€ 7,5
Menabrea (66 cl) <i>dorata con sentori floreali e fruttati.</i>	€ 8
Menabrea (draft 0,20 cl)	€ 5
Menabrea (draft 0,40 cl)	€ 7,5
Nastro Azzurro (draft 0,20 cl)	€ 5
Nastro Azzurro (draft 0,40 cl)	€ 7,5





I Nostri Calici - Our Glasses

Vino Bianco - White Wine

- Gavi di Gavi DOCG** *Monchiero Carbone - Piemonte* € 8
elegante, morbido e piacevole, nota acida. Cortese
- Chardonnay "Claps"** *Forchir - Friuli* € 7
vellutato, morbido, armonico. Chardonnay friuli
- Sauvignon Blanc Colli Orientali** *Angoris - Friuli* € 8
colore giallo paglierino con riflessi verdi, delicato e aromatico. Sauvignon Blanc
- Pinot Grigio "Lamis"** *Forchir - Friuli* € 7
asciutto, profumato e fruttato. Pinot grigio
- IX Miglio Bianco IGT - BIO** *Riserva della Cascina - Lazio* € 7
note di frutta bianca, secco e fresco. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia
- Pecorino Colli Aprutini** *Tenute Barone di Valforte - Abruzzo* € 7
fresco, aromatico e di buona struttura. Pecorino
- Branciforti ~ Catarratto** *Feudi Bordonaro - Sicilia* € 6
fresco e aromatico con sentori di fiori di pesco e note delicate di semi di anice. Catarratto

Vino Rosé

- Lagrein** *H.Lun - Alto Adige* € 7
intenso, leggermente tannico, fruttato e toni agrumati. Uve Lagrein.

Vino Rosso - Red Wine

- Barbera D'Alba ~ Pelisa** *Monchiero Carbone - Piemonte* € 8
rosso granato limpido, racchiude sapori e aromi tra ciliegia, viola, liquirizia e pepe bianco. Barbera
- Cabernet Sauvignon C.F. DOC** *Mezzacorona - Trentino* € 7
profumato e speziato, secco, corposo e ben strutturato. Cabernet Sauvignon
- Chianti Classico ~ Gallo Nero** *Bindi Sergardi - Toscana* € 8
rosso rubino intenso con bouquet ampio e complesso. Sangiovese
- IX Miglio Rosso IGT - BIO** *Riserva della Cascina - Lazio* € 7
frutta secca, tabacco, liquirizia, secco, sapido di corpo. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia
- Branciforti ~ Nero D'Avola IGT** *Feudi Bordonaro - Sicilia* € 6
rosso rubino intenso con riflessi porpora, sentori decisi di frutti rossi e note balsamiche. Nero D'Avola

Bollicine - Sparkling Wine

- Magila Prosecco DOC Extra Dry Treviso** *Rosa Natale - Veneto* € 7
spumante estremamente piacevole con note di frutta fresca. Uve colbertaldo

Vino Dolce - Sweet Wine

- Moscato Dindarello** *Maculan - Veneto* € 8
sapore dolce e fresco con intensi sentori di miele, frutta e fiori bianchi. Moscato
- Capitolium Moscato di Terracina DOC** *Cantina S. Andrea - Lazio* € 7
dolce, vellutato e di buona struttura. Moscato
- Pantelleria Passito liquoroso** *Pellegrino - Sicilia* € 7
sapore dolce, caldo ed aromatico, con note di arancia candita, dattero, miele, uva passa e mirto. Zibibbo



La nostra Cantina - Our Cellar

Vino Bianco - White Wine

- Gavi di Gavi DOCG** *Monchiero Carbone - Piemonte* € 24
elegante, morbido e piacevole, nota acida
- Chardonnay "Claps"** *Forchir - Friuli* € 23
vellutato, morbido ed armonico. Chardonnay Friuli
- Pinot Grigio "Lamis"** *Forchir - Friuli* € 23
asciutto, profumato e fruttato. Pinot grigio
- Sauvignon Blanc** *Angoris - Friuli* € 26
colore giallo paglierino con riflessi verdi, delicato ed aromatico. Sauvignon
- Ribolla Gialla DOC** *D'Attimis - Friuli* € 25
floreale, secco e minerale. Ribolla Gialla
- Sereole Soave DOC** *Bertani - Veneto* € 22
sapido e minerale con note di agrumi e fiori bianchi. Garganega
- Gewürztraminer DOC** *Colterenzio - Alto Adige* € 27
aromatico ed ampio con note di agrumi e pesche. Gewürztraminer
- Vermentino Lunae Etichetta Grigia** *Bosoni - Liguria* € 24
colore giallo paglierino con profumo intenso, fresco ed equilibrato. Vermentino
- IX Miglio Bianco IGT - BIO** *Riserva della Cascina - Lazio* € 22
note di frutta bianca, secco e fresco. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia
- Moscato secco - Oppidum** *Cantina S. Andrea - Lazio* € 24
fresco con intensi sentori aromatici e note floreali ed agrumate. Moscato
- Malvasia puntinata Bio Cardito** *Donato Giangirolami - Lazio* € 23
armonioso, morbido e fruttato. Malvasia
- Grechetto Poggio Della Costa Bio** *Sergio Mottura - Lazio* € 27
aromatico, fresco e persistente, lievemente tannico. Grechetto
- Pecorino Colli Aprutini** *Tenute Barone di Valforte - Abruzzo* € 22
fresco, aromatico e di buona struttura. Pecorino
- Greco di Tufo** *Feudi di San Gregorio - Campania* € 25
fresco e persistente con spiccata mineralità e morbide note balsamiche. Greco
- Biancolella Ischia** *Casa D'Ambra - Campania* € 25
secco, pieno, mandorlato e delicato. Biancolella, Forastera, San Lunardo e uva Rilla
- Branciforti - Catarratto** *Feudi dei Bordonaro - Sicilia* € 20
fresco ed aromatico con sentori di fiori di pesco e note delicate di semi di anice. Catarratto

Vino Rosé

- Lagrein** *H.Lun - Alto Adige* € 24
intenso, leggermente tannico, fruttato e toni agrumati. Uve Lagrein.



L'ULIVETO
ROOF GARDEN
RISTORANTE

Vini Rossi - Red Wine

- Barbera D'Alba - Pelisa** *Monchiero Carbone - Piemonte* € 25
fresco e fruttato con note di amarena e ciliegia, buona persistenza
- Barolo DOCG** *Beni di Batasiolo - Piemonte* € 36
rosso granato limpido, racchiude sapori e aromi tra ciliegia, viola, liquirizia e pepe bianco.
- Nebbiolo Dolcetto d'Alba DOC "Colombè"** *Renato Ratti - Piemonte* € 25
equilibrato, fresco e tannico, fragrante e vinoso dal retrogusto amarognolo. Nebbiolo
- Cabernet Sauvignon Castel Firmian DOC** *Mezzacorona - Trentino* € 22
profumato e speziato, secco, corposo e ben strutturato. Cabernet Sauvignon
- Pinot Nero Ritratti** *La Vis - Trentino* € 25
invitante con profumi floreali, fruttati e terrosi. Pinot Nero
- Valpolicella Classico DOC** *Allegrini - Veneto* € 24
rosso rubino con sfumature violacee, note fruttate alla ciliegia. Corvina Veronese e Rondinella
- Amarone della Valpolicella DOC** *Santi - Veneto* € 40
rosso rubino, riflessi violacei, intenso e complesso, note dalle visciole al fondente alle spezie. Corvina e Rondinella
- Chianti Classico - Gallo Nero** *Bindi Sergardi - Toscana* € 27
rosso rubino intenso, con bouquet ampio e complesso. Sangiovese
- Morellino di Scansano DOCG** *Moris Farm - Toscana* € 23
fresco con intensi sentori aromatici, note di fiori e agrumi. Moscato
- Merlot** *Casale del Giglio - Lazio* € 22
rosso rubino intenso con profumo di frutti rossi e ciliegia. Merlot in purezza
- IX Miglio Rosso IGT - BIO** *Riserva della Cascina - Lazio* € 22
frutta secca, tabacco, liquirizia, secco, sapido di corpo. Malvasia puntinata, Bombino bianco, Malvasia di Candia
- Primitivo di Manduria DOC** *Felline - Puglia* € 24
caldo e avvolgente, persistente al palato con nota macchia mediterranea. Primitivo
- Branciforti - Nero D'Avola IGT** *Feudi dei Bordonaro - Sicilia* € 20
rosso rubino intenso con riflessi purpurei, sentori decisi di frutti rossi e note balsamiche. Nero D'Avola
- Sedàra Donnafugata DOC** *Donnafugata - Sicilia* € 24
fragrante e piacevole, riflessi floreali e frutti rossi. Nero D'Avola



Bollicine - Sparkling Wine

- Spumante Maximum Brut** *Ferrari - Trentino* € 35
luminoso giallo paglierino e resistente perlage, note fruttate. Chardonnay
- Franciacorta Brut** *Berlucchi '61 - Lombardia* € 30
profumi ampi e gradevole acidità. Chardonnay, Pinot nero
- Franciacorta Brut Rosé** *Berlucchi '61 - Lombardia* € 33
rosa intenso, note di frutti di bosco e di frutti maturi. Pinot nero, Chardonnay
- Magila Prosecco DOC Extra Dry Treviso** *Rosa Natale - Veneto* € 20
spumante estremamente piacevole con note di frutta fresca. Uve colbertaldo
- Valdobbiadene Prosecco Sup. DOCG Brut** *Rosa Natale - Veneto* € 22
secco con note floreali e fruttate di mela verde, aromatico ed equilibrato. Glera
- Valdobbiadene Sup. Cartizze DOCG Dry** *De Faveri - Veneto* € 32
fine, intenso, fruttato ed aromatico. Glera
- Champagne Pommery Noir Brut** *Pommery - Francia* € 52
fine ed equilibrato, armonioso con sentore di lime e pompelmo rosa. Chardonnay, Pinot nero, Pinot meunier
- Champagne Brut Réserve** *Taittinger - Francia* € 67
fresco, armonico ed equilibrato, intenso al primo assaggio. Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier

Bollicine Dolci - Sweet Sparkling Wine

- Moscato d'Asti DOCG Zagara** *Marchesi di Barolo - Piemonte* € 24
perlage fine ed abbondante, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Moscato

Liquori

- Limoncello** € 6
- Montenegro, Averna, Ramazzotti** € 6
- Antico Amaro del Capo** € 6
- Jagermeister** € 7
- Fernet Branca** € 7
- Baileys** € 7
- Sambuca Molinari** € 7
- Pernod** € 7
- Kahlúa** € 7
- Martini bianco** € 7
- Martini rosso** € 7
- Amaretto di Saronno** € 7
- Porto Sandeman** € 7
- Gran Marnier** € 7
- Tequila Silver Jose Cuervo** € 7
- Grappa Frattina Chardonnay** € 7
- Grappa Barrique 903** € 8
- Grappa Berta Bric del Gaian** € 13