



Ristorante Ulivo

CARTA ESTIVA

CENA - DINNER - ABENDESSEN - DINER:

19:15 - 21:30

CHEF DE CUISINE: FERDINANDO ROMANO



Ristorante Ulivo

ANTIPASTI – APPETIZERS – VORSPEISEN – HORS-D'ŒUVRE

**Carpaccio di salmone marinato agli agrumi,
insalatina di rucola e ravanelli con gocce di maionese all'erba cipollina** ³⁻⁴ € 15,00

*Marinated salmon carpaccio with citrus fruits,
rocket salad, radish and a chive mayonnaise*
Zitrus mariniertes Lachs-Carpaccio,
Rucola, Radieschen und Mayonnaise mit Schnittlauch
Carpaccio de saumon mariné aux agrumes, salade de roquette et radis avec
gouttes de mayonnaise

Pesce persico e verdure in carpione aromatizzate alla segrigiola ¹⁻³⁻⁹⁻¹² € 16,00

Perch fish and soured vegetables flavoured with wild thyme
Barsch und Gemüse mit Thymian
Perche et légumes marinés et au thym

**Parmigiana di melanzane su crema di mozzarella di bufala campana D.O.P.,
polvere di origano e pomodorini confit** ¹⁻⁷  **VEGETARIANO-VEGETARIAN** € 17,00

*Eggplant parmigiana on creamy buffalo mozzarella from Campania D.O.P.,
oregano powder and confit cherry tomatoes*
Auberginen Auflauf mit D.O.P. Büffelmozzarella-Crème, Origan und Tomaten
*Aubergines "Parmigiana" sur crème de Mozzarella de bufflonne D.O.P. de Campanie,
poudre d'origan et tomates cerise confit*

Veli di prosciutto crudo di Parma e melone estivo ¹⁻¹² € 16,00

Parma ham and summer melon
Roher Schinken mit Melon
Jambon de Parme et melon d'été

**Tagliere di salumi e formaggi,
composta di frutta e miele** ¹⁻⁴⁻⁷ (per 2 persone) € 24,00

Selection of cold cuts and cheeses, fruit compote and honey (for 2 people)
Gemichte Aufschnitt und Käse, Fruchtkompott und Honig (für 2 Personen)
Plateau de charcuterie et fromages avec composée de fruits et miel
(pour 2 personnes)

Coperto/Cover Charge/Gedeck/Couvert € 5,00

 = VEGETARIANO – VEGETARIAN – VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN



Ristorante Ulivo

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES – ERSTE KURSE – ENTREE

Zuppetta di pomodoro San Marzano,  VEGETARIANO-VEGETARIAN € 16,00
spuma di gorgonzola di capra e gocce di olio extravergine delle colline Lariane ⁷

San Marzano tomato soup, goat gorgonzola cheese mousse, and extra-virgin olive oil from the Lario hills
"San Marzano" Tomaten Cremesuppe, Ziege Gorgonzolakäse und Öl aus Comersee
Soupe aux tomates San Marzano, mousse de gorgonzola de chèvre et gouttes d'huile d'olive extra vierge des collines de Lario

Risottino pistilli di zafferano e briciole di luganeghetta € 18,00
ai sentori di rosmarino ⁷⁻⁹

Saffron pistils risotto with "luganeghetta" sausage crumb, flavoured with rosemary
Safran Risotto mit Wurst und Rosmarin
Risotto au pistil de safran et saucisse "luganeghetta" avec des notes de romarin

I nostri spaghetti artigianali trafilati al bronzo, julienne di € 18,00
pomodoro "cuore di bue" e olivette taggiasche disidratate ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹²

Our artisanal bronze-drawn Spaghetti, tomato julienne and air-dried "taggiasche" olives
Spaghetti Nudeln mit Tomaten-Julienne und Oliven
Spaghetti artisanaux tréfilés au bronze, julienne de tomates et petites olives déshydratées

Linguine ai frutti di mare ¹⁻²⁻³⁻¹⁴ € 20,00

Linguine pasta with seafood
Linguine Nudeln mit Meerfrüchten
Spaghettis plats aux fruits de mer

Ravioli verdi all'ortica € 18,00
ripieni di ricotta e spinaci al ragù di lago ¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Green nettle ravioli, stuffed with ricotta & spinach, with lake fish ragout
Grüne Nessel Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Fisch Ragout
Ravioli verts à l'ortie, farci avec ricotta et épinards avec ragout de poisson du Lac

Coperto/Cover Charge/Gedeck/Couvert € 5,00

 = VEGETARIANO - VEGETARIAN - VEGETARISCH - VÉGÉTARIEN



Ristorante Ulivo

SECONDI PIATTI – MAIN COURSES – HAUPTGERICHTEN – PLATS PRINCIPAUX

**Trancetti di salmerino alpino al burro e salvia,
morbido di polenta e cipolline di Brunate in agrodolce** ³⁻⁷ € 23,00

*Pan-fried char fried in butter and sage, soft polenta and local chives in sweet & sour sauce
Saiblings Scheibe mit Butter und Salbei, Polenta und Zwiebeln aus Brunate
Tranches de Omble-chevalier au beurre et sauge, polenta et oignons aigre-doux*

**Turbante di branzino alla ligure,
flan di zucchine trombetta e patate naturali** ³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ € 26,00

*Ligurian-style rolled sea bass, zucchini flan and steamed potatoes
Seebarsch nach "Liguria" Art, Zucchini Flan und Kartoffeln
Filet de bas à la Ligure, flan de courgettes et pommes de terre à la vapeur*

**Scottadito d'agnello in crosta alle erbe,
patate "Biancona di Como" al forno e giardinetto di verdure** € 24,00

*Baked lamb chops with an herb crust, baked white local potatoes and mix vegetables
Gebackene Lamm mit Kräuternkrust, gebackene Kartoffeln und Gemüse
Côtelettes d'agneau au four en croûte d'herbes, pommes de terre au four et légumes*

**Tournedos di manzo alla piastra,
mosaico di verdure grigliate e patate rosolate** € 24,00

*Grilled beef tournedos with grilled vegetables and roasted potatoes
Rind Tournedos mit gegrillte Gemüse und Kartoffeln
Tournedos de bœuf grillé, légumes grillés et pommes de terre dorées*

Tian di verdure estive  **VEGETARIANO-VEGETARIAN** € 18,00
con coulis di pomodorini cherry e riduzione al basilico ⁹

*Vegetable tian, cherry tomatoes coulis and basil olive sauce
Gemüse Tian mit Tomaten Coulis und Basilikum
Tian de légumes d'été avec coulis de tomates cerises et réduction de basilic*

Coperto/Cover Charge/Gedeck/Couvert € 5,00

 = VEGETARIANO - VEGETARIAN - VEGETARISCH - VÉGÉTARIEN



Ristorante Ulivo

DOLCI TENTAZIONI – DESSERT – DESSERT – DESSERT

“I sapori regionali dello Chef (Campania) in trilogia” € 12,00
Babà, delizia al limone, pastiera 1-4-7

“Chef regional flavors (Campania) in trilogy”

Babà, lemon delight, pastiera

“Die regionalen Aromen des Küchenchefs (Kampanien) in der Trilogie”

Babà, Zitronenvergnügen, Pastiera

“Les goûts de la Région du chef (Campania) en la trilogie”

Babà, délice au citron, “pastiera”

Sablé morbido al cioccolato bianco, cremoso allo yogurt e pesche 1-4-7-8 € 10,00

Shortcrust pastry with white chocolate mousse, yogurt and peaches

Weißer Schokolade Sablé mit Joghurt und Pfirsiche

Sablé moelleux au chocolat blanc, crèmeux au yaourt et pêches

Tiramisù 1-4-7-8 € 11,00

**Zuppetta di ciliegie estive al Brachetto,
con mantecato al fior di latte** 1-7-12 € 10,00

Brachetto wine cherry soup, with “fior di latte” ice cream

Kirschen mit Brachetto Wein und Fiordilatte Eis

Soupe de cerises au vin Brachetto, avec glace “fior di latte”

Mosaico di frutta fresca di stagione  **VEGANO-VEGAN** € 10,00

Fresh seasonal sliced fruit

Frisches saisonales Obstsalat

Mosaïque de fruits de saison

Coperto/Cover Charge/Gedeck/Couvert € 5,00

 = VEGETARIANO – VEGETARIAN – VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN