



LA ZAITUNA
RISTORANTE

ANTIPASTI

POMODORO	22
Pomodoro, cetriolo, basilico, stracciatella, pane raffermo (1,7)	
MILLEFOGLIE DI PARMIGIANA	20
Melanzana viola fritta, pomodoro, parmigiano, basilico (1,7)	
POLPO ALLA EOLIANA	26
Crema di patata viola al limone, pomodorino confit, cappero fritto (14)	
TARTARE DI TONNO	28
Avocado, maionese agli agrumi, chips di riso al carbone vegetale (4)	
CAPONETINA	26
Lampuga, carote, melanzana, sedano, pinoli, capperi (1,4,7,8,9)	

PRIMI

LA NORMA	22
Paccheri, melanzana, pomodoro, ricotta salata e basilico (1,7)	
LE LINGUINE	32
Scampi, basilico, vaniglia del Madagascar, colatura di alici, polvere di crostacei (1,2,7)	
IL RISO CARNAROLI selezione ACQUERELLO	32
Tenerumi, ricotta, gambero rosso, assoluto di gamberi, bottarga, caviale di limone (4,7,14)	
LA PASTA ALL'UOVO	24
Caramelle ripiene di ragù alla genovese, fonduta di piacentino ennese (1,7,9)	
LO SPAGHETTONE	24
Zucchine in doppia consistenza, menta, spuma di parmigiano, tarallo sbriciolato (1,7)	

SECONDI

FILETTO AL TARTUFO	35
Filetto di vitello, scorzone nero estivo (7,9)	
CARRE' DI AGNELLO	30
Provenienza Nuova Zelanda, nella sua jus, crema di topinambur, aglio nero fermentato (4,7)	
PESCATO DEL GIORNO	32
Pomodoro, aglio, origano e olive (4,7)	
FRITTURA MISTA IN SEMOLA (1,2,14)	26
Calamari, gamberetti locali, alici locali, salsa in agrodolce delicatamente piccante	

DESSERT

BIANCOMANGIARE	14
Mandorle, miele, vaniglia, arancio, croccante alle mandorle (7, 8)	
CANNOLO DI RICOTTA	12
Classico con gocce di cioccolato e canditi (1,7,8)	
CASSATA SICILIANA	14
Classica, su biscotto di frolla (1,7,8)	
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	14
Salsa al cioccolato, croccante al pistacchio (1,7,8)	
LEMON CURD	12
Sfera al gelato di limone, menta (1,7,8)	
TRIS DI FORMAGGI	22
A km0, con salsa in agrodolce delicatamente piccante (7)	

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali - Wheat
2. Crostacei - Shellfish
3. Uova - Eggs
4. Pesce - Fish
5. Arachidi - Peanuts
6. Soia - Soy
7. Latte - Milk
8. Frutta a guscio - Tree nuts
9. Sedano - Celery
10. Senape - Mustard
11. Semi di sesamo - Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini - Lupine
14. Molluschi - Mollusks

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

° Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento °

