

**CUCINA CASALINGA****ANTIPASTI****VORSPEISEN**

STARTERS

Mozzarella di Bufala D.O.C	v	16
Lauwarmer Büffel Mozzarella San Marzano Tomate Pinienkerne Basilikum		
Buffalo mozzarella san marzano tomatoes pine nuts basil		
Antipasti di Primavera		17
Mortadella di Bologna Trüffel Salami Modena Schinken Bruschetta		
Mortadella di Bologna truffle Salami modena ham bruschetta		
Tartaro di manzo « Italia »		19
Handgeschnittenes Rindertatar Sardelle Ei Kapern	mit Trüffel	28
Handmade beef tatar anchovy egg capers		
Insalata Mista	v	10
Frische Salate Balsamico Dressing Parmigiano		
Fresh salad balsamico-dressing parmigiano cheese		
Insalata Mista con Straccetti di Manzo con Gamberetti		23
Frische Salate Rinderfiletstreifen oder Garnelen Parmigiano		
Fresh salad sliced fillet of beef or wild prawns parmigiano cheese		

CUCINA CREATIVA**ANTIPASTI****VORSPEISEN**

STARTERS

Vitello Tonnato « Oliveto »		17
Rosa Kalbstafelspitz Thunfischtatar Salzkapern		
Involtini of veal tuna sashimi salt capers		
Melanzane al forno	v	16
Gebackene Aubergine Tomatensugo Spitzkohl Pinienkerne Conchiglioni		
Fried eggplant tomato cabbage pine nuts conchiglioni		
Quaglia San Vendemiano		21
Wachtelbrust Artischocke Süßkartoffel Pistazie		
Quail artichoke sweet potato pistachio		

CUCINA CASALINGA**ZUPPA****SUPPEN**

SOUPS

Minestrone	v	10
Orecchiette Gemüse Parmigiano		
Minestrone vegetable parmigiano		
Cacciucco Livornese		16 23
Livorneser Fischsuppe Scampi Calamaretti Fischfilets Muscheln		
Livorno fish soup prawns squid fish filet mussels		

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE



CUCINA CASALINGA
PASTA SECCA

PASTA

PASTA

PASTA

Tagliarini Agli Gamberetti e Capesante 18 | 22

Tagliarini | Scampi | Jakobsmuschel | Krustentiersauce

Tagliarini | prawns | scallop | shellfish sauce

Ravioli di formaggio di capra V 15 | 18

Ravioli | Aubergine | getrocknete Tomate | Senf | Ziegenkäse

Ravioli | eggplant | dried tomatos | mustarde | goat cheese

Gnocchi di Modena v 14 | 18

Gnocchi | Endivien | Grüner Spargel | Pesto rosso

Gnocchi | endievien | green asparagus | pesto rosso

PASTA FRESCA

Pappardelle Bolognaise 18 | 22

Pappardelle | Flanksteak | Oregano | Basilikum

Pappardelle | flank steak | oregano | basil

Tagliatelle di Anti Pasti v 16 | 20

Tagliatelle | Paprika | Zucchini | Pinienkerne | Tomate | Aubergine

Tagliatelle | red Pepper | zucchini | pine nuts | tomato | eggplant

Tagliatelle al tartufo v 26 | 32

Tagliatelle | Italienischer Wintertrüffel | weiße Trüffelsauce

Tagliatelle | Italian truffle | white truffle sauce

Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano

CUCINA CASALINGA

PRINCIPALE

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Triologia del Mare 34

Wolfsbarsch | Jakobsmuschel | Gamba | Spinat | Kartoffel

Sea Bass | scallop | gamba | spinach | potato

Saltimbocca dalle guance di bue 28

Ochsenbäckchen | Aquarello Risotto | Salbei | Romanesco

Braised ox cheek | aquarello risotto | sage | romanesco

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT



CUCINA CREATIVA

PRINCIPALE HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

Coda di Rospo con sardina d'annata	32
Seeteufel Jahrgangssardine Caccuico Sud Miesmuschel Rigatoni Monkfish vintage sardine caccuico broth mussel rigatoni	
Braciola di Vitello marinata « am Knochen Souvide gegart »	41
Mariniertes Kalbskotelette 290g Kartoffeln Basilikum Bernaise Gemüse Marinated veal chop potatoes basil bernaise vegetables	
Panetta di Maiale con Mandorle	27
Schweinebauch Fregola Sarda Oliven Mandeln Erbsen Pork belly fregola Sarda olives almond peas	

CUCINA CREATIVA

DOLCE

NACHTISCH

DESSERT

Marsala Tiramisu	11
Marsala Espresso Bisquit Marsala espresso bisquit	
Tartufo	12
Schokolade Haselnuss Frangelicocreme Chocolate hazelnut frangelicocreme	
Panna Cotta « Oliveto Style »	10
Apfel Basilikum Mandel Apple basil almond	

Dessertwein | Digestif

2015 Geisenheimer Rothenberg	5cl	10
Riesling Auslese Weingüter Wegeler		
GRAPPE NONINO	2cl	
Prosecco Barrique		8
Chardonnay Barrique		8
Moscato		8
Antica Cuvée		9
OBSTBRÄNDE	2cl	
Morand Framboise		7
Morand Mirabelle		7
Morand Williamine		7
Ziegler Zwetschgenbrand		11

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE



MENÜ OLIVETO

Vitello Tonnato « Oliveto »

Rosa Kalbstafelspitz | Thunfischtatar | Salzkapern

Minestrone

Orecchiette | Gemüse | Parmigiano

Quaglia San Vendemiano

Wachtelbrust | Artischocke | Süßkartoffel | Pistazie |

Saltimbocca dalle guance di bue

Ochsenbäckchen | Aquarello Risotto | Salbei | Romanesco

Panna Cotta « Oliveto Style »

Apfel | Basilikum | Mandel

3 Gang Menü Suppe Hauptgang Dessert	49
3 Gang Weinbegleitung	26
4 Gang Menü Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	59
4 Gang Weinbegleitung	30
Dégustations Menü 5 Gang	69
5 Gang Weinbegleitung	36

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLERGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT