

Ristorante ~ Pizzeria
Dagli Ulivi ai Sapori
ulivino



**Il numero dei sapori
è infinito.**

(Anthelme Brillat-Savarin)

La maestria culinaria del nostro chef, la ricerca e l'utilizzo di ingredienti di prima qualità, ci permettono di differenziarci creando un numero infinito di sapori, oltre che essere un punto di riferimento per gli amanti della buona cucina
Mediterranea

I prodotti che portiamo in tavola vengono prima accuratamente selezionati con la massima attenzione per garantirvi pietanze cucinate con prodotti freschi e di prima qualità

La nostra missione è quella di stimolare i vostri sensi
attraverso piatti unici.....
non solo ottimi da gustare
ma anche belli da vedere

Grazie

Crudités

Grande degustazione Ulivino

 € 90,00

Gambero rosso di Mazara, scampo Sicilia, Gamberi rosa del Mediterraneo, tartare di tonno, tartare di ombrina, tartare di salmone, tartare di salmone, cozze pelose, tartufi di mare, limoni di mare, nostra selezione di ostriche, carpaccio di branzino e carpaccio d'orata

Degustazione Ulivino

 € 48,00

Gambero rosso di Mazara, scampo Sicilia, gamberi rosa del Mediterraneo, tartare di tonno, tartare di ombrina, tartare di ricciola, carpaccio d'orata e ostrica Fin de Clair

Plateau di crostacei e frutti di mare

 € 45,00

2 gamberi rossi Sicilia, 2 scampi, 2 gamberi rosa, 2 limoni di mare, 2 tartufi di mare, 2 cozze pelose, 2 ostriche

Tris di tartare

 € 28,00

Tartare di tonno, tartare di ombrina, tartare di salmone

Selezione di Ostriche

 € 27,00

Ostriche da noi selezionate

Tartare di tonno

 € 18,00

con stracciatella campana DOP, pomodorini confit e basilico

Carpaccio d'orata

 € 16,00

con frutti di bosco, limone candito e menta

Tartare di Salmone


 € 18,00

con crema d'avocado

Tartare di ombrina

 € 16,00

con peperoni di Carmagnola in agrodolce e polvere di olive taggiasche

 Alcuni dei nostri piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

* N.B. Alcuni prodotti del nostro menù possono essere congelati per il rispetto delle normative igienico sanitarie in vigore. Per qualsiasi chiarimento sui prodotti e il loro stato di conservazione, rivolgersi al personale di sala

* I piatti proposti non possono subire variazioni

Antipasti

Zuppetta di scoglio con crostone     € 18,00

con cozze di Sardegna, vongole veraci, gamberetti rosa del Mediterraneo, scampo, totanetti e aggiunta pescato del giorno

Polpo e panelle  € 18,00

polpo alla griglia, crema di bufala panelle e pomodorini fritti

Triglie in saor     € 18,00

con polenta, cipolla, pinoli e uvetta

Cozze alla Tarantina e crostone di pane   € 16,00

zuppetta di cozze con brodetto vivace

Sarde alla palermitana      € 16,00

ripiene con tonno fresco e mollica di pane, con radicchio all'aceto balsamico e salsa di bufala campana DOP

Selezione di salumi  € 18,00

con burratina

Bruschetta all'italiana    € 10,00

con pomodorini, aglio, olio evo, basilico

Primi

Tagliolini all'astice (min. 2 porz.)    cad. € 28,00

con pomodorini

Scialatielli allo scoglio      € 20,00

con cozze Oristano, vongole veraci, gamberetti rosa del Mediterraneo, scampetto di Sicilia, totanetti freschi

Gnocchetti alla pescatrice   € 20,00

con rana pescatrice, carciofi in crema e croccanti

Spaghetti alle vongole    € 20,00


con pistacchio di Bronte IGP

Foglie di Ulivino   € 18,00

con cozze Sardegna e friarielli

Ravioli di zucca  € 20,00

con guanciale di Norcia, pecorino e funghi porcini

Risotto con ossobuco di vitello (min. 2 porz.)  cad. € 28,00

riso acquerello invecchiato 12 mesi con pistilli di zafferano e ossobuco di vitello nazionale


Secondi

Grigliata mista pesce    € 30,00

con gamberone, scampo Sicilia, filetto d'orata, Salsiccia di mare nostrana, seppie nere dell'Adriatico, arrosticini di salmone al rosmarino e limone

Gran Fritto Ulivino       € 30,00

con calamari, gamberi, sarde, verdure fresche di stagione e salsa aioli al limone

Filetto di Branzino mediterraneo a farfalla  € 24,00

con patate, olive taggiasche, pomodorini e capperi

Rana pescatrice  € 24,00

cotta a bassa temperatura con rosti di patate, crema di spinaci e funghi champignon

Frittura di pesce   € 18,00

con totani e gamberi

Spada alla siciliana   € 24,00

con melanzane, pomodori, cipolla rossa, olive taggiasche e capperi

Tonno in crosta di pistacchio     € 24,00



con salsa teriyaki

Costata di Manzo 500 gr circa € 24,00

Asado di maiale al forno € 18,00

cotto a bassa temperatura

Contorni

Verdure grigliate	€ 6,00
Patatine fritte*	€ 6,00
Insalata mista	€ 6,00
Insalata di pomodorini   con cipolle di Tropea e crostini di pane	€ 6,00
Patate al forno	€ 6,00
Friarelli al salto	€ 6,00
Friggitelli al forno	€ 6,00

Menù Bambino

da 3 a 8 anni

Pasta corta Pesto o Pomodoro	€ 7,00
Cotoletta + Patatine	€ 14,00
Hamburger + Patatine	€ 10,00

** I piatti proposti non possono subire variazioni*

Pizze Classiche

MARGHERITA  	€ 6,50
pomodoro, mozzarella	
MARINARA 	€ 5,50
pomodoro, aglio, olio e origano	
NAPOLI   	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, acciughe e origano	
DIAVOLA  	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
CAPRICCIOSA   	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, acciughe, olive e capperi	
PARMA  	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, crudo	
4 STAGIONI  	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive	
4 FORMAGGI  	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, zola, taleggio, scamorza	
VALTELLINA  	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
SALSICCIA E FRIARIELLI  	€ 8,50
mozzarella, salsiccia, friarielli	
GAMBERETTI E RUCOLA   	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, gamberetti e rucola	
VEGETARIANA  	€ 9,50
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni	

** I piatti proposti non possono subire variazioni*

DELICATA  	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zucchine e brie	
BUFALINA	€ 9,50
pomodoro, basilico, mozzarella di bufala e pomodorini	
PROSCIUTTO E FUNGHI  	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi	
TONNO E CIPOLLA   	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	
PROSCIUTTO  	€ 7,50
pomodoro, mozzarella e prosciutto	
PORCINI  	€ 9,50
pomodoro, mozzarella e funghi porcini	
WURSTEL E PATATINE  	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte	
PRIMAVERA  	€ 12,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo pomodorini, rucola e scaglie di grana	
SAPORITA  	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, pancetta e scamorza	
TIROLESE  	€ 8,50
pomodoro, mozzarella, speck e brie	
CALZONE LISCIO  	€ 7,50
mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto	
CALZONE FARCITO  	€ 8,50
mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive	
FOCACCIA LISCIA 	€ 5,00

Pizze Speciali

CALZONE ULIVINO  	€ 16,00
mozzarella, taleggio, crudo, rucola, pomodorini e olio extra vergine	
FOCACCIA ULIVINO 	€ 16,00
rucola, pomodorini, bufala, olive, crudo, olio extra vergine	
FOCACCIA LAURENCE   	€ 15,00
tonno crudo, rucola, stracciatella e pomodorini	
FOCACCIA MARE    	€ 15,00
scampi, gamberi, calamari, vongole e cozze	
FRUTTI DI MARE    	€ 18,00
pomodoro e frutti di mare	
MARE E MONTI   	€ 12,00
pomodoro, mozzarella, porcini e gamberi	
BRENDA  	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca e cipolla rossa	
PASTORE  	€ 10,00
mozzarella, 'nduja, salame piccante e ricotta di capra	
NORMA  	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, origano e ricotta salata	
BURRATOSA  	€ 12,00
mozzarella, burrata fresca, crudo, pomodorini e basilico	
TARTUFATA   	€ 12,00
crema di tartufo, stracciatella, salsiccia fresca e granella di nocciola	
MELE E ZOLA   	€ 8,00
mozzarella, mele, zola e noci	
TROPEA  	€ 12,00
mozzarella, salsiccia, nduja, peperoni e cipolla di tropea	
CONTADINA  	€ 10,00
mozzarella, patate al forno, cipolla rossa e salsiccia fresca	
REALE  	€ 14,00
mozzarella, porcini, salsiccia e stracciatella	

* I piatti proposti non possono subire variazioni

Birre

Birra piccola chiara Ichnusa	€ 3,50
Birra media chiara Ichnusa	€ 6,00
Birra piccola Messina cristalli di sale	€3,50
Birra media Messina cristalli di sale	€6,00
Panachè media	€ 6,00

Bibite

Acqua naturale/gasata 0,75 cl. vetro	€ 3,00
Coca Cola bottiglia vetro 33 cl.	€ 4,00
Coca Cola zero bottiglia vetro 33 cl.	€ 4,00
Sprite bottiglia vetro 33 cl.	€ 4,00
Fanta bottiglia vetro 33 cl.	€ 4,00
Schweppes bottiglia vetro 33 cl	€ 4,00
Estathe pesca lattina 33 cl	€ 4,00
Estathe limone lattina 33 cl	€ 4,00

Vini Bianchi

Mezze bottiglie 0,375 cl

FALANGHINA DOC - CAMPANIA	€15,00
CAVALIER PEPE 2022 - 13 % vol	

Vini Rossi

Mezze bottiglie 0,375 cl

VALPOLICELLA CLASSICO DOC - VENETO	€15,00
CESARI 2022 - 12 % vol	
LAMBRUSCO CECI - EMILIA ROMAGNA	€ 15,00
OTELLO CECI - 11 % vol	
MORELLINO SCANSANO - TOSCANA	€15,00
COL DI BACCHE 2022 - 14 % vol	

La Cantina

Calice vino Rosso o Bianco	€ 6,00
Rosso: Chianti, Aglianico	€ 6,00
Bianco: Passerina, Falanghina	€ 6,00
Bollicina: Prosecco	€ 6,00

Vini Rossi

Morellino di Scansano DOCG - TOSCANA	€ 24,50
LA RASOLA 2020 - 14% vol	
Chianti Riserva DOCG - TOSCANA	€ 24,50
LE GINESTRE 2018 12,5% vol	
Amarone DOCG - VENETO	€ 50,00
LA GROLETTA 2018 - 15% vol	
Lambrusco Ceci 1938 IGT frizzante - EMILIA	€ 24,50
OTELLO CECI - 11% vol	
Primitivo di Manduria DOP - PUGLIA	€ 24,50
ARCHIDAMO RACEMI 2019 - 14% vol	
Aglianico Rubrato DOC - CAMPANIA	€ 24,50
Feudi S. Gregorio 2019 - 13,5% vol	
Montefloris - Marche	€ 32,00
Centanni	
Mario - Marche	€ 40,00
Centanni	

Vini Rosati

ROSERI CHIARETTO DOP - VENETO	€ 26,00
CÀ MAIOL 2021 - 12,5% vol	

Vini Bianchi

Lugana prestige DOC - VENETO	€ 28,50
CA MAIOL 2022 - 13,5% vol	
Gewurtztraminer DOC - ALTO ADIGE	€ 30,00
MICHAEL EPPIAN 2021 - 14% vol	
Ribolla Gialla Collio DOC - FRIULI VENEZIA GIULIA	€ 28,50
MARCO SCOLARIS 2020 - 13% vol	
Offida Pecorino DOCG - Marche	€ 28,50
CENTANNI 2022 - 14 % vol	
Offida Passerina DOCG - Marche	€ 28,50
CENTANNI 2022 - 13% vol	
Falanghina DOC - CAMPANIA	€ 28,50
FEUDI S. GREGORIO 2021 - 13% vol	
Anthilia Sicilia DOC - SICILIA	€ 28,50
DONNA FUGATA 2021 - 12% vol	
Vermentino di Gallura DOCG - SARDEGNA	€ 28,50
FUNTANALIRAS 2021 - 13% vol	
Pecorino Canapale DOCG - MARCHE	€ 32,00
CENTANNI	
Falerio DOC - MARCHE	€ 28,50
CENTANNI	
Vermentino di Sardegna DOCG	€ 50,00
CAPICHERA 2022 - 14 % vol	

Bollicine

Mezze bottiglie 0,375 cl

FERRARI BRUT DOC - TRENTO	€ 25,00
FERRARI - 12,5 % vol	
FERRARI ROSÉ DOC - TRENTO	€ 25,00
FERRARI - 12,5 % vol	
PROSECCO SUP. DOCG - VENETO	€ 14,00
CARPENÉ MALVOLTI - 11 % vol	

Bollicine

Alma Gran Cuvee DOCG - FRANCIACORTA	€ 70,00
BELLAVISTA 12,5% vol	
Cuvèe Prestige DOCG - FRANCIACORTA	€ 75,00
CA DEL BOSCO 12,5% vol	
Contadi Castaldi brut DOCG - FRANCIACORTA	€ 45,00
CONTADI CASTALDI 12,5% vol	
Contadi Castaldi saten DOCG - FRANCIACORTA	€ 50,00
CONTADI CASTALDI 12,5% vol	
Valdobbiadene prosecco superiore extra dry DOCG - VENETO	€ 30,00
Valdobbiadene prosecco superiore brut DOCG - VENETO	€ 30,00
Velère prosecco DOC Rosè extra dry millesimato - Veneto	€ 30,00
ASTORIA 11% vol	

Liquori e Distillati

Amari	€ 4,00
Sambuca	€ 4,00
Vecchia Romagna	€ 4,00
Courvoisier	€ 6,00
Grappa Francoli Barrique Limousine	€ 6,00
Grappa Francoli Riserva 3 anni	€ 5,00
Whisky invecchiato	€ 8,00
Rhum Invecchiati	€ 8,00
Amaro Jefferson	€ 6,00
Mirto	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00

Passiti

Zibibbo (a calice)	€ 5,00
Passito di Pantelleria (a calice)	€ 5,00

Champagne

Ruinart Brut 12,5% vol	€ 90,00
------------------------	---------

Dolci

Dolci al carrello	€ 7,00
Semifreddo (tartufo bianco/nero,torroncino)	€ 6,00
Semifreddo affogato al caffè	€ 7,00
Semifreddo affogato liquore	€ 8,00
Gelato in coppa	€ 7,00
Sorbetto al limone	€ 6,00
Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli	€ 8,00

Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50
Marocchino	€ 2,50
Caffè decaffeinato	€ 2,50
Ginseng	€ 2,50
Orzo	€ 2,50

Coperto € 2.50

Ti aspettiamo per festeggiare insieme eventi e ricorrenze
(compleanni, matrimoni, battesimi, anniversari e molto altro)

