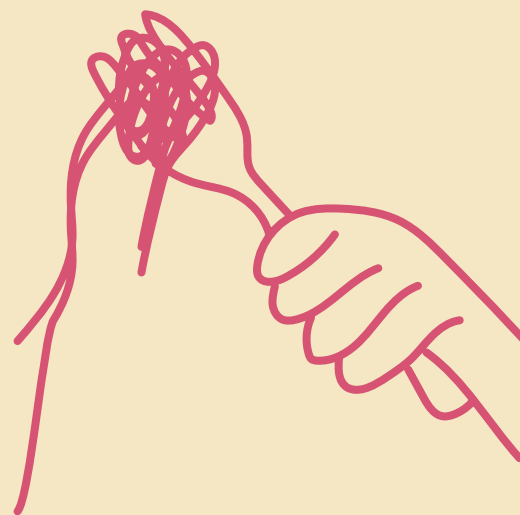


L'OLIVETO

CUCINA ITALIANA



MMM...
BUON APPETITO!

ENTRANTES

APPETIZERS

FOCACCIA TIBIA CON ROMERO

Warm rosemary focaccia



GRISSINI DE PARMESANO

Parmesan grissini



ACEITUNAS MARINADAS

con limón y hierbas frescas

Marinated olives with lemon and fresh herbs

BRUSCHETTA AL POMODORO

Pan tostado con tomates cherry marinados y ajo

Toasted bread with marinated cherry tomatoes and garlic



ANTIPASTI Y RACIONES

ANTIPASTI AND SMALL PLATES

Una selección de platos ligeros y sabrosos para empezar la comida

A selection of light and flavorful dishes to start the meal

TORTELLINI IN BRODO

Una clásica sopa italiana de pasta rellena de queso

en un sabroso caldo de pollo de temporada

A classic Italian soup of cheese-filled pasta

in a savory seasonal chicken broth



TAZÓN DE VERDURAS DE LA NONNA

Una mezcla ácida de verduras

Nonna's vegetable bowl

A tangy mix of vegetables

ENSALADA DE RÚCULA Y MANZANA RALLADA

con vinagreta de limón y nueces tostadas

Arugula and grated apple salad with lemon vinaigrette and toasted walnuts



BURRATA CREMOSA

Tomates maduros y albahaca

Creamy burrata served with ripe tomatoes and basil



BOCADOS CRUJIENTES DE POLENTA CON CREMA DE GORGONZOLA

Una versión ligera y moderna de un clásico rústico

Crispy polenta bites with gorgonzola cream

A light and modern take on a rustic classic



FRITTO MISTO CON LIMÓN Y HIERBAS

Mariscos y verduras ligeramente fritos

Fritto misto with lemon and herbs

Lightly fried seafood and vegetables



CARPACCIO DE TERNERA CÉSAR

Fina loncha fría de solomillo de ternera sellado con salsa César de la casa

Caesar beef carpaccio

Thinly sliced seared beef tenderloin with house Caesar dressing



PIZZA ALLA PALA

RÚSTICA, GENEROSA Y CON CARÁCTER:
UNA AUTÉNTICA EXPRESIÓN DE LA CORDIALIDAD ITALIANA

RUSTIC, GENEROUS, AND FULL OF CHARACTER:
AN AUTHENTIC EXPRESSION OF ITALIAN WARMTH

MARGHERITA TRADIZIONALE

Celebración de la simplicidad | A celebration of simplicity

Tomate, mozzarella, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra

Tomato, mozzarella, fresh basil, extra virgin olive oil



QUATTRO FORMAGGI

Cremoso y reconfortante | Creamy and comforting

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, Parmigiano Reggiano, pimienta negra

Mozzarella, gorgonzola, taleggio, Parmigiano Reggiano, black pepper



PROSCIUTTO E RUCOLA

Delicado y atrevido | Delicate and bold

Mozzarella, prosciutto, rúcula silvestre, Parmigiano Reggiano rallado, aceite de oliva virgen extra

Mozzarella, prosciutto, wild arugula, grated Parmigiano Reggiano, extra virgin olive oil



DIAVOLA CLASSICA

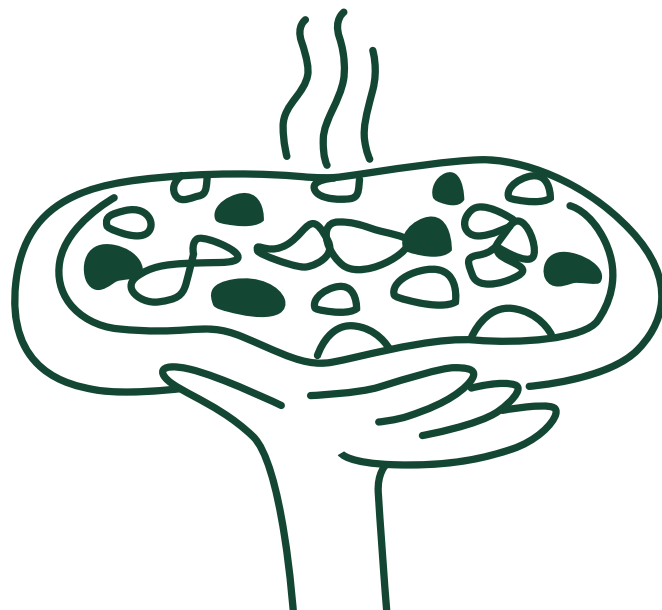
Picante y rica | Spicy and flavorful

Tomate, mozzarella, salami picante de Calabria, hojuelas de chile y orégano

Tomato, mozzarella, Calabrian spicy salami, chili flakes, and oregano



FAMILY PIZZA
FOR
SHARING



PASTAS ARTESANALES Y ESPECIALIDADES DE LA CADA

HOUSE SPECIALTIES AND HANDCRAFTED PASTAS

La esencia del menú incluye pastas hechas a mano, acompañadas de ricas salsas de cocción lenta, productos frescos de temporada de la tierra y el mar, y delicadas variedades rellenas.

At the heart our menu are handmade pastas paired with rich, slow-cooked sauces, fresh seasonal ingredients from land and sea, and delicate filled varieties.

TAGLIATELLE AL RAGÙ

Ternera estofada, orégano, albahaca, tomates San Marzano, pecorino romano

Braised beef, oregano, basil, San Marzano tomatoes, Pecorino Romano



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Guanciale crujiente, pimienta negra molida, huevo, pecorino romano

Crispy guanciale, freshly ground black pepper, egg, Pecorino Romano



SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Mezcla de mariscos, tomates San Marzano y vino blanco

Mixed seafood, San Marzano tomatoes, and white wine



RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

Pasta rellena de espinacas y queso con mantequilla y salvia

Spinach and ricotta-filled pasta with butter and sage



SPICY RIGATONI VODKA

Rica salsa de tomate y crema y queso parmesano | Rich tomato and cream sauce with parmesan



RIGATONI CON POMODORINI ARROSTITI E STRACCIATELLA

Tomates cherry asados y queso mozzarella cremoso. Un plato estrella, fresco y ligero

Rigatoni with roasted cherry tomatoes and stracciatella

Roasted cherry tomatoes and creamy mozzarella, a standout dish that's fresh and light



TORTELINI POMODORO

Pasta rellena de carne, albahaca, tomates San Marzano y queso parmesano

Meat-filled pasta with basil, San Marzano tomatoes, and parmesan



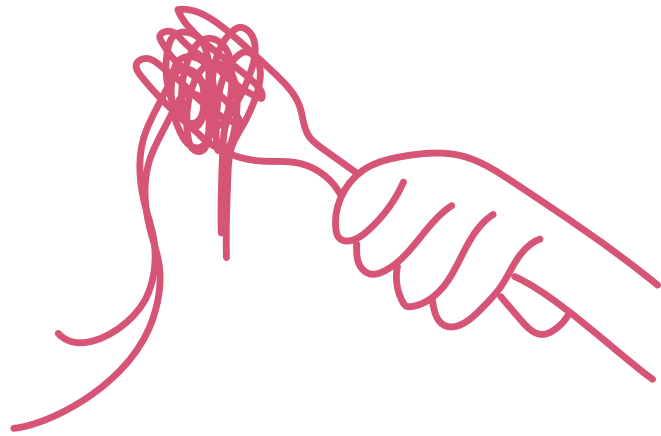
RISOTTO AL LIMONE E GAMBERI

Risotto cremoso de limón y gambas | Creamy lemon risotto with shrimp



RISOTTO AI FUNGHI CON SETAS Y PARMIGIANO

Mushroom risotto with mushrooms and parmesan



PLATOS EXCLUSIVOS

POLLO SCARPARELLO

Un clásico italoamericano con pollo, salchicha, cebolla y pimientos.
¡Ácido y rico, picante y dulce!

A classic Italian-American dish with chicken, sausage, onions, and peppers.
Tangy and flavorful, with a balance of spice and sweetness!

COTOLETTA ALLA MILANESE

Chuleta de cerdo crujiente, machacada y empanizada a mano,
con salsa marinara, mozzarella y parmesano derretidos

Crispy, hand-pounded, breaded pork cutlet with
marinara sauce, melted mozzarella, and parmesan



BRANZIO AL FORNO

Lubina entera al horno con limón y hierbas

Whole oven-baked sea bass with lemon and herbs



MELANZANE RIPIENE

Berenjena rellena con arroz con hierbas, alcaparras y piñones

Stuffed eggplant with herbed rice, capers, and pine nuts



PEPERONI RIPIENI

Pimientos rellenos de carne braseada, tomate y parmesano

Stuffed peppers with braised meat, tomato, and Parmesan



GAMBERONI ALL'AGLIO E PEPERONCINO

Langostinos a la plancha con ajo, chile y aceite de oliva

Grilled shrimp with garlic, chili, and olive oil



MAMMA MIA!

PER I PICCOLI

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS
FOR THE LITTLE ONES

PASTA AL POMODORO



POLLO A LA MILANESA

Milanese-style chicken



MINI ALBÓNDIGAS

en salsa de tomate

Mini meatballs in tomato sauce

FARFALINA

con mantequilla

Farfalle with butter

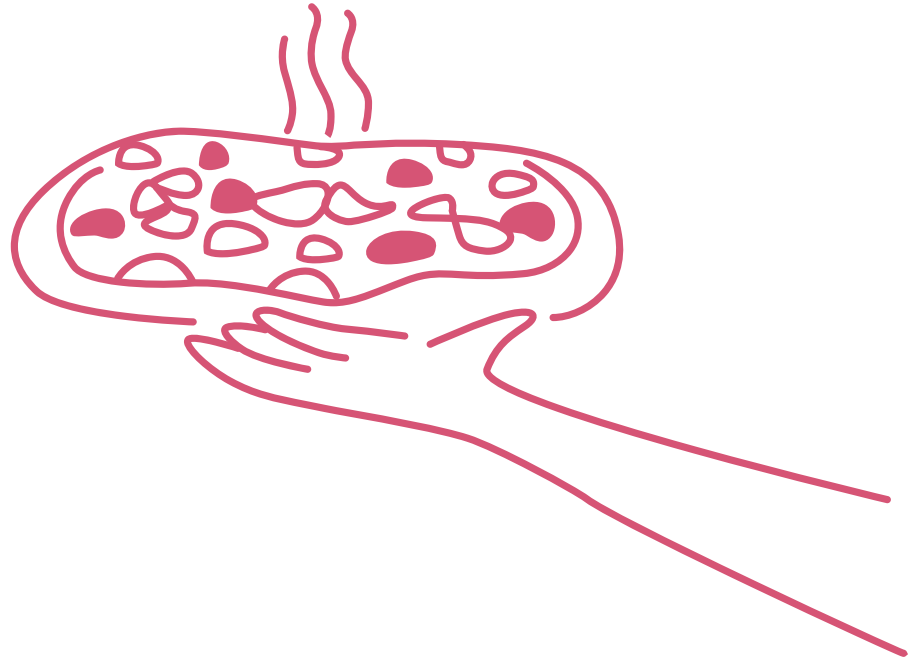


BRUSCHETTA AL POMODORO



LASAÑA DE VERDURAS

Vegetable lasagne



DESSERTS

MOMENTOS DESPUÉS DE LA CENA. DOLCI, DIGESTIVI E CAFFÈ DOLCI
AFTER-DINNER MOMENTS: DESSERTS, DIGESTIFS, AND COFFEE

TIRAMISÚ CLÁSICO

Classic tiramisu



PANNA COTTA ALLA VANIGLIATE

Vanilla panna cotta



TORTA ALL'OLIO D'OLIVA E LIMONE

Olive oil and lemon cake



CANNOLI SICILIANI

Cáscaras crujientes rellenas de ricotta dulce o pistacho,
Crispy shells filled with sweet ricotta or pistachio



AFFOGATO AL CAFFÈ



CÓCTELES

COCKTAILS

AL ALBA

Aperol, fresa, limón, prosecco, pimienta fresca
Aperol, strawberry, lemon, prosecco, fresh pepper

DOLCE SERATA

Licor 43, café espresso, licor de plátano, sambuca
Licor 43, espresso, banana liqueur, sambuca

SORRENTO SPRITZ

Limoncello, prosecco, agua tónica
Limoncello, prosecco, tonic water

MOCTELES

MOCKTAILS

MUSA DI LAGO

Fresa, naranja fresca, limón
Strawberry, fresh orange, and lemon

TUTTI FRUTTI

Mango, toronja, limón, granadina
Mango, grapefruit, lemon, grenadine

CINCUIN!



¡GRACIAS POR CONTRIBUIR A LA CONSERVACIÓN DE LA LANGOSTA! THANK YOU FOR CONTRIBUTING TO LOBSTER CONSERVATION!

Del 1 de marzo al 30 de junio, respetamos la época de reproducción de la langosta no pescando ni sirviendo este producto en nuestros hoteles por lo que se ofrecerá un producto sustituto.

From March 1st to June 30th, we respect the lobster breeding season by not fishing or serving this product in our hotels, so a substitute product will be offered.



Si tienes alguna intolerancia alimentaria, por favor informa a nuestro personal
Please inform our staff if you suffer from any food intolerances

IVA incluido | VAT included

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities



