



Ristorante Oliviera

MENU DINNER



Il Ristorante Oliviera deve il suo nome all'antico frantoio delle olive nel quale è ospitato. L'edificio è del XVIII secolo ed ha mantenuto la sua struttura e una parte dei macchinari originali, come le presse in ghisa e la grande macina con ruote in granito, che si trova al centro della sala del ristorante, nella quale venivano spremute le olive. Nel piazzale di fronte alla Villa Papale, oggi usati come vasi, ci sono ancora gli antichi orci in terracotta che servivano a conservare l'olio.

The Oliviera Restaurant is named after the building in which it is located, an 18th century olive mill. Until today it has maintained its original structure and machinery for the production of extra vergine olive oil, such as the cast iron olive presses and the big olive mill which is in the centre of the main restaurant hall. The ancient terracotta jars, once used to preserve the oil, are used today as vases to adorn the garden in front of the Papal Villa.

Menu Degustazione

Tasting Menu

“ TERRA ”

ACQUA COTTA

Uovo 63° di gallina livornese con tartufo nero e pecorino

63° Livornese egg with black truffle and pecorino cheese

FARAONA

Petto farcito con asparagi, foie gras scottato, insalatina di campo e

riduzione di aceto balsamico

Guinea fowl breast with asparagus, seared foie gras, field salad and balsamic vinegar reduction

MACCHERONE

con ragout di agnello, fave fresche e scaglie di formaggio erborinato

Lamb ragout, fresh broad beans and blue cheese flakes

MAIALINO

Carrè croccante , peperone Piquillo con piccole verdure primaverili e patate nocciola

Suckling pig crispy loin, Piquillo peppers with spring vegetables, and hazelnut potatoes

TATIN di MELA

con gelato alla crema

Apple tarte tatin with vanilla ice-cream

PICCOLA PASTICCERIA

Small pastry

Menu Degustazione

Tasting Menu

“ MARE “

BACCALA'

Brandade, crema di finocchi alla vaniglia, crumble di mandorla,
sale aromatizzato alla vaniglia

Brandade salt cod, vanilla fennel cream, almond crumble, salt vanilla flavored

ALICI

marinate, pappa al pomodoro, pesto alla mediterranea e cialda di pane croccante

Marinated anchovies, tomato and bread soup, Mediterranean pesto and crispy bread waffle

GNOCCHETTO

di pane con ragout di astice del Mediterraneo e crema di piselli

Bread dumplings with Mediterranean lobster ragout and peas cream

ROMBO

scottato, crema di carote, pompelmo rosa, borraggine e pepe di Timut

Seared turbot, carrot cream, pink grapefruit, borage and Timut pepper

CREME BRULE'

Alla liquirizia con frutti di bosco

with liquorice and wild fruits

PICCOLA PASTICCERIA

Small pastry

ANTIPASTI

STARTERS

BACCALA'

Brandade, crema di finocchi alla vaniglia, crumble di mandorla,
sale aromatizzato alla vaniglia

Brandade salt cod, vanilla fennel cream, almond crumble, salt vanilla flavored

Euro 20,00

ALICI

marinate, pappa al pomodoro, pesto alla mediterranea e cialda di pane croccante

Marinated anchovies, tomato and bread soup, mediterranean pesto and crispy bread waffle

Euro 18,00

MANZO

Tartare battuta al coltello, uovo di quaglia poché, maionese alla nocciola

Beef tartare, poché quail egg, hazelnut maionnaise

Euro 22,00

ACQUA COTTA

Uovo 63° di gallina livornese con tartufo nero e pecorino

63° Livornese egg with black truffle and pecorino cheese

Euro 20,00

FARAONA

Petto farcito con asparagi, foie gras scottato, insalatina di campo e

riduzione di aceto balsamico

Guinea fowl breast stuffed with asparagus, seared foie gras, field salad and

balsamic vinegar dressing

Euro 24,00

DALL'ORTO

Cotto e crudo di verdure di stagione e pane croccante

Cooked and raw seasonal vegetables and crispy bread

Euro 18,00

PRIMI

FIRST COURSE

RISOTTO

mantecato allo zafferano di San Gimignano e liquirizia

with San Gimignano saffron and liquorice

Euro 20,00

SPAGHETTO alla CHITARRA

ai grani antichi, cipolla di Certaldo fondente, guanciale croccante, pecorino e tartufo

Antique grain spaghetti, Certaldo onion, crispy bacon, pecorino and truffle

Euro 18,00

CANNELLONE

ripieno di ricotta di pecora e limone, asparagi di mare, bottarga di tonno e

salsa di pomodorini arrostiti

Cannelloni pasta stuffed with sheep ricotta and lemon, salicornia, tuna bottarga and

roasted tomato sauce

Euro 22,00

GNOCCHETTO

di pane con ragout di astice del Mediterraneo e crema di piselli

Bread dumplings with Mediterranean lobster ragout and pea cream

Euro 30,00

CASERECCI

di farina di ceci, ragout di agnello, fave fresche e scaglie di formaggio erborinato

Home-made pasta of chickpea flour, lamb ragout, fresh broad beans and blue cheese flakes

Euro 20,00

ZUPPETTA DI RISINA

con gambero rosso crudo profumato allo zenzero

Bean soup with raw red shrimp flavored with ginger

Euro 22,00

SECONDI
MAIN COURSE

AGNELLO

fondente, caponata al cioccolato e millefoglie di patata

Low temperature lamb, chocolate Caponata and potato millefeuilles

Euro 26,00

MAIALINO

croccante, peperone Piquillo con piccole verdure primaverili e patate nocciola

Crispy suckling pig, Piquillo peppers with spring vegetables, and hazelnut potatoes

Euro 26,00

POLLO

In due cotture, coscio croccante al pane Panko, suprema farcita, la sua fricassea e

funghi Shitake BIO

*Chicken fried leg with Panko bread, chicken breast stuffed with herbs on fricassée sauce and
organic Shiitake mushrooms*

Euro 22,00

RICCIOLA

arrostita, mandorle e spinaci croccanti, polvere di olive e chutney di cedro e zenzero

Roasted amberjack, almonds and crispy spinach, olives powder and cedar and ginger chutney

Euro 30,00

ROMBO

scottato, crema di carote, pompelmo rosa, borraggine e pepe di Timut

Seared turbot, carrot cream, pink grapefruit, borage and Timut pepper

Euro 28,00

DALLA GRIGLIA

Fiorentina con patate e verdure

Florentine T-bone steak with potatoes and vegetables

Euro 8,00/hg

DESSERTS

CREME BRULE'

alla liquirizia con frutti di bosco

with liquorice and wild berries

Euro 12,00

DELIZIA AL CIOCCOLATO

Croccante di meringa con cuore al frutto della passione e salsa al caramello salato

Crunchy meringue with passion fruit and salted caramel sauce

Euro 12,00

TATIN di MELA

con gelato alla crema

Apple tarte tatin with vanilla ice-cream

Euro 12,00

CHEESE CAKE

con gelatina di fragole, crumble di mandorla

with strawberry jelly, almond crumble

Euro 12,00

CAPRESE

con mousse al cioccolato bianco , croccante e gelato alla mandorla

with white chocolate mousse, crunchy and almond ice-cream

Euro 12,00

SELEZIONE di FORMAGGI

Cheeses selection

Euro 20,00