



RISTORANTE L'OLIVO
ANACAPRI

Life is a combination of magia and pasta
Federico Fellini

Andrea Migliaccio, our Culinary Chef, is pleased to present his Team

Executive Chef
Salvatore Elefante

Head Chef
Vincenzo Tedeschi

Outlet Manager
Christopher Morcet

Beverage Manager
Riccardo Alberto Prezezzi

... in collaboration with the famous 'Picasso of Pastry': Mr. Pierre Hermé

a-Ma-Re

*Il Mediterraneo, il Mare Nostrum dei Romani,
è l'ispirazione di questo Menù incentrato sul pesce e studiato dai nostri Chef
partendo da due concetti cardine: l'esaltazione, anche tramite un'attenta sperimentazione,
della straordinaria scelta del pescato locale; e la sostenibilità della pesca,
e quindi l'amore che abbiamo per il nostro mare*

Seppia 

Piselli e Citronella

Pezzogna maturata 

Asparagi bianchi, foglie di capperò e salsa agrumata

Triglia* 

Carciofi e limone

Cappelletti

Scampi, zucchine e Provolone del Monaco

Cernia

Agretti e fave

Mediterraneo  

Formaggio fresco di pecora maturato con menta, mirto e limone

Pomplemousse

Millefeuille minute Fhlor

*Pasta sfoglia caramellata, crema mascarpone alla vaniglia,
pralinato di nocciole e gelato al caffè Fhlor dell'Honduras*

Carezza della buonanotte 

Zeppola frita con crema alla vaniglia

9 portate

320

Abbinamento con

“Amore a prima vista” 450

“Un viaggio italiano” 170

a-Ma-Re

The Mediterranean Sea, the “Mare Nostrum “of ancient Romans, is the inspiration for this Menu focused on seafood and created by our Chefs with two key concepts in mind: highlighting, also through careful experimentation, the extraordinary choice of our locally sourced fish; promoting the sustainability of fishing, hence the love that we have for our sea

Cuttelfish

Peas and lemongrass

Pezzogna

White asparagus, caper leaves and citrus sauce

Mullet*

Artichokes and lemon

Cappelletti

With scampi, courgettis and Provolone del Monaco

Grouper

Agretti and broad beans

Mediterraneo

Fresh sheep's cheese matured with mint, myrtie and lemon

Pomplemousse

Millefeuille minute Fhlor

*Caramelized puff pastry, infinite vanilla mascarpone cream, hazelnut praline
And Fhlor coffee ice cream from Honduras*

Goodnight touch

Fried zeppola with vanilla cream

9 courses

320

Recommended pairings

“Love at first sight” 450

“An Italian Journey” 170

La Recherche

Questo Menù, nato da una ricerca in stile Proust, vuole proporre una riflessione sulla psicologia del piatto, dei suoi ingredienti, della sua preparazione, delle storie che si porta dietro e dei ricordi che i sapori possono rievocare. Un percorso che ripercorre i classici della cucina del territorio, reinterpretati dai nostri Chef, e che culmina con un dolce, la nostra “Carezza della Buonanotte”, proprio come una madeleine di Proust

Ventresca di Tonno2012**

Pomodoro piccante, cetriolo, agrumi e yogurt di bufala

Tagliolini con gamberi rossi 2011**

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Guancia alla genovese 2014

Con candele e salsa alle cipolle rosse

Mediterraneo 🌿📍

Formaggio fresco di pecora maturato con menta, mirto e limone

Granité à la règlisse, camomille et fenouil 2026

Spuma di parmigiano di vacca rossa 24 mesi

Profiteroles Medelice 2026

Parfait di nocciole piemontesi, torrone croccante alla nocciola, sorbetto al limone di Amalfi, salsa calda alle nocciole, crema al limone di Amalfi

Carezza della buonanotte 🌿 **2015**

Zeppola frita con crema alla vaniglia

7 portate

280

Abbinamento con

“Amore a prima vista” 450

“Un viaggio italiano” 170

La Recherche

*This Menu, thought as “Proustian” research,
wants to offer a reflection on the psychology of the dish, on its ingredients,
on its preparation, on the stories that it carries with it and on the memories that its flavors can evoke.
A path that traces back to the classics of local cuisine, reinterpreted by our Chefs,
and that culminates with a dessert, our “Goodnight touch”, just like Proust’s madeleine*

Tuna Belly** 2012

Spicy tomato, cucumbers, citrus and buffalo yogurt

Tagliolini with red prawns** 2011

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Genovese-style cheek 2014

With candele pasta and red onion sauce

Mediterraneo

Fresh sheep’s cheese matured with mint, myrtie and lemon

Granité à la réglisse, camomille et fenouil 2026

24-month red cow parmesan foam

Profiteroles Medelice 2026

*Piedmont hazelnut parfait, crunchy hazelnut nougatine,
Amalfi lemon sorbet, warm hazelnut sauce, Amalfi lemon cream*

Goodnight touch 2015

Fried zeppola with vanilla cream

7 courses

280

Recommended pairings

“Love at first sight” 450

“An Italian Journey” 170

Antipasti Appetizers

80

Scampo*

Asparagi, lardo di Colonnata, agrumi e caviale

Scampo*

Asparagus, Colonnata Lard, Citrus, and Caviar

Ventresca di Tonno**

Pomodoro piccante, cetriolo, agrumi e yogurt di bufala

Tuna Belly** 2012

Spicy tomato, cucumbers, citrus and buffalo yogurt

Tartare di Marchigiana**

Tartufo nero, foglie di ostrica e mandorle

Marchigiana tartare**

Black truffle, oyster leaf and almonds

L'Orto

Selezioni di verdure cotte e crude

Vegetable garden

Cooked and raw vegetables with summer black truffle

Zuppe e Primi

Soups and Pasta

75

Zuppa pomodoro 🍅📍

Ricotta di bufala, pesto di basilico e pane casereccio

Tomato soup 🍅📍

Ricotta cheese, basil pesto and home-made bread

Risotto al ragù Napoletano 📍

Zafferano, basilico e provola

Risotto with Neapolitan ragout 📍

Saffron, provola cheese and basil

Cappelletti

Scampi, zucchine e Provolone del Monaco

Cappelletti

Scampi, courgettes and Provolone del Monaco

Tagliolini con gamberi rossi**

Burrata, asparagi di mare e foglia d'ostrica

Lemon scented tagliolini with red prawns**

Burrata cheese, sea asparagus and oyster leaf

Eliche con pesci di scoglio

Astice, frutti di mare e pomodorini

Eliche with rockfish

Lobster, seafood and cherry tomatoes

Secondi

Main Courses

95

Triglia* 

Carciofi e limone

Mullet* 

Artichokes and lemon

Astice blu

Bieta e crema di fagioli

Blue lobster

With chard and cream beans

Merluzzo* 

Insalatina di campo, caramello di cavolfiore e salsa agrumi

Black Cod* 

Field Greens, Cauliflower Caramel, and Citrus Sauce

Guancia alla genovese

Con candele e salsa alle cipolle rosse

Genovese-style cheek

With candele pasta and red onion sauce

Pollo di Bresse

*Lattughino, limone e salsa Cacciatora, purea di patate al tartufo e salsa al fois gras
(Per due persone, prezzo per persona)*

Bresse Chicken

*Lettuce, lemon and Cacciatora sauce. Mashed potatoes with truffle and Fois Gras sauce
(for two people, price per person)*

Formaggi e Dessert

La nostra selezione di dolci è curata da Pierre Hermè

Cheeses and Dessert

Our selection of desserts is curated by Pierre Hermè

40

Soufflè au chocolat pure origine Ghana 80%

Gelato all'olio d'oliva e vaniglia e olive nere

Soufflè au chocolat pure origine Ghana 80%

Olive oil and vanilla ice cream, black olive

Estella

Gelatina di erbe fresche, crema al mascarpone con aghi e gemme di pino, biscotti di pasta frolla di grano saraceno, sorbetto alle erbe

Estella

Fresh herb jelly, sage, mascarpone cream with pine needles and buds, buckwheat shortbread, herb sorbet

Millefeuille minute Fhlor

Pasta sfoglia caramellata, crema al mascarpone alla vaniglia, pralinato di nocciole e gelato al caffè Fhlor dell'Honduras

Millefeuille minute Fhlor

Caramelized puff pastry, infinite vanilla mascarpone cream, hazelnut praline and Flohr coffee ice cream from Honduras

Profiteroles Medelice

Parfait di nocciole piemontesi, torrone croccante alle nocciole, sorbetto al limone di Amalfi, salsa calda alle nocciole, crema al limone di Amalfi

Profiteroles Medelice

Piedmont hazelnut parfait, crunchy hazelnut nougatine, Amalfi lemon sorbet, warm hazelnut sauce, Amalfi lemon cream

Rhubarbe cuite en croute de sucre

Fragole cotte e crude, gelato alla liquirizia

Rhubarbe cuite en croute de sucre

Cooked and raw strawberries and licorice ice cream

I piatti contrassegnati con il simbolo:

“” vegetariani “” vegani “” senza glutine “” senza lattosio “” preparati con prodotti locali

All dishes marked with the symbol:

“” vegetarian “” vegan “” gluten free “” lactose free “” prepared with local products

I nostri prodotti ittici provengono da una pesca sostenibile certificata
Our fish products come from certified sustainable fishing

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:
Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti,
Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di sesamo.

Our courses may contain the following allergenics:
Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Anhydride sulphurous and sulphites,
Shell fruit, Celery, Lupin beans, Peanuts, Mustard, Sesame seeds

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Our staff is at your complete disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu, the customer should communicate to our staff the presence of allergies or intolerances.

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo in questo esercizio, sono sottoposti a trattamenti di bonifica preventiva conformi alle prescrizioni del Reg. CE 853/04 (allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3) e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011.

For consumer health protection, all raw fish produce in this establishment is subject to preventive bonification treatments conforming to the requirements of Reg. EC 853/04 (Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point 3) and the ministry of Health Circulation 17/02/2011

** Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04).

** Some products are treated, at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under Reg. CE n. 852/04)

* I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore.

* All dishes marked with a star, are made with superior quality frozen products