



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

Scopri le nostre 3 proposte di
Menu Degustazione

ulivetoroofgarden@hoteldianaroma.com



L'ULIVETO

ROOF GARDEN

RISTORANTE

Menu Degustazione

RADICI

Entrée di Benvenuto

Carpaccio di Manzo "Marango" di nostra produzione alle Erbe aromatiche,
Carciofini "Agnoni riserva" e Primosale azienda agricola "Maceroni"

Gambero rosso crudo di Mazara del Vallo con Mela Smith
e Stracchino fresco azienda agricola "Maceroni"

Tortelli ripieni di Carciofo romanesco IGP di Cerveteri,
fonduta Cacio e Pepe con Pecorino romano "Buccia Nera"

Petto d'Anatra glassato al Miele, coulis di Lamponi e Cicoria ripassata

Pre Dessert

Tiramisù tradizionale al Caffè in coppa

€ 90

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutto il tavolo.
Segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.
(min. 2 persone)



L'ULIVETO

ROOF GARDEN
RISTORANTE

Menu Degustazione CONTRASTI

Entrée di Benvenuto

Vignarola di Verdure di stagione in più strutture e consistenze

Astice blu del Mediterraneo cotto in foglia di Lattuga
con Maionese al Brandy e Tabasco

Linguine artigianali grano duro "Masciarelli", crema di Asparagi
e Scampi marinati al Lime

Fettuccine all'Uovo BIO "Galline Felici" con ragù bianco di Lepre
al Chianti classico Peppoli "Antinori", scorzetta di Limone, Timo, Alloro
e Parmigiano Reggiano stravecchio 24 mesi di Collina

Filetto di Manzo Marango CBT 57°, purea di Sedano Rapa
e riduzione di Cesanese del Piglio "Casale della Ioria"

Gamberi rossi alla brace di Mazara del Vallo, Broccoletto a foglia e la sua salsa

Pre Dessert

Cannolo di carpaccio di Ananas con Sale Maldon,
Lime e coulis di Lamponi

€ 120

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutto il tavolo.
Segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.
(min. 2 persone)



L'ULIVETO

ROOF GARDEN
RISTORANTE

Menu Degustazione NATURAE

Entrée di Benvenuto

Vignarola di Verdure di stagione in più strutture e consistenze

Carciofo romanesco IGP di Cerveteri in pastella
con Mentuccia romana e Burrata di Fondi

Tortelli ripieni di Carciofo romanesco IGP di Cerveteri,
fonduta Cacio e Pepe con Pecorino romano "Buccia Nera"

Fusilloni pastificio "Lagano",
crema di Broccoletto a foglia e Pane croccante all'Arrabbiata

Costoletta alla milanese di Verdure di stagione
con Patate al forno delle campagne laziali

Pre Dessert

Tartelletta di frolla, crema pasticceria e Fragole

€ 80

Il menu degustazione è da intendersi uguale per tutto il tavolo.
Segnalare eventuali allergie e/o intolleranze.
(min. 2 persone)