

MENU

AUTUNNO 2024



olivo

COUNTRY CLUB
RESORT & SPA
RISTORANTE

Invito

*ad una passeggiata nei ricordi e nelle tradizioni di
due giovani cuochi,
Siciliana lei e Viterbese lui
che, dopo aver maturato prestigiose
esperienze internazionali,
hanno deciso di proporre una loro interpretazione
contemporanea della tradizione della Tuscia.
Giada e Gianmarco ricercano nel territorio Viterbese
le materie prime da lavorare, concentrando nei loro piatti
quanto più possibile prodotti a km0
e la passione di piccoli produttori di qualità,
nel rispetto dei profumi e dei colori che ogni stagione ci
regala*

*

Degustazione

menu servito per tutto il tavolo

Assaggi di sapore

3 portate
Euro 45 a persona

Percorso di sapore

5 portate
Euro 60 a persona

Servizio e bevande escluse

Servizio 2,50

ANTIPASTI

Uovo croccante, confettura di lamponi
e fonduta di ricotta di pecora
14,00

Pane e panelle, funghi porcini e maionese alle nocciole
15,00

Polpo bollito, spuma di patate e pesto di prezzemolo
16,00

Ricciola affumicata, zucca e capperi
16,00

PRIMI PIATTI

Paccheri *pastificio di martino*
in conserva di pomodoro datterino siciliano
14,00

Cappelletti ripieni di zucca alle erbe,
fonduta di pecorino e pesto ai semi di zucca
16,00

Spaghettoni, burro affumicato, sarde e finocchietto
16,00

Bottoni ripieni di cinghiale con brodo di cipolla bruciata
16,00

Strozzapreti al ragu d'agnello, robiola di pecora e limone
18,00

SECONDI PIATTI

Cardoncello, zucca e nocciole
16,00

Coscia di faraona ripiena di castagne e purea di zucca
22,00

Collo di maialino, salsa ai funghi porcini
e spinacino saltato
22,00

Coniglio in porchetta ripieno dei suoi fegatini
con patate fondenti
22,00

Filetto di dentice in crosta di pomodoro secco
su crema di broccolo siciliano
22,00

FORMAGGI

Selezione di formaggi di pecora Azienda Marras
con pane alla frutta secca
15,00

L'Olivo Country

è prima di tutto una azienda agricola biologica

che costituisce il principale fornitore di frutta e verdura e di extravergine bio di eccellenza: Mamma Mia.

Per il ristorante la selezione dei fornitori è una attenta Scelta di qualità sul territorio Viterbese dei dintorni:

Casa Marras, Formaggi Ovini, Tuscania

Az. Agr Valle Perlata, Salumi di Cinta Senese, Montefiascone

Macelleria Belvedere, Salumi e Carni, Soriano nel Cimino

Soc. Agr. Sant'Egidio, Grani Antichi, Soriano nel Cimino

Fattorie di Alice - Fattorie Solidali, Frutta e Verdura, Viterbo

Boutique della Frutta, Frutta e Verdura, Civita Castellana

Con irrinunciabili riferimenti ai sapori della famiglia siciliana:

MediPesca, Crostacei, Mazara del Vallo

Azienda Agricola Rio, Pomodori ed Agrumi, Florida

*

All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio possono essere presenti uno o più allergeni, meglio dettagliati nel menu con specifica

"tabella allergeni" a disposizione dei clienti.

Alcuni prodotti elaborati internamente, potrebbero subire un trattamento termico

con abbattimento negativo (-22°C) o positivo (0+4°C) per garantire la massima sicurezza alimentare a tutela del consumatore e della stessa qualità.

Qualora il prodotto utilizzato non fosse reperibile fresco, questo verrà sostituito con prodotto congelato.

Il Pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva

conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004