



Benvenuti - Herzlich Willkommen im Ristorante OLIVETO!

Sehr geehrte Gäste, wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Dear guests, we are glad to welcome you.

Erleben Sie alle Facetten der italienischen Küche – von rustikalen Klassikern bis hin zu feinen Neukreationen. Immer authentisch italienisch und mit viel „amore“ zubereitet.
Experience all facets of the Italian cuisine – from rustic classics to fine new creations.
Always authentic Italian and prepared with a lot of „amore“.

«CUCINA CASALINGA»

Ursprüngliche und bodenständige italienische Küche mit
bekannten Klassikern und traditionellen Gerichten
Original and typical native Italian cuisine with well known classics
and traditional dishes

«CUCINA CREATIVA»

Unsere Interpretation der italienischen Kochkunst mit modernen Einflüssen
Our interpretation of Italian cuisine with modern influences

Buon Appetito und genussvolle Stunden wünschen Ihnen
Buon Appetito and enjoyable hours wish you
Marcus Bunzel und Lars Stolzheise

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT

**CUCINA CASALINGA****ANTIPASTI****VORSPEISEN**

STARTERS

Mozzarella di Bufala D.O.C	v	16
Lauwarmer Büffel Mozzarella San Marzano Tomate Pinienkerne Basilikum		
Buffalo mozzarella san marzano tomatoes pine nuts basil		
Prosciutto di Romeo con Lingue di suocera		19
In Barolo gereifter Romeo Schinken milde Peperoni Lingue di suocera Zucchini		
Romeo ham pepperoni courgette		
Tartara di manzo « Italia »		18
Handgeschnittenes Rindertatar Sardelle Ei Kapern 	mit Trüffel	28
Handmade beef tartar anchovy egg capers		
Insalata Mista	v	10
Frische Salate Balsamico Dressing Parmiggiano		
Fresh salad balsamico-dressing parmiggiano cheese		
Insalata Mista con Straccetti di Manzo con Gamberetti		22
Frische Salate Rinderfiletstreifen oder Garnelen Parmiggiano		
Fresh salad sliced fillet of beef or wild prawns parmiggiano cheese		

CUCINA CREATIVA**ANTIPASTI****VORSPEISEN**

STARTERS

Vitello Tonnato « Oliveto »		17
Rosa Kalbstafelspitz Thunfischtatar Salzkapern		
Involtini of veal Tuna sashimi salt capers		
Sardina d'annata		16
Jahrgangssardine Orecchiette Focaccia Salzzitrone		
Sardine orrechiette focaccia lemon		
Avocado con capesante« Carbonara »		21
Jacobsmuscheln Avocado Steinpilz Ravioli		
Scallop avocado porcini mushrooms ravioli		

CUCINA CASALINGA**ZUPPA****SUPPEN**

SOUPS

Zuppa di porcini	v	10
Steinpilzsuppe Parmiggiano Steinpilz		
Porcini mushroom soup parmigian		
Cacciucco Livornese		15 22
Livorneser Fischsuppe Scampi Calamaretti Fischfilets Muscheln		
Livorno fish soup prawns squid fish filet mussels		

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

**CUCINA CASALINGA****PASTA****PASTA****PASTA****PASTA SECCA**

Tagliarini Agli Gamberetti e Capesante 18 | 22

Tagliarini | Scampi | Jakobsmuschel | Krustentiersauce

Tagliarini | prawns | shellfish sauce

Aquarello Risotto con Gorgonzola v 14 | 17

Risotto | Walnuss | Gorgonzola | Birne | Apfel | Belper Knolle

Risotto | walnut | gorgonzola | pear | apple | belper tuber

Cavatelli con Spinaci v 14 | 18

Cavatelli | Spinat | Aubergine | Mini Paprika

Cavatelli | spinach | eggplant | mini bell pepper

PASTA FRESCA

Tortelloni con Vitello 17 | 21

Kalbs Ravioli | Trüffel | getrocknete Tomate | Mini Zucchini

Veal ravioli | truffle | dried tomatoes | mini courgette

Pappardelle con fegato di vitello 16 | 20

Pappardelle | Kalbsleber | Pinienkerne | Tomate | Basilikum

Parppadelle | liver of veal | pine nuts | tomatoes | basil

Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano

CUCINA CASALINGA**PRINCIPALE****HAUPTGÄNGE** MAIN COURSES

Rombo chiodat di Venezia 31

Steinbutt | Brokkoli | Champignons | Rigatoni | Cavatelli

Turbot | broccoli | mushrooms | rigatoni | cavatelli

Punta di Petto 29

48h bei 67°C gegartes US- Brisket

Waldpilze | Kartoffel-Orangenpüree | mediterranes Kompott

US brisket | mushrooms | potato orange purée | mediterranean compote

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE

FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR

OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT

**CUCINA CREATIVA****PRINCIPALE****HAUPTGÄNGE** MAIN COURSES

Trota di mare con finocchio	27
Lachsforelle Fenchel Focaccia grüner Spargel Kaviar Salmon trout fennel focaccia asparagus caviar	
Ossobuco di Vitello	28
Ossobuco Gemüse Risotto Verde Praline vom Ossobuco Ossobuco vegetables green risotto praline of osso buco	
Filetto di Vitello con Salsiccia	35
Kalbsfilet Knollensellerie Ravioli Salsiccia Bratwurst Rote Bete Filet of veal celeriac ravioli salsiccia bratwurst beetroot	

CUCINA CREATIVA**DOLCE****NACHTISCH**

DESSERT

Campari Tiramisu	10
Campari Orange Blutorange Sorbet Campari orange blood orange sorbet	
Ciocolatta bianca	10
Kalamansi Himbeere weiße Schokolade Kalamansi raspberry white chocolate	
Sorbetto con sughetto di frutti di bosco	9
Zwetschgen Sorbet Beeren Plum sorbet berries	
Piatto di formaggi	18
Mit Grappa affiniertes Gorgonzola Käseauswahl Früchtebrot Tomatengrissini Gorgonzola affinates with grappa cheese variation fruitcake tomato grissini	

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT



Dessertwein | Digestif

2015 Geisenheimer Rothenberg	5cl	10
Riesling Auslese Weingüter Wegeler		
2016 Messidor	5cl	10
Beerenauslese Weingüter Gunderloch		
GRAPPE NONINO	2cl	
Prosecco Barrique		7
Chardonnay Barrique		7
Moscato		7
Antica Cuvée		8
OBSTBRÄNDE	2cl	
Morand Framboise		7
Morand Mirabelle		7
Morand Williamine		7
Ziegler Zwetschgenbrand		8

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT



MENÜ OLIVETO

Sardina d'annata

Jahrgangssardine | Orecchiette | Focaccia | Salzzitrone

Zuppa di porcini

Steinpilzsuppe | Parmigiano | Steinpilze

Aquarello Risotto con Gorgonzola

Risotto | Walnuss | Apfel | Gorgonzola | Belper Knolle

Filetto di Vitello con Salsiccia

Kalbsfilet | Knollensellerie | Ravioli | Salsiccia Bratwurst | Rote Bete

Tiramisu alla Campari

Prosecco | Orange | Blutorangensorbet |

3 Gang Menü Suppe Hauptgang Dessert	49
3 Gang Weinbegleitung	26
4 Gang Menü Vorspeise Suppe Hauptgang Dessert	59
4 Gang Weinbegleitung	30
Dégustations Menü 5 Gang	69
5 Gang Weinbegleitung	36

GERNE REICHEN WIR IHNEN FÜR INFORMATIONEN UND ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN DIE ALLERGENEN – KARTE
FOR INFORMATION ON INGREDIENTS WHICH MAY CAUSE ALLEGIES PLEASE ASK OUR COLLEAGUES FOR
OUR SPECIAL MENU INDICATING THESE

V= Vegetarisch | vegetarian

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. | All prices in Euro including VAT