



Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns im Restaurant Oliveto begrüßen zu dürfen

Um Ihnen die Möglichkeit zu bieten, alle Facetten der Italienischen Küche erleben zu können, haben wir unsere Speisekarte in zwei Unterteilungen gestaltet :

To give you the possibility to experience all facets of the italian cuisine, we created our menu in two different styles

« Cucina Casalinga »

Die atlhergebrachte bodenständige italienische Küche mit bekannten Klassikern

Typical italian cuisine with traditional dishes

« Cucina Creativa »

Unsere Interpretation der Italienischen Kochkunst mit modernen Eindrücken

Interpretation of italian cuisine with modern aspects

Genussvolle Stunden wünsche Ihnen

Marcus Bunzel und Lars Stolzheise



CUCINA CASALINGA

ANTIPASTI

VORSPEISE

STARTER

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 Pepperoni Lingue di suocera Zucchini Romeo ham pepperoni zucchini		
Tartar di manzo « Italia »		18
Handgeschnittenes Rindertatar Sardelle Ei Kapern 	mit Trüffel	28
Handmade beef tartar anchovy egg caper		
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 filet of beef or wild prawns parmiggiano cheese		

CUCINA CREATIVA

ANTIPASTI

VORSPEISE

STARTER

Vitello Tonnato « Oliveto »		17
Rosa Kalbstafelspitz Thunfisch-Tatar Salzkapern Involtini of veal Tuna Sashimi capers		
Sardina d'annata		16
Jahgangssardine Orecchiette Focaccia Salzzitrone Sardine orricette focaccia lemon		
Avocado con capesante« Carbonara »		21
Jacobsmuscheln Avocado Steinpilz Ravioli Seashell avocado porcini mushrooms ravioli		

CUCINA CASALINGA

Zuppa

Suppen

STARTER

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



CUCINA CASALINGA

PASTA

PASTA

PASTA

PASTA SECCA	Tagliarini Agli Gamberetti e Capesante Tagliarini Scampi Jakobsmuschel Krustentiersauce Tagliarini prawns shellfish sauce	18 22
	Aquarello Risotto con Gorgonzola Risotto Walnuss Gorgonzola Birne Apfel Belper Knolle Risotto walnut apple belper tuber	17
	Cavatelli con Spinaci Cavatelli Spinat Aubergine Mini Paprika Cavatelli spinach eggplant mini paprika	14 18
PASTA FRESCA	Tortelloni con Vitello Kalbs Ravioli Trüffel getrocknete Tomate Mini Zucchini Ravioli truffel dried tomatoes	17 21
	Papardelle con fegato di vitello Papardelle Kalbsleber Pinienkerne Tomate Basilikum Papardelle calfs liver pine nuts tomatoes basil	16 20

Zu jedem unserer Pastagerichte servieren wir Ihnen frisch geriebenen Parmigiano

CUCINA CASALINGA

PRINCIPALE

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Turbot di Venezia Steinbutt Brokkoli Champignons Rigatoni Cavatelli Turbot broccoli mushrooms rigatoni cavatelli	31
Punta di Petto 48h bei 67°C gegartes US- Brisket Waldpilze Kartoffel-Orangenpüree mediterranes Kompott US brisket mushrooms potato orange puree mediterranean compote	29

CUCINA CREATIVA

PRINCIPALE

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Trota di mare con finocchio Lachsforelle Fenchel Focaccia grüner Spargel Kaviar Salmon trout fennel focaccia asparagus caviar	27
Ossobuco di Vitello Ossobuco Gemüse Risotto Verde Praline vom Ossobuco Ossobuco vegetables green risotto choc of osso buco	28
Filetto di Vitello con Salsiccia Kalbsfilet Knollensellerie Ravioli Salsiccia Bratwurst Rote Bete Veal Fillet Celeriac Ravioli Salsiccia Bratwurst Beetroot	35

V= Vegetarisch

Alle Preise sind in Euro inkl. Mwst.

**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 | Tomaten Grissini

Gorgonzola affinates with grappa | cheese variation | fruitcake | tomatoe grissini

Dessertwein | Digestif

2015 Geisenheimer Rothenberg 5 cl

Riesling Auslese

Weingüter Wegeler

10

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



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 | Blutorangen Sorbet |

3 | Gang Menü | 49

Suppe | Hauptgang | Dessert

4 | Gang Menü | 59

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

Dégustations Menü | 5 Gang | 69



Weinbegleitung

2017 San Giovanni della Sala

Weingut Antinori

Cuvée mit blumigen Noten und Aromen reifer Früchte.

2016 Albariño

Weingut Altos de Torona

Aromen von Birne, Apfel, Brioche und Melisse. Sehr finessenreich und lange nachhallend.

2016 'Significa'

Weingut Dönnhoff

Ein Meisterwerk des Weinguts mit Chardonnay und Weißburgunder im Cuvée.

2016 Château L'Hospitalet 'Art de Vivre'

Weingut Gérard Bertrand

Kraftvolles Boquet von Waldbeeren, Lebkuchen und feinste Röstaromen.

2017 Rotlack Kabinett

Weingut Schloss Johannisberg

Ausgeprägtes Boquet mit Aromen von süßem, reifem Steinobst. Perfektes Zusammenspiel von Süße und Säure.

Weinbegleitung

3-Gang 26

4-Gang 30

5-Gang 36