

ULIVETO

RESTAURANT & TERRACE

Gentile Ospite,

Questo menù racconta il percorso che io e la mia brigata abbiamo intrapreso - radicato nelle tradizioni senza tempo della cucina italiana, reinterpretato con uno sguardo moderno e realizzato con cura e precisione. Ogni piatto riflette la nostra passione condivisa, la nostra unicità e il nostro impegno nel creare esperienze indimenticabili.

Dear Guest,

This menu represents the journey my team and I have taken - deeply rooted in the timeless traditions of Italian cuisine, reinterpreted with a modern perspective and crafted with care and precision. Each dish is a reflection of our shared passion, individuality, and commitment to creating unforgettable experiences.

Nicholas Cuomo

EXECUTIVE CHEF

A N T I P A S T I | A P P E T I Z E R S

Prosciutto di Cinta Senese DOP 36 mesi

Frutta di stagione marinata, pane di riso tostato
36 months aged DOP Cinta Senese ham
Marinated seasonal fruit, toasted rice bread 40
 1

Vitello tonnato

Vitello arrosto, giardiniera, salsa tonnata
“Tonnato” veal
Roasted veal, pickled vegetables, tuna sauce 28
 3, 4, 7, 12

Burrata strappata

Pomodori, fragole, primizie primaverili
Hand-torn burrata
Tomato, strawberries, spring vegetables 24
 7, 12 (VEGETARIANO / VEGETARIAN)

Battuto di gamberi rossi di Sicilia[^]

Olio extra vergine di oliva, limone, pepe rosa
Sicilian red prawn carpaccio[^]
Extra virgin olive oil, lemon, pink pepper 38
 2

Fiori di zucca

Fiori farciti di ricotta e mentuccia, pere,
 Parmigiano Reggiano DOP
Zucchini flowers
Flowers stuffed with ricotta and mint, pear,
Parmigiano Reggiano DOP 28
 7

P R I M I P I A T T I | F I R S T C O U R S E S

Ravioli di piselli con seppia

Piselli marinati, seppie
Pea ravioli with cuttlefish
Marinated peas, cuttlefish 32
 1, 3, 7, 14

Risotto agli asparagi e pistacchi

Asparagi cotti e crudi,
 pistacchi caramellati al pepe nero
Asparagus and pistachio risotto
Cooked and raw asparagus,
black pepper caramelized pistachios 35
 7, 8, 9

Linguine “Oro di Gragnano”

(consigliato per due persone)
 Astice, funghi cardoncelli, limone sotto sale
Linguine pasta “Oro di Gragnano”
(recommended for two people)
Lobster, cardoncello mushrooms,
preserved lemon 75
 1, 2, 7, 9

Il minestrone del Cavaliere

Verdure di stagione, radici, olio al basilico
Cavaliere minestrone
Seasonal vegetables, root vegetables, basil oil 25
 9 (VEGANO / VEGAN)

Orecchiette fatte a mano con broccoli

Broccoli grigliati, alici fresche,
 mollica arrosto, peperoncino
Handmade orecchiette with broccoli
Grilled broccoli, fresh anchovies, crumble, chili 28
 1, 4, 7

S E C O N D I P I A T T I | M A I N C O U R S E S

[MARE | SEA]

Polpo* verace allo spiedo

Zucchine, gremolata ai fiori di zucca, erbe

*Grilled Mediterranean octopus**

Zucchini, zucchini flower gremolata, herbs 40

4, 7, 12, 14

Pescato all'isolana

(consigliato per due persone)

Pomodoro, patate, olive, capperi

Isolana-style catch of the day

(recommended for two people)

Tomatoes, potatoes, olives, capers 110

4, 9

Pesce spada alla vignarola

Asparagi, piselli, carciofi, salicornia

Vignarola-style swordfish

Asparagus, peas, artichokes, sea asparagus 45

4, 6, 7

[TERRA | LAND]

Giardino romano

Composizione di verdure di stagione

Roman garden

Composition of seasonal vegetables 35

1, 6, 8, 9, 12 (VEGANO / VEGAN)

Galletto grigliato

Millefoglie di patate,

marmellata di cipolle rosse

Grilled cockerel

Potato millefeuille, red onion jam 38

7, 9, 12

Filetto di vitello alla pizzaiola

Lattuga arrosto, composta di pomodorini

Veal tenderloin pizzaiola-style

Roasted lettuce, cherry tomato compote 48

7, 9, 12

Fiorentina di Angus Canadese

Canadian Angus T-Bone

130

C O N T O R N I | S I D E D I S H E S

Asparagi

Asparagus

Millefoglie di patate, cipolla in agrodolce

Potato millefeuille, sweet and sour onion

7, 12

Insalata di pomodori

Tomato salad

12

14

Verdure saltate in padella

Sautéed vegetables

9

Cicoria

Chicory

Pane / Service charge

5

Gentile Ospite,

Ogni mio dolce racconta una storia che nasce ispirandosi ai profumi dell'infanzia e ai miei viaggi nel mondo. È un'esperienza sensoriale che unisce tradizione e innovazione. È un connubio di arte, fantasia e passione volto a stupire e deliziare tutti i sensi.

Dear Guest,

Each of my desserts tells a story inspired by sensorial memories from my childhood and my globetrotting. An experience that combines tradition and innovation. A blend of art, imagination, and passion aimed at surprising and delighting all five senses.

Dario Nuti
EXECUTIVE PASTRY CHEF

[PRANZO | LUNCH]

Delizia estiva di agrumi con liquirizia ed erbe dolci <i>Summer citrus delight with licorice and sweet herbs</i>	16
1, 3, 7, 8	
🍷 Passito di Pantelleria, Ben Rye	18
Frollina tatin di melone estivo, Carafin e yogurt al cardamomo nero <i>Summer melon shortcrust tatin, Carafin and black cardamom yogurt</i>	17
1, 3, 7	
🍷 Dindarello, Maculan	12
Crème brûlée al cioccolato e amaretto <i>Chocolate and amaretto crème brûlée</i>	16
3, 8	
🍷 Torcolato, Maculan	14
Tiramisù	17
1, 3, 7, 8	
🍷 Torcolato, Maculan	14
Frutti di bosco con gelato allo zenzero <i>Wild berries with ginger gelato</i>	17
7	
Bouquet di frutta di stagione <i>Seasonal fruit bouquet</i>	16
Gelati e sorbetti fatti in casa <i>Homemade gelato and sorbet</i> Crema alla vaniglia, pistacchio, nocciola, cioccolato, fragola, limone <i>Vanilla cream, pistachio, hazelnut, chocolate, strawberry, lemon</i>	15
1, 3, 7, 8	

[CENA | DINNER]

Carpaccio di "Mango Lassi", fragole e pistacchio <i>Strawberry, pistachio and "Mango Lassi" carpaccio</i>	19
8 (VEGANO / VEGAN)	
🍷 Dindarello, Maculan	12
Millevoglie di cioccolato e banana, caramello salato, carruba e cannella <i>Chocolate and banana Millevoglie, salted caramel, carob and cinnamon</i>	20
1, 3, 7, 8	
🍷 Moscato Rosa, Zeni	11
Crema di cheesecake al cioccolato bianco in sfera, grattachecca di ciliegia e balsamico <i>White chocolate cheesecake cream sphere with cherry and balsamic vinegar shaved ice</i>	19
3, 7, 8	
🍷 Moscato Rosa, Zeni	11
Tiramisù Cavalieri	20
1, 3, 7, 8	
🍷 Torcolato, Maculan	14
Frutti di bosco con gelato allo zenzero <i>Wild berries with ginger gelato</i>	17
7	
Bouquet di frutta di stagione <i>Seasonal fruit bouquet</i>	16
Gelati e sorbetti fatti in casa <i>Homemade gelato and sorbet</i> Crema alla vaniglia, pistacchio, nocciola, cioccolato, fragola, limone <i>Vanilla cream, pistachio, hazelnut, chocolate, strawberry, lemon</i>	15
1, 3, 7, 8	



ROME CAVALIERI

A WALDORF ASTORIA HOTEL

LEGENDA ALLERGENI | ALLERGEN LEGEND

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|---|
| 1 glutine / <i>gluten</i> | 6 soia / <i>soy</i> | 11 sesamo / <i>sesame</i> |
| 2 crostacei / <i>crustaceans</i> | 7 latte / <i>dairy</i> | 12 anidride solforosa e solfiti
<i>sulphur dioxide and sulphites</i> |
| 3 uova / <i>eggs</i> | 8 frutta a guscio / <i>nuts</i> | 13 lupini / <i>lupins</i> |
| 4 pesce / <i>fish</i> | 9 sedano / <i>celery</i> | 14 molluschi / <i>molluscs</i> |
| 5 arachidi / <i>peanuts</i> | 10 senape / <i>mustard</i> | |

IT I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. I piatti contrassegnati con (°) sono stati sottoposti ad abbattimento rapido (Reg. CE 853/04). Ai sensi dell'art. 21 del Reg. CE 1169/11, invitiamo gli ospiti con speciali esigenze dietetiche o allergie a rivolgersi al Responsabile per conoscere gli ingredienti utilizzati. / **EN** Dishes marked with (*) are prepared with frozen or deep-frozen ingredients. Dishes marked with (°) have been subject to blast chilling (Reg. CE 853/04). Guests with allergies or dietary restrictions are kindly requested to refer to the service staff for assistance (EU Reg. 1169/2011). In accordance with art. 21 of Reg. CE 1169/11, we invite guests with special dietary requirements or allergies to ask for the Manager to know about the food ingredients used.