Ristorante · Pizzeria



# Gli Ulivi

C.da Popoleto, 15
Tel. 080/4323796
70011 Alberobello (BA)

Menù

# Antipasti

**Antipasto della casa** 15,00 €
Antipasto of the house / Vorspeisen nach art des hauses

**Antipasto all' italiana** 12,00 €
Italian antipasto (selection of cold meats and cheese)
Aufschnittplatte von italienischen würtspezialitäten

**Prosciutto e melone** 12,00 €
Parma Ham with melon
Parmaschinken mit melone

**Prosciutto e burrata** 12,00 €
Parma Ham with Burrata cheese io
Parma Schinken und burrata (Mozzarella mit sahne gefüllte)

**Carpaccio di Bresaola** 12,00 €
Bresaola (cured beef)
Büdnerfleisch mit raukesalat und parmesankäse

**Insalata di polpo** 13,00 €
Octopus Salad / Sintenfisch salat

**Cocktail di gamberi** 11,50 €
Prawn Cocktail / Garnelen cocktail

**Bocconcini con speck arrosto** 9,00 €
Bocconcini cheese with speck Gegrillter

**Salmone marinato**
Marinated Salmon / Marinierter lachs 12,50 €

**Vitello Tonnato**
Slice veal with tuna and caper mayonnaise Kalbfleisch in feiner thunfischsauce 12,00 €

**Verdure Grigliate**
Grilled vegetables / Gegrilltes gemüse 8,00 €

**Polpette al sugo**
Bread meat ball in tomato sauce / brot fleischbällchen in tomaten sauce 6,50 €

**Coperto**
(servizio e i.v.a, inclusi) 3,00 €

Menù

# Primi Piatti

**Cicatielli (pomodorini, speek, scamorza affumicata e rucola).** 10,00€
(cherry tomatoes, speck, smoked scamorza cheese and rocket)*
(apul, hausgemachte nudeln) mit speck, räucherkäse und raukesalat

**Orecchiette al pomodoro** 8,50 €
Orecchiette pasta with tomato sauce Apul.
spezialität mit tomaten sauce

**Orecchiette con rape , aglio, acciughe** 11,00 €
Orecchiette pasta, turnips, anchovies
Apul. spezialität mit rüben, knoblauch, sardellen

**Spaghetti senatore cappelli con pomodorini appesi , rucola e peperoncino** 10,50 €
Spaghetti with sundried tomatoes and rocket Spaghetti mit stauchtomaten und raukesalat

**Fave e Cicoria** 9,50 €
Pureed broad beans with boiled chicory
Saubohnen puree und cicorie (gemüse) apf spezialität

**Pappardelle ai porcini*** 14,00 €
Pappardelle with porcini mushrooms / Pappardelle mit steinpilzen

**Cappello ripieno di ricotta di bufala con pomodorini,melanzane e pesto di basilico** 14,50 €
Stuffed buffalo ricotta hat with cherry tomatoes, aubergines and basil pesto/Gefüllter Büffel-Ricotta-Hut mit Kirschtomaten, Auberginen und Basilikumpesto

**Tagliolini al salmone** 14,00 €
Tagliolini with Salmon / Bandnudeln mit lachs

**Primi del giorno (da chiedere)**
Specials of the day (on request) / Jagesgericht auf anfrage

*il prodotto potrebbe essere surgelato/ *the product may been frozen /* das produkt noennte eingefroren gewesen sein

Menù

# Secondi

**Brasciola alla barese** 14,00 €
Beef stuffed - barese style tomato sauce Gefullte rouladen nach bareser art

**Grigliata mista** 15,50 €
mixed grill / Gemischter grill

**Costata di vitello** 15,00 €
Veal chop / Kalbskotlett

**Involtini di trippa** 10,50 €
Rolled tripe / Rouladen aus lamm kutteln

**Agnello alla griglia** 15,50 €
Grilled lamb / Gegrilltes lamm

**Paillard** 12,00 €
Paillard of veal / Rindersteak vom grill

**Scaloppine di maiale in vari modi** 12,50 €
Porc escalope / Schweine medaillon auf verschidene arten

**Cotoletta di maiale alla milanese** 11,50 €
Milanese porc escalope (bread -crumbed porc)
Paniertes schnitzel nach mailänder art

**Filetto di vitello alla griglia** 19,50 €
Grilled fillet of veal / Rinderfilet gegrillt

**Filetto al pepe verde** 21,00 €
Fillet with green pepper sauce / Rinderfilet mit grunem pfeffer

**Entrecôte di manzo alla griglia** 18,50 €
Grilled Entrecote / Entrecote gegrillt

**Salsiccia alla griglia** 11,50 €
Grilled sousice / Gegrillt frische würst

**Jagliata di manzo alla griglia con rucola e grana** 19,50 €
Grilled sliced beef with rocket and parmesan
Gegrillt rindersteak mit rucola und parmesan

**Capocollo di maiale alla griglia.** 12,50 €
Porc chop / Schwein kotelett

**Costata di manzo irlandese alla griglia** 23,50 €
Grilled irish beef steak / Gegrilltes irish rindersteak

Menù

# Contorni

| | |
|---|---|
| **Patatine fritte Chips fries / Pommes frites** | 5,00 € |
| **Insalata mista Mixed Salad / Gemischter salat** | 4,50 € |
| **Insalata verde Green salad / Grüner salat** | 4,50 € |
| **Verdura cruda Raw vegetables (Crudites) / Rohes gemüse** | 4,50 € |
| **Verdure cotte Boiled vegetables / Gecochte gemüse** | 6,00 € |
| **Verdure grigliate Grilled vegetables / Gegrilltes gemüse** | 8,00 € |

# Pizze

**Margherita (pomodoro, mozzarella )** 6,50 €
(tomato, mozzarella)
(tomaten, mozzarella)

**Prosciutto (pom., mozzarella e prosciutto cotto)** 8,50 €
(tomato, mozzarella, ham)
(tomaten, mozzarella, gekochtes schinken)

**Funghi (pomodoro, mozzarella e funghi )** 8,50 €
(tomato, mozzarella, mushrooms)
(tomaten, mozzarella, pilze)

**Prosciutto e funghi (pom., mozz., funghi, prosciutto )** 10,00 €
(tomato, mozzarella, mushrooms, ham,)
(tomaten, mozzarella, pilze und gekochtes schinken)

**Capricciosa (pom., mozz., funghi, prosciutto, carciofi, olive )** 10,50 €
(tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives) (tomaten, mozzarella, pilze, oliven, artischoken und gekochtes schinken)

**Napoletana (pomodoro, mozz., capperi, acciughe )** 8,50 €
(tomato, mozzarella, capers, anchovies, )
(tomaten, mozzarella, kapern und sardellen)

**Ciccio Bresaola (piadina, bresaola, grana e rucola)** 10,50 €
(plain base, bresaola, grana cheese, rocket)
(fladenbrot(piadina), budnerfleisch, parmesan und raukesalat)

**Alexia (mozz., robiola ,Capocollo di M.Franca e grana)** 12,00 €
(mozzarella,Robiola, Capocollo from M.Franca and Parmesan cheese)
(, mozzarella, Robiola, Capocollo von M.Franca und Parmesankäse )

Menù

# Pizze

**Quattro stagioni** 10,50 €
(pom., mozz., funghi, prosciutto, carciofi, olive e origano)
(tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olive and)(tomaten, mozzarella, pilze, gekochtes schinken, artischoken und oliven)

**Caprese (mozzarella, pomodorini** 8,00 €
(mozzarella, cherry tomatoes )
(mozzarella, strauche tomaten)

**Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante )** 9,00 €
(tomato, mozzarella, spicy salami )
(tomaten, mozzarella, scharfe salami )

**Ortolana (mozzarella, pomodorini, verdure fresche e origano)** 9,50 €
(mozzarella, cherry tomatoes, fresh vegetables and oregano)
(mozzarella, strauch tomaten, frisches gemuse und origano)

**Mimosa (mozzarella, burrata e prosciutto cotto)** 9,50 €
(mozzarella, burrata cheese, ham)
(mozzarella, burrata (pugliesicherkäse) und gekochter schinken)

**Funghi cardoncelli(mozz., pom., grana, cardoncelli, pancetta )** 11,00 €
(mozzarella, cherry tomatoes, grana cheese, chantelle mushrooms, bacon )
(mozzarella, strauche tomaten, parmesan, austernpilze, räucherschinken )

**Principessa (pom., mozz, prosciutto crudo, panna )** 10,50 €
(tomato, mozzarella, Parma ham, cream )
(tomaten, mozzarella, parmaschinken, sahne )

**Terra mia (mozz., pom secco., zucchine alla poverella,capocollo di M.F e glassa balsamica)** 12,00€
( (Mozzarella, sundried tomatoes, Apulian-style "zucchine alla poverella" [thinly sliced sautéed zucchini with garlic/mint], Martina Franca capocollo, and balsamic glaze))

**Carpaccio (mozz., Carpaccio fresco di manzo, rucola e grana )** 12,50 €
(mozzarella ,fresh beef carpaccio, rocket and parmesan)
(, mozzarella, frisches Rindercarpaccio, Rucola und Parmesan )

Menù

# Pizze

**Saporita (mozz., pomodorini crudi, cacio ricotta, rugola e aglio)** 10,00 €
(fresh tomato, mozzarella, cacio ricotta cheese, roket and garlic)
(mozzarella, strauch tomaten, lokaler hartkäse, raukesalat und knoblauch)

**Bellucci (piadina, pomodoro fresco, burrata )** 10,00 €
(plain base, fresh tomatoes, burrata cheese,)
(fladenbrot (piadina), frische tomaten, burrata pugliesiecherkäse)

**Ferilli (pomodoro, mozzarella, carciofi, gamberetti e panna).** 10,00 €
(tomato, mozzarella, artichokes, prawn and cream)
(tomaten, mozzarella, artischoken, kleine garnelen und sahne)

**Cucinotta (mozz., melanzane grigliate, pomodori freschi, robiola )** 10,00 €
(mozzarella, grilled aubergine, fresh tomatoes, robiola cheese )
(mozzarella, gegrillte auberginen frische tomaten, robiola käse)

**Robiola (mozzarella, speck e robiola)** 9,50 €
(mozzarella, speck, robiola cheese) (mozzarella, speck und robiola käse)

**Cicciolina (mozz., salsiccia fresca, sedano, pomodorini e origano)** 10,00 €
(mozzarella, fresh sausage, celery, cherry tomatoes and oregano)
(mozzarella, frische bratwurst, selleri, strauch tomaten und origano)

**Pizza del mese ( da chiedere )**

**Pizze servite con mozzarella di bufala** 2,00 €

**Pizza con altri tipi di impasto** 2,00 €

Menù

# Dessert

| | |
|---|---|
| Frutta mista Mixed fruit platter / Gemischtes obst | 7,00 € |
| Panna cotta Panna cotta / Panna cotta | 5,00 € |
| Tiramisù / Tiramisu / Tiramisu | 6,00€ |
| Tartufi Tartufi / Trüffeleis | 6,00 € |
| Coppe gelato Ice cream / Eisbecher | 4,50 € |
| Croccantino Croccantino / Halbgefrorenes mandeldessert | 6,00 € |
| Dolcetti di mandorla /Jocal almond sweets / Hausgemachtes gebäck | 7,50 € |
| Coppa amarena / Cherry ice cream / Amarena becher | 6,00 € |
| Cocco gelato / Coconut ice cream / Kokosnuss eis in schale | 6,00 € |
| Maxi Pops | 4,50 € |
| Catalana | 6,00 € |
| Dolce del giorno | |

# Liquori

| | |
|---|---|
| Liquori Nazionali | 3,50 € |
| Grappa invecchiata | 4,00 € |
| Rum/Cognac | 4,50 € |
| Long Drink | 7,50 € |

Menù

# Bibite

| | |
|---|---|
| Acqua Ferrarelle cl. 75 | 2,50 € |
| Acqua naturale cl. 75 | 2,50 € |
| Coca Cola lt, 1 | 4,50 € |
| Fanta lt, 1 | 4,50 € |
| Cola, Sprite ,estatè ,Succhi o Fanta c. 33 | 3,00 € |
| Caffè | 1,50 € |
| Cappuccino | 2,50 € |
| The caldo | 2,00 € |

# Birre alla Spina Peroni

| | |
|---|---|
| Lt, 1 | 10,00 € |
| cl.40 | 5,00 € |
| cl.20 | 3,50 € |

# Birre in Bottiglia

| | |
|---|---|
| Peroni Nastro Azzurro 33 cl | 3,50 € |
| Peroni Nastro Azzurro 62 cl | 5,00 € |
| Peroni Gran Riserva rossa 33 cl | 4,00 € |
| Peroni Nastro -Azzurro 0.0%. 33 cl | 3,50 € |
| Peroni No Glutine 33 cl | 3,50 € |
| Moretti Baffo D'Oro cl. 66 | 5,00 € |
| Heineken cl. 66 | 5,00 € |
| Raffo lavorazione grezza 33 cl | 4,00 € |

Menù

## Vini locali

| | |
|---|---|
| Bianco 1/1 | 8,00 € |
| Rosso 1/1 | 8,00 € |
| Bianco o Rosso 1/2 | 5,00 € |
| Bianco o Rosè frizzante alla spina 1/1 Litro | 10,00 € |
| Bianco o Rosè frizzante alla spina 1/2 Litro | 5,50 € |
| Calice Vino locale | 4,00 € |

## Vini Bianchi

| | |
|---|---|
| Locorotondo D.O.C. Il Selva (Albea - Alberobello) | 18,50 € |
| Greco di tufo D.O.C. (Mastroberardino) | 28,00 € |
| E Donè (Cantina Pietro Tauro) | 15,00 € |
| Chardonnay (tormaresca) | 18,50 € |
| Verdeca (Altevie le luminarie) | 18,00 € |
| Falanghina (Cantina Mastroberardino) | 28,00 € |

## Vini rosati

| | |
|---|---|
| Rosa di Selva (Cant. Soc. Alerobello) | 15,00 € |
| Petrarosa (Albea - Alberobello) | 20,00 € |
| Five Roses Jeon de Castris - Salice Salentino) | 20,00 € |
| Susumaniello (Albea - Alberobello) | 17,50 € |
| Aurora Primitivo Rosato i.g.p. Bio (Masseria torricella - puglia). | 17,50€ |
| Negramaro Rosato (Altevie le luminario) | 18,00 € |

Menù

## Vini Rossi

| | |
|---|---|
| Padula di Jamie primitivo e negroamaro (azienda agricola Olimpia) | 20,50 € |
| Primitivo di Manduria D.O.C. (Soloperto) | 17,50 € |
| Imperatore i.g.t. (Cantina Soc. Alberobello) | 17,50 € |
| Falcone d.o.C. (Rivera) | 28,50 € |
| Lui i.g.t. nero di Troia / Albea - Alberobello) | 35,00 € |
| Petranera primitivo i.g.t. Albea - Alberobello) | 19,50 € |
| Selva Rossa Riserva (cantina due Palme) | 31,00 € |
| Pipoli - Aglianico D.O.C. (vigneti Del vulture) | 19,00 € |
| 9 cento Negramaro (Albea ) | 25,00 € |
| Cummerse Sussumaniello (azienda Agricola Olimpia) | 25,00 € |
| Do'FrAnt Susumaniello Primitivo (azienda Agrigola Olimpia) | 31,00 € |
| Cabernet Sauvignon Nispoli i.g.p. Bio Masseria torricella - puglia) | 18,00 € |
| 11 Filari Primitivo dolce naturale (cantina San Marzano) | 30,00 € |

## Spumanti

| | |
|---|---|
| Asti FontanaFredda d.o.c.g. | 18,50 € |
| Prosecco Le bertole | 22,00 € |
| Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento d.o.c. | 48,00 € |

# Gentili Clienti

In caso di allergie o intolleranze, si prega di avvisare il personale che Vi elencherá gli ingredienti di ogni pietanza.

Grazie per la Collaborazione

In case of allergies or intolerances, please notify the staff that will list the ingredients of each dish.

Thanks for your cooperation

## Nei nostri piatti ci possono essere tracce dei seguenti allergeni

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, arachidi, noce di pecan, noce del brasile, noci del Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg °

10 mg/litro riportati come SO2

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti