



# Tenuta Uliveto

AZIENDA AGRITURISTICA

---

# La Tenuta

**Nel cuore di Nocera Inferiore**, tra colline d'ulivi e profumi del Mediterraneo, **nasce L'Uliveto**: **un luogo dove la terra racconta le sue radici**.

Ogni piatto è un omaggio **alla Campania**, ai suoi **sapori autentici** e al **tempo lento della convivialità**.

Qui, **tradizione e creatività** si incontrano per farvi assaporare **la vera essenza del Sud**.

**Tenuta  
Uliveto**  
AZIENDA AGRITURISTICA



# Antipasti

## ANTIPASTO DELL'ULIVETO

€12

Pancetta, capocollo e salame di nostra produzione, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, ricotta, pecorino e sfizi di verdure di stagione



## FRESCO EQUILIBRIO DI MONTAGNA

€10

Bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e pomodorini freschi

## CLASSICO CAMPANO

€10

Prosciutto crudo e mozzarella

## IL CLASSICO

€10

Prosciutto crudo e melone

## CUOPPO FRITTO

€10

Fritto misto della casa con patatine

## ANTIPASTO NORD E SUD

€10

Fiocco della Valtellina, pomodorini rossi e gialli, treccia di Tramonti o bufala

## CAPRESE

€10

Pomodori freschi e mozzarella di Tramonti o bufala

## CASARO

€10

Degustazione di formaggi di pecora della casa, ricotta e mozzarella di bufala

## BOSCO AL FORNO

€10

Provola al forno con porcini

## MONTAGNA ALLA PIASTRA

€10

Provola al forno con speck e radicchio

# Primi

## **CORTECCE DEL CONTADINO**

€8

Cortecce con salsiccia e porcini

## **RAVIOLI ALLO SFUSATO AMALFITANO**

€8

Ravioli ripieni di ricotta di bufala con burro, limone e timo

## **CAVATELLI TRADIZIONALI**

€8

Cavatelli al ragù bolognese con provola in terrina

## **SCARPARIELLO**

€8

Paccheri con pomodoro fresco, basilico e formaggio

## **CARBONARA**

€8

Spaghetti alla carbonara classica

## **SORRENTINA**

€8

Cavatelli con mozzarella o provola e pomodoro

## **MARE E BOSCO**

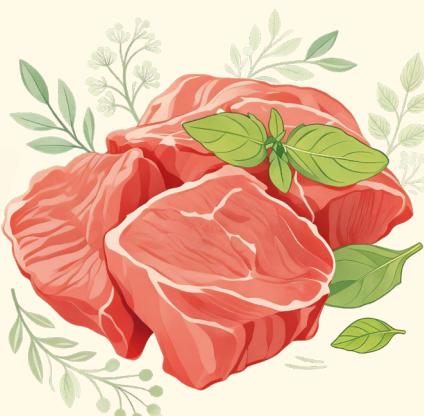
€12

Scialatielli con vongole e porcini



# Secondi

<b>GRIGLIATA DEL FATTORE</b>	€12
Grigliata mista di carne alla brace	
<b>SALSICCIA DEL CAMPO</b>	€6
Salsiccia alla brace con finocchietto selvatico	
<b>SALSICCIA RUSTICA</b>	€7
Salsiccia con scamorza fusa e rucola fresca	
<b>TAGLIATA DEL BOSCO</b>	€18
Tagliata di scottona con funghi porcini	
<b>CONTROFILETTO AL PEPE VERDE</b>	€20
Controfiletto di scottona con pepe verde	
<b>SCALOPPINA DEL BOSCO</b>	€9
Scaloppina di vitello ai porcini (condita a scelta con limone o vino bianco)	
<b>AGRUMATA</b>	€7
Scaloppina al limone sfumata con vino bianco	
<b>BISTECCA DEL GRANAIO</b>	€4/etto
Bistecca con osso	
<b>COTOLETTA DORATA</b>	€7
Cotoletta di pollo impanata e fritta al punto giusto	
<b>TAGLIATA DI SCOTTONA</b>	€16
Tagliata di scottona con pomodorini, rucola e scaglie di parmiggiano	
<b>COSTOLETTA NAPOLETANA</b>	€8
Costoletta di maiale con papaccella	
<b>TRACCHE DEL CONTADINO</b>	€7
Tracchie di maiale arrostito	



# Secondi Veloci

## ULIVETO BURGER

€8

Hamburger di scottona con provola, pomodoro e insalata

## BURGER CREMOSO

€8

Hamburger di scottona con salsa yogurt, pomodoro e insalata

## BURGER RUSTICO

€8

Hamburger con bacon croccante, cheddar e pomodoro

## CROCCANTI

€8

Nuggets di pollo dorati



# Contorni

## PATATINE FRITTE

€4

## INSALATA MISTA

€4

## VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE

€5

# Pizze

## **MARGHERITA**

Pomodoro pelato, mozzarella di Tramonti, Olio EVO, basilico

€4

## **BUFALINA**

Pomodoro pelato, mozzarella di bufala, Olio EVO

€4

## **CAPRICCIOSA**

Pomodoro pelato, mozzarella di Tramonti, Olio EVO, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto e olive

€6

## **4 STAGIONI**

Pomodoro pelato, mozzarella di Tramonti, carciofi, funghi champignon, prosciutto cotto e Olio EVO

€6

## **WURSTEL E PATATINE**

Mozzarella di Tramonti, patatine fritte, wurstel, Olio EVO

€7

## **SALSICCIA E PATATE**

Mozzarella di Tramonti, patatine fritte, salsiccia con finocchietto, Olio EVO

€7

## **PRIMAVERA**

Mozzarella di Tramonti, pomodorini, basilico, origano, prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano all'uscita

€9

## **NANNINELLA**

Mozzarella di Tramonti, broccoli, salsiccia, Olio EVO

€8

## **TRAMONTI**

Mozzarella di tramonti, provola affumicata di Tramonti, porcini, Olio EVO

€9

## **ANGY**

Mozzarella di Tramonti, crocchè o purè, prosciutto cotto, salsiccia, Olio EVO

€8

## **AURY**

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

€6

## **LA POVERELLA**

Mozzarella di Tramonti, provola affumicata di Tramonti, patate, salame piccante, Olio EVO

€8

**PAESANA**

€10

Pancetta di nostra produzione, datterino giallo, mozzarella di Tramonti, burrata intera di bufala, Olio EVO

**DELL'ORTO**

€8

Mozzarella di Tramonti, verdure grigliate di stagione, Olio EVO

**PISTACCHINA**

€10

Mozzarella di Tramonti, mortadella, crema di pistacchio, burrata di bufala intera, Olio EVO

**VALTELLINA**

€10

Mozzarella di Tramonti, stracchino, bresaola della Valtellina, rucola e noci all'uscita

**MESSICANA**

€10

Sugo di pomodoro, mozzarella di Tramonti, provola, fagioli, salsiccia, peperoncino, pepe

**MILANO**

€10

Mozzarella di Tramonti, gorgonzola, speck e radicchio all'uscita

**FOCACCIA CLASSICA**

€2

Olio EVO, sesamo, origano e sale

**FOCACCIA ALL'ITALIANA**

€3

Olio EVO, origano, insalata, pomodorini e olive

**FOCACCIA CON PANCETTA**

€4

Olio EVO, origano, sale e pancetta

**FOCACCIA LIGURE**

€7

Stracchino, mozzarella e prosciutto cotto



# *Per concludere*

<b>DOLCE DELLA CASA</b>	€3
<b>GELATO AFFOGATO AL CAFFÈ</b>	€3
<b>FRUTTA MISTA DI STAGIONE</b>	€4
<b>ANANAS</b>	€4
<b>MACEDONIA</b>	€4



# Bevande

<b>ACQUA NATURALE 1L</b>	€2
<b>ACQUA FRIZZANTE 1L</b>	€2
<b>COCA COLA 33CL</b>	€2
<b>COCA COLA ZERO 33CL</b>	€2
<b>FANTA 33CL</b>	€2
<b>Sprite 33CL</b>	€2
<b>PEPSI 1,5L</b>	€3
<b>COCA COLA IN VETRO 1L</b>	€4

# Birre

<b>NASTRO AZZURRO 66CL</b>	€3
<b>PERONI 66CL</b>	€3
<b>FISCHER 50CL</b>	€5
<b>ICHNUSA 50CL</b>	€4