



“The Queen Peach”

Olio monovarietale Coratina – Oro di Rufolo (Puglia)

Spuma di fegatino di pollo, pesca Regina di Londa,
caffè, schiacciata all’olio
e gel di Vinsanto Del Chianti Classico ’95 I Vegi

“L’Ovo dell’aia”

Olio Gran Cru – Fonte di Foiano (Toscana)

Uovo di gallina felice al vapore,
patate di Pietramala, nocciole e Caprone

“Il Lingotto”

Olio monovarietale Tonda Iblea – Cinque Colli (Sicilia)

Terrina di Melanzana, pomodori secchi,
capperi e pappa al pomodoro



“I Cannellini”

Olio Il Classico – Quattrococchi (Lazio)

Cannellini ripieni di Fagiano, crema di scalogno,
aria di ginepro e mirtilli dell’Abetone

“Il Cappelletto”

Olio Riserva – Fattoria Ambrosio (Campania)

Cappelletti ripieni di Mortadella di Prato,
crema di stracchino del Mugello,
fondo di Maiale e pistacchi

“Quello di mezzanotte”

Olio monovarietale moraiolo – Az Agr. Mannelli (Toscana)

Linguine integrali fredde, aglio, olio e peperoncino,
briciole e acciughe



“Fresco L’Agnello”

Olio monovarietale Ascolana. Giulio Mannelli (Umbria)

Rollè di agnello su crema di carote e cardamomo, cicoria, aglione e
liquerizia

“Il Filetto”

Olio IL588-Borgo i Vicelli-(Toscana)

Filetto di scottona, crema di scalogno e mele, gelatina di campari e
purè all’olio

“La Caprese”

Olio Gran Riserva. Fattoria Ambrosio (Campania)

Variazione di caprese a modo nostro

*****Coperto a persona € 3.50 *****



“Il Morbido”

Olio emozioni- Decimi (Umbria)

Morbido alle nocciole, cremoso al caffè,
gel di grappa e nocciole

“La Tarte Tatin”

Olio Il Perseo – De Palo (Puglia)

Tarte tatin di pesche di Rosano, yogurt e sorbetto di pesca e lavanda

“Al Contadino non far sapere ”

Olio selezione Grandis – La ranocchiaia (Toscana)

Pere, pecorino e noci



“Degustazione Al588”

I menu degustazione per la loro complessità sono serviti per tutti gli Ospiti del tavolo

❖ 4 portate a scelta Dello chef
(antipasto- 2 primi piatti-dessert)
€ 50.00 per persona

❖ 6 portate a scelta Dello chef
(2 antipasti- 2 primi piatti- 1 secondo -dessert)
€ 70.00 per persona

❖ “Degustazione dell’olio”
3 oli nazionali
€10.00

*Per informazioni sull’acquisto dell’olio che avete assaggiato durante la cena chiedete la nostra
“Carta degli Oli*