



BENVENUTI AL RISTORANTE OLIVIA'S HILL

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE ALBANESE



OGNI RICETTA È UN TESORO, TRAMANDATO DI GENERAZIONE IN
GENERAZIONE, PORTANDO CON SÉ RACCONTI DI RIUNIONI FAMILIARI,
CELEBRAZIONI E LE SEMPLICI GIOIE DELLA VITA QUOTIDIANA.
IL RISTORANTE OLIVIA'S HILL È PIÙ DI UN LUOGO DOVE SI MANGIA —
È UN LUOGO DOVE LE PERSONE SI RITROVANO.
CREDIAMO CHE IL CIBO SIA UN LINGUAGGIO UNIVERSALE CHE UNISCE
LE PERSONE.
ECCO PERCHÉ OGNI PIATTO DEL NOSTRO MENÙ RACCONTA UNA
STORIA PROPRIA, OFFRENDOVI UNA FINESTRA SULLA CULTURA, IL
POPOLO E LE TRADIZIONI CHE RENDONO LA CUCINA ALBANESE COSÌ
UNICA.



M E N U

I N S A L A T E

INSALATA GRECA

500 LEKË

INSALATA VERDE

450 LEKË

A N T I P A S T I

FORMAGGIO BIANCO AL FORNO

500 LEKË

FORMAGGIO KAÇKAVALL

600 LEKË

PEPERONI RIPIENI

1000 LEKË



PEPERONI VERDI TENERI, RIPIENI CON CURA CON UNA CREMOSA MISCELA DI RICOTTA E SPEZIE AROMATICHE. COTTI DELICATAMENTE AL FORNO PER OTTENERE UN SAPORE CHE SI SCIoglie IN BOCCA. UN ANTIPASTO TRADIZIONALE DEI BALCANI, RICCO DI GUSTO E PERFETTO COME ENTRÉE O CONTORNO.

POLPETTE CASALINGHE AL FORNO

1200 LEKË

LE NOSTRE POLPETTE ARTIGIANALI SONO PREPARATE CON CURA CON I MIGLIORI TAGLI DI CARNE, MESCOLOTE CON ERBE FRESCHE E SPEZIE AROMATICHE TRADIZIONALI. VENGONO COTTE LENTAMENTE AL FORNO PER PRESERVARE I SUCCHI NATURALI E IL SAPORE AUTENTICO. OGNI MORSO OFFRE UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA MORBIDEZZA E CROCCANTEZZA, PORTANDO IN TAVOLA UN GUSTO RICCO E AVVOLGENTE CHE RAPPRESENTA PERFETTAMENTE LA CUCINA TRADIZIONALE ALBANESE FATTA IN CASA. SERVITE CALDE – UN VERO ABBRACCIO DALLA CUCINA DEL PASSATO.



RISO AL FORNO

1100LEKË

UN PIATTO TRADIZIONALE ALBANESE AL FORNO CON RISO E CARNE

TAVË ORIZI È UN PIATTO TRADIZIONALE ALBANESE A BASE DI RISO AL FORNO, PARTICOLARMENTE NOTO NELLA CITTÀ STORICA DI ELBASAN, NEL CUORE DELL'ALBANIA. ELBASAN, CELEBRE PER IL SUO RICCO PATRIMONIO CULTURALE E L'ARCHITETTURA OTTOMANA, È DA SEMPRE UN CENTRO DELLA CUCINA TRADIZIONALE, E QUESTA TAVË RAPPRESENTA UN SIMBOLO DI OSPITALITÀ E CALORE CASALINGO.

QUESTO PIATTO VIENE SOLITAMENTE PREPARATO CON TENERA CARNE D'AGNELLO O DI VITELLO, COTTA CON RISO, CIPOLLE, POMODORI E SPEZIE AROMATICHE, POI INFORNATO FINO A OTTENERE UN COLORE DORATO E UN PROFUMO INVITANTE. TAVË ORIZI VIENE SPESSO SERVITO DURANTE RIUNIONI FAMILIARI E FESTE, SOTTOLINEANDO IL PROFONDO SIGNIFICATO CHE IL CIBO RIVESTE NELLA CULTURA ALBANESE.





TERRINA DI CARNE

AL FORNO **1300 LEKË**

TAVË DHEU È UN PIATTO TRADIZIONALE ALBANESE, RICCO DI SAPORE E PROFONDAMENTE LEGATO ALLA CITTÀ DI TIRANA, LA CAPITALE DELL'ALBANIA. RADICATO NELL'IDENTITÀ CULINARIA DELLA REGIONE, QUESTO PIATTO VIENE PREPARATO E SERVITO IN UNA TEGLIA DI TERRACOTTA (DA CUI PRENDE IL NOME – “TAVË DHEU”).

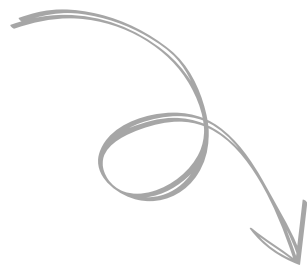
GLI INGREDIENTI INCLUDONO CARNE MACINATA DI VITELLO O AGNELLO, ROSOLATA CON AGLIO, CIPOLLA, POMODORI, SPEZIE AROMATICHE E TALVOLTA PEPERONI, IL TUTTO RICOPERTO DA FORMAGGIO BIANCO ALBANESE (SIMILE ALLA FETA) E COTTO AL FORNO FINO A OTTENERE UNA CROSTICINA DORATA E UNA CONSISTENZA CREMOSA. LA TERRACOTTA CONSERVA E CONCENTRA I PROFUMI, CONFERENDO AL PIATTO UN GUSTO RUSTICO E CASALINGO.

TAVË DHEU RIFLETTE L'INFLUENZA COMBINATA DELLA CUCINA OTTOMANA E MEDITERRANEA TIPICA DI TIRANA, ED È UNO DEI PIATTI PIÙ AMATI CHE EVOCANO CALORE FAMILIARE E OSPITALITÀ ALBANESE.

SFORMATO DI AGNELLO CON YOGURT AL FORNO

1300LEKË

TAVË KOSI (PROPOSTO PER L'INSERIMENTO NELL'UNESCO) TAVË KOSI È UNO DEI PIATTI PIÙ ICONICI E RAPPRESENTATIVI DELLA CUCINA ALBANESE, ORIGINARIO DELLA CITTÀ DI ELBASAN, NELL'ALBANIA CENTRALE. QUESTA RICCA PIETANZA DAL SAPORE LEGGERMENTE ACIDULO È UN SIMBOLO AMATO DELL'OSPITALITÀ ALBANESE E DELLA NOSTRA IDENTITÀ CULINARIA. SI PREPARA CON TENERA CARNE DI AGNELLO, COTTA IN UNA MISCELA CREMOSA DI YOGURT, UOVA E RISO, CHE CREA UNA CONSISTENZA SIMILE A UN BUDINO E UN SAPORE DELICATAMENTE ACIDULO. LA SALSA DI YOGURT VIENE COTTA AL FORNO FINO A FORMARE UNA CROSTA DORATA E SAPORITA SULLA SUPERFICIE. TAVË KOSI VIENE SPESSO SERVITO IN OCCASIONI SPECIALI E FESTE FAMILIARI. RAPPRESENTA L'ARMONIA PERFETTA TRA SEMPLICITÀ, GUSTO E ORGOGLIO CULTURALE — UN CIBO CONFORTANTE NELLA SUA FORMA PIÙ COMPLETA.

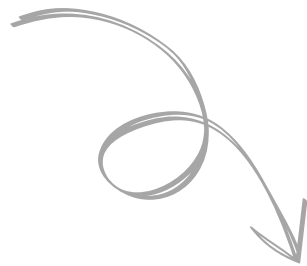


POLLO CON SFOGLIE DI PASTA

1300 LEKË

QUESTO PIATTO TRADIZIONALE ALBANESE È PREPARATO CON POLLO DI CAMPAGNA, COTTO LENTAMENTE PER CREARE UN BRODO RICCO E AROMATICO. LE SFOGLIE DI PASTA, FATTE A MANO E SECCATE AL SOLE O FRESCHE, VENGONO COTTE IN QUESTO GUSTOSO BRODO ASSORBENDONE PROFONDAMENTE IL SAPORE. IL RISULTATO È UN PIATTO CALDO E ABBONDANTE, DAL COLORE DORATO, SPESSO COMPLETATO DA UNO STRATO DI BURRO FUSO O UNA SPOLVERATA DI PEPE NERO PER UN GUSTO PIÙ INTENSO.

IL POLLO CON LE SFOGLIE DI PASTA È PIÙ DI UN SEMPLICE PASTO – È UNA FESTA DEL PATRIMONIO CULINARIO ALBANESE, DOVE LE TECNICHE TRADIZIONALI E INGREDIENTI SEMPLICI E GENUINI SI UNISCONO PER CREARE QUALCOSA DI UMILE E STRAORDINARIO ALLO STESSO TEMPO. OGNI BOCCONE RACCONTA UNA STORIA DI OSPITALITÀ, TRADIZIONE E DEL LEGAME INSCINDIBILE TRA CIBO E FAMIGLIA.





IMAM BAJALDÍ



1100 LEKË

IMAM BAJALDÍ È UN PIATTO ETERNO DELLA TRADIZIONE CULINARIA OTTOMANA, MOLTO AMATO IN TUTTO I BALCANI E PARTICOLARMENTE APPREZZATO NELLE FAMIGLIE ALBANESI, SPECIALMENTE NEL SUD DEL PAESE, DOVE LE INFLUENZE MEDITERRANEE E TURCHE SONO PIÙ EVIDENTI. IL SUO NOME, CHE SIGNIFICA “L’IMAM SVENNE”, È LEGATO ALLA LEGGENDA DEL SUO SAPORE STRAORDINARIO — COSÌ DELIZIOSO CHE SI DICE ABBIA RAPITO I SENSI DI UN IMAM DEVOTO.

ALLA BASE, IMAM BAJALDÍ È UN PIATTO LEGGERO MA RICCO DI SAPORE, PREPARATO CON MELANZANE TAGLIATE SOTTILMENTE E AMMORBIDITE NELL’OLIO D’OLIVA, POI FARCITE CON UN COMPOSTO COTTO LENTAMENTE DI CIPOLLE, AGLIO E POMODORI ARROSTITI. VIENE CUCINATO A FUOCO BASSO FINO A DIVENTARE MORBIDO E CREMOSO, E SOLITAMENTE SERVITO A TEMPERATURA AMBIENTE PER ESALTARE TUTTI I SUOI SAPORI EQUILIBRATI.

AGNELLO COTTO LENTAMENTE NEL LATTE AL FORNO

1500 LEKË



NEL CUORE DELLE MONTAGNE, DOVE L'ARIA È PURA E LA NATURA INCONTAMINATA, I PASTORI HANNO SCOPERTO UN MODO MOLTO SPECIALE PER CUCINARE LA CARNE DI AGNELLO — UN RITUALE SEMPLICE, COLMO DI AMORE E CURA. QUESTA RICETTA È PIÙ DI UN PASTO; È PARTE DELLA STORIA E DELLA VITA DELLE PERSONE CHE SI PRENDONO CURA DELLE LORO GREGGI TRA COLLINE E PASCOLI.

LA CARNE FRESCA E TENERA DI AGNELLO VIENE POSTA IN UNA LATTINA METALLICA SPECIALE, UN TEMPO USATA PER CONSERVARE IL LATTE FRESCO DI CAPRA. QUESTA LATTINA, CHE PORTA CON SÉ IL PROFUMO DELLA NATURA, VIENE LENTAMENTE INSERITA NEL FUOCO DEL FORNO A LEGNA DEL VILLAGGIO. DURANTE LE LUNGHE ORE DI COTTURA LENTA, LA CARNE ASSORBE L'AROMA DEL LATTE E DIVENTA TENERA, SUCCOSA E RICCA DI SAPORE — UN GUSTO CHE PARLA DI TEMPO E PAZIENZA.

I VECCHI PASTORI RACCONTANO CHE QUESTO METODO DI COTTURA NELLA LATTINA DEL LATTE È UN SEGRETO TRAMANDATO DI GENERAZIONE IN GENERAZIONE. IL LATTE NON SOLO CONFERISCE UN PROFUMO UNICO, MA AIUTA ANCHE LA CARNE A DIVENTARE INCREDIBILMENTE TENERA, QUASI SI SCIoglie IN BOCCA. È UN PIATTO CHE CUSTODISCE IL CALORE DEL FORNO, L'ANIMA DELLE MONTAGNE E IL RICORDO DEI TEMPI IN CUI LE PICCOLE FAMIGLIE SI RIUNIVANO INTORNO AL FUOCO PER CONDIVIDERE STORIE E GIOIA.

BISTECCA AL FORNO
ACCOMPAGNATA DA PATATE AL
FORNO

1500 LEKË

FILETTO DI MANZO TENERO, MARINATO CON SPEZIE E COTTO AL FORNO
ALLA PERFEZIONE, ACCOMPAGNATO DA PATATE DORATE.
UNA SCELTA GUSTOSA ED ELEGANTE PER GLI AMANTI DELLA CARNE.





CRÈME CARAMEL

400 LEKË



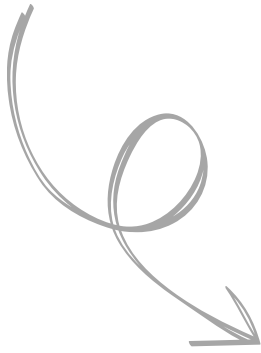
CRÈME CARAMEL È UN DESSERT TRADIZIONALE MOLTO AMATO IN ALBANIA, APPREZZATO DA GENERAZIONI PER LA SUA CONSISTENZA MORBIDA E LA DOLCEZZA DELICATA. SEBBENE VARIANTI DEL BUDINO AL CARAMELLO ESISTANO IN TUTTO IL MONDO, LA VERSIONE ALBANESE OCCUPA UN POSTO SPECIALE SULLE TAVOLE, SOPRATTUTTO DURANTE LE FESTE E LE RICORRENZE FAMILIARI.

QUESTO DOLCE CLASSICO SI PREPARA CON INGREDIENTI SEMPLICI — UOVA, LATTE, ZUCCHERO E VANIGLIA — CHE, GRAZIE A UNA COTTURA ATTENTA, SI TRASFORMANO IN UNA CREMA LISCIA, SORMONTATA DA UNO STRATO RICCO DI CARAMELLO DORATO. VIENE COTTO DELICATAMENTE E RAFFREDDATO PRIMA DI ESSERE SERVITO, CATTURANDO L'ESSENZA DEL CALORE DELLA CUCINA CASALINGA CON UN TOCCO DI ELEGANZA.

LA CRÈME CARAMEL RIFLETTE L'AMORE ALBANESE PER I DOLCI SEMPLICI MA RAFFINATI, ED È SPESSO SERVITA COME CONCLUSIONE PERFETTA DI UN PASTO CONDIVISO. LA SUA PRESENZA È UN RICHIAMO ALL'OSPITALITÀ, ALLA TRADIZIONE E ALLA GIOIA PACATA CHE SI TROVA NEI PIACERI PIÙ SEMPLICI DELLA VITA.

HALVA

400LEKË



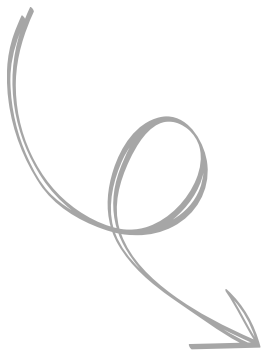
HALVA È UNO DEI DOLCI PIÙ ANTICHI E SIMBOLICI DELL'ALBANIA, UN DESSERT RICCO DI STORIA E TRADIZIONE. CON RADICI CHE RISALGONO AL PERIODO OTTOMANO, LA HALVA FA DA TEMPO PARTE DEL PATRIMONIO CULINARIO ALBANESE E VIENE SPESSO PREPARATA PER SEGNARE MOMENTI DI FESTA E OCCASIONI SOLENNI — DALLE GRANDI CELEBRAZIONI AI GIORNI DI COMMEMORAZIONE.

LA HALVA VIENE MESCOLATA LENTAMENTE SUL FUOCO FINO A RAGGIUNGERE UNA CONSISTENZA Densa E RICCA, CON UN AROMA DECISO DI FRUTTA SECCA E UN COLORE DORATO. LA SUA PREPARAZIONE RICHIEDE PAZIENZA E ATTENZIONE, QUALITÀ CHE RIFLETTONO I VALORI DELLA VITA FAMILIARE E DELLA COMUNITÀ ALBANESE.

CHE SIA OFFERTA COME GESTO DI OSPITALITÀ AGLI OSPITI, DURANTE RITI RELIGIOSI O IN RIUNIONI FAMILIARI, LA HALVA È MOLTO PIÙ DI UN SEMPLICE DOLCE — È UN SEGNO DI RISPETTO, CALORE E CONTINUITÀ CULTURALE, CHE UNISCE LE GENERAZIONI ATTRAVERSO IL GUSTO E LA MEMORIA.

SULTJASH

400 LEKË



SULTJASH È UN DESSERT CONFORTANTE E PROFONDAMENTE RADICATO NELLA TRADIZIONE CULINARIA ALBANESE. CON ORIGINI CHE RISALGONO A SECOLI FA, QUESTO SEMPLICE BUDINO DI RISO È RIMASTO UN ALIMENTO INTRAMONTABILE NELLE FAMIGLIE ALBANESI, NOTO PER LA SUA SEMPLICITÀ, IL CALORE E I SUOI VALORI NUTRITIVI.

SI PREPARA FACENDO CUOCERE LENTAMENTE IL RISO NEL LATTE FINO A OTTENERE UNA CONSISTENZA MORBIDA E CREMOSA, POI VIENE DOLCIFICATO CON UN PO' DI ZUCCHERO. IL SULTJASH HA UN SAPORE DELICATO E UNA CONSISTENZA LISCIA E VELLUTATA. SPESSO VIENE SERVITO FREDDO E SPOLVERATO CON CANNELLA, PORTANDO CON SÉ UN SENSO DI TRANQUILLITÀ E NOSTALGIA IN OGNI CUCCHIAIATA.