



Benvenuti al ristorante Olivia's Hill

Il sapore della tradizione



Ogni ricetta è un tesoro tramandato di generazione in generazione, ricco di storie di riunioni familiari, feste e delle semplici gioie della vita quotidiana.

Olivia's Hill Restaurant è molto più di un luogo in cui mangiare: è un luogo d'incontro. Crediamo che il cibo sia un linguaggio universale capace di unire le persone. Ogni piatto del nostro menu racconta una storia e offre uno sguardo sulla cultura, sul popolo e sulle tradizioni che rendono unica la cucina albanese.



MENU

INSALATE

INSALATA GRECA

500 LEKË

INSALATA VERDE

450 LEKË

ANTIPASTI

FORMAGGIO AL FORNO

500 LEKË

FORMAGGIO KASHKAVALL

600 LEKË

PEPERONI RIPIENI

1000 LEKË



Teneri peperoni verdi farciti con un composto cremoso di ricotta ed erbe aromatiche, quindi leggermente cotti al forno. Un antipasto tradizionale balcanico, ricco di sapore e perfetto anche come contorno.

POLPETTE FATTE IN CASA AL FORNO

1200 LEKË

Le nostre polpette sono preparate con carne selezionata, erbe fresche e spezie tradizionali, poi cotte lentamente al forno per conservarne i succhi naturali. Tenere dentro e leggermente croccanti fuori, racchiudono il gusto autentico della cucina casalinga albanese.



TIMBALLO DI RISO 1100 LEKË

Il timballo di riso (Tave Orizi) è un piatto tradizionale albanese legato alla storica città di Elbasan. Tenero agnello o manzo viene cotto con riso, cipolle, pomodori e spezie, poi passato al forno fino a diventare dorato e profumato. Il piatto unisce ingredienti semplici e genuini e riflette le tradizioni rurali e mediterranee dell'Albania. Spesso servito durante feste e riunioni familiari, Tave Orizi esprime il profondo valore del cibo e dell'ospitalità nella cultura albanese.





TERRINA IN PENTOLA DI TERRACOTTA 1300 LEKË

La terrina in pentola di terracotta (Tave Dheu) è un ricco piatto tradizionale albanese associato a Tirana. Viene cotta e servita in un recipiente di terracotta, da cui prende il nome. Manzo o vitello macinato viene rosolato con aglio, cipolle, pomodori, erbe e peperoni, ricoperto di formaggio bianco albanese e cotto al forno fino a doratura. La terracotta trattiene i profumi e dona al piatto un sapore rustico. Tave Dheu unisce influenze ottomane e mediterranee al calore della cucina di casa albanese.

AGNELLO ALLO YOGURT COTTO AL FORNO

2200 LEKË

Tave Kosi, candidato all'inserimento nel patrimonio UNESCO, è uno dei piatti nazionali più rappresentativi dell'Albania e nasce a Elbasan. Tenero agnello viene cotto in una crema di yogurt, uova e riso, ottenendo una consistenza delicata e leggermente acidula sotto una crosta dorata. Radicato nella tradizione ottomana ma preparato in modo tipicamente albanese, viene spesso servito nelle feste e nelle occasioni speciali. È un perfetto incontro di semplicità, sapore e orgoglio culturale.



POLLO CON PASTA FATTA A MANO

1800 LEKË

Questo piatto utilizza pollo ruspante cotto lentamente per creare un brodo ricco e aromatico. La pasta all'uovo tirata a mano, chiamata jufka, viene essiccata al sole oppure usata fresca e cotta nel brodo saporito, assorbendone il gusto. Il risultato è un piatto sostanzioso e dorato, spesso completato con burro fuso o pepe nero. Pule me Jufka celebra il patrimonio culinario albanese, unendo tecniche antiche e ingredienti genuini in un racconto di ospitalità, tradizione e famiglia.





IMAM BAYILDI

1100 LEKË

Imam Bayildi è un classico della tradizione culinaria ottomana, amato in tutti i Balcani e particolarmente apprezzato nelle case dell'Albania meridionale, influenzate dai sapori mediterranei e turchi. Il nome, che significa «l'imam svenne», richiama la leggendaria ricchezza del piatto. Le melanzane vengono ammorbidite nell'olio d'oliva, farcite generosamente con cipolle, aglio e pomodori maturi cotti lentamente, quindi stufate fino a diventare fondenti. Servito a temperatura ambiente, rivela pienamente tutti i suoi aromi.

AGNELLO NEL BIDONE DEL LATTE COTTO AL FORNO

2200 LEKË



RICETTA TRADIZIONALE DEI PASTORI DAL CUORE DELLE MONTAGNE

Nel cuore delle montagne, dove l'aria è pura e la natura incontaminata, i pastori hanno creato un modo speciale di preparare l'agnello: un rituale semplice, fatto di pazienza e cura. Questa ricetta appartiene alla storia e alla vita di chi conduce le greggi sulle colline.

L'agnello fresco e tenero viene posto in un bidone di metallo un tempo usato per il latte di pecora e cotto lentamente nel forno del villaggio. Durante le lunghe ore di cottura, la carne assorbe un aroma delicato e diventa eccezionalmente morbida, succosa e saporita.

Gli anziani pastori raccontano che il segreto si tramanda da generazioni. Il latte dona un profumo unico e rende la carne quasi fondente. Il piatto conserva il calore del forno, lo spirito delle montagne e il ricordo delle famiglie riunite accanto al fuoco.

BISTECCA DI MANZO AL FORNO CON PATATE

1800 LEKË

Tenera bistecca di manzo marinata con erbe e spezie, poi arrostita al forno insieme a patate dorate.

Una scelta gustosa e raffinata per gli amanti della carne.





PESCE

OLIVIA'S HILL RESTAURANT

TROTA IN CROSTA DI SALE - 1 KG

3000 ALL



Trota fresca completamente avvolta in uno spesso strato di sale marino e cotta lentamente al forno. Il sale crea una crosta che trattiene il vapore e i succhi: una tecnica tradizionale che preserva la naturale succosità, la morbidezza e il sapore autentico del pesce. Servita intera, 1 kg.

TROTA TRADIZIONALE AL FORNO CON VERDURE - 1 KG

3000 ALL



Un'antica ricetta che segue la tradizione del pesce cotto in teglia. La trota viene adagiata su un letto di verdure di stagione e cotta lentamente al forno finché le verdure diventano morbide. Un piatto tradizionale dal sapore autentico, leggero e ricco di aromi naturali. Servito caldo per un'esperienza culinaria speciale.