



olive

condividere è amare!

ANTIPASTI

POLPETTE DI BOLLITO E SALSA VERDE ^{1,5,8}	€ 10 (4PZ)
PANZANELLA, STRACCIATELLA E ALICI ^{1,3,8}	€ 12 (3PZ)
FIORE DI ZUCCA AL FORNO, RICOTTA E SALSA DI PEPERONI ¹	€ 12 (4PZ)
CAPRESE DI POMODORO, INSALATARO E MOZZARELLA DI BUFALA ¹	€ 13
CARTOCCIO DI ALICI FRITTE, MAIONESE DI SOIA E PATATE ^{3,6,8,10}	€ 14
INSALATA DI POLPO, PATATE E FAGIOLINI ^{1,2,5,8,10}	€ 15
TARTARE DI MANZO, STRACCIATELLA E TARTUFO ESTIVO ^{1,3}	€ 15 (3PZ)



PASTA FRESCA

TONNARELLI CACIO, PEPE, ZENZERO E LIME ^{1,3}	€ 13
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA (CON TARFUFO +4€) ^{1,3,5}	€ 13
SPAGHETTONI, COZZE, POMODORINI, STRACCIATELLA E ZAFFERANO ^{1,3,8}	€ 16
GNOCCHI DI RICOTTA, VONGOLE, BOTTARGA E LIME ^{1,3}	€ 16

SECONDI

CARPACCIO DI MANZO MARINATO, INSALATA DI PESCHE E PISTACCHI SABBATI ^{1,2,3,5}	€ 15 (3PZ)
SALTIMBOCCA DI POLLO, PROSCIUTTO, SALVIA E CICORIA ^{8,10}	€ 16 (4PZ)
SALMONE ALLA PLANCHA CON SALSA VEGETARIANA E MISTICANZA ^{1,8}	€ 20
TONNO SCOTTATO, CIALDA DI CANNOLO, CAPONATA DI MELANZANE E PESTO ALLA TRAPANESE ^{1,3,4,6,8}	€ 24 (4PZ)
BACCALÀ CONFIT ALLA ROMANA, POMODORINI, PINOLI E UVETTA ^{4,8}	€ 25
ENTRECOTE DI MANZO CON SALSA BERNESE 500 GR. (PER DUE PERSONE) ^{1,2,3,5}	€ 39

DOLCI

TIRAMISÙ ¹	€ 8
PANNA COTTA CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO ¹	€ 8
TORTA CAPRESE CON GELATO ALLA VANIGLIA ^{4,5}	€ 8
CREMA DI ROBIOLA, CROCCANTE DI AMARETTO E PESCA SCIROPATA ^{1,3,4}	€ 8
CROSTATINE DI FRUTTA ^{3,4,5}	€ 8



CONTORNI

CICORIA RIPASSATA	€ 6
LATTUGHINO, ARANCE, FINOCCHI E OLIVE NERE	€ 6
PATATE AL FORNO	€ 6
SPINACINO, BURRO E PARMIGIANO ¹	€ 7
FUNGHI SALTATI	€ 7

PANE CASARECCIO 3€

buon appetito!

ALLERGENI 1.LATTOSIO 2.SEDANO 3.GLUTINE 4.FRUTTA A GUSCIO 5.UOVA 6.SOIA 7.SENAPE 8.PESCE 9.CROSTACEI 10.SESAMO 11.ARACHIDI

^^ PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ^^ PESCE PRESENTE IN MENU È SOTTOPOSTO AD UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO EUROPEO 853/2004



olive

sharing is caring!

APPETISERS

STEWED AND DEEP-FRIED MEATBALLS, GREEN SAUCE ^{1,5,8}	€ 10 (4PZ)
BREAD SALAD WITH TOMATO, STRACCIATELLA CHEESE AND ANCHOVIES ^{1,3,8}	€ 12 (3PZ)
BAKED ZUCCHINI FLOWERS STUFFED WITH RICOTTA CHEESE AND CAPSICUM SAUCE ¹	€ 12 (4PZ)
CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE ¹	€ 13
DEEP FRIED ANCHOVIES, SOY MAYONNAISE ^{3,6,8,10}	€ 14
OCTOPUS SALAD WITH POTATOES AND GREEN BEANS ^{1,2,5,8,10}	€ 15
ANGUS TARTARE, STRACCIATELLA CHEESE AND SUMMER TRUFFLE ^{1,3}	€ 15 (3PZ)



HOMEMADE PASTAS

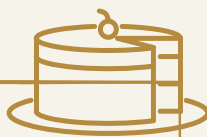
TONNARELLI, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER, GINGER AND LIME ^{1,3}	€ 13
MEZZE MANICHE, EGG, PORK CHEEKS, PEPPER AND PECORINO CHEESE ^{1,3,5}	€ 13 (+ TRUFFLE 4€)
SPAGHETTONI, MUSSELS, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA CHEESE AND SAFFRON ^{1,3,8}	€ 16
RICOTTA CHEESE GNOCCHI, CLAMS, CURED MULLET ROE AND LIME ^{1,3}	€ 16

MAIN COURSES

CURED BEEF CARPACCIO, PEACH SALAD AND GLAZED PISTACHIOS ^{1,2,3,5}	€ 15 (3PZ)
CHICKEN SALTIMBOCCA, PROSCIUTTO, SAGE AND CHICORY ^{8,10}	€ 16 (4PZ)
GRILLED SALMON, VEGETARIAN SAUCE AND MIXED SALAD ^{1,8}	€ 20
SEARED TUNA, EGGPLANTS CAPONATA AND TRAPANESE BASIL PESTO ^{1,3,4,6,8}	€ 24 (4PZ)
CODFISH CONFIT, TOMATOES, SULTANAS AND PINE NUTS ^{4,8}	€ 25
SIRLOIN STEAK WITH BERNESE SAUCE, 500 GR. (FOR 2 PAX) ^{1,2,3,5}	€ 39

DESSERTS

TIRAMISÙ ¹	€ 8
PANNA COTTA WITH WILD BERRIES SAUCE ¹	€ 8
CAPRESE CAKE AND VANILLA ICE CREAM ^{4,5}	€ 8
ROBIOLA CHEESE CREAM, CRUNCHY AMARETTO AND PEACHES ^{1,3,4}	€ 8
SEASONAL FRUIT TART AND CHANTILLY CREAM ^{3,4,5}	€ 8



SIDERS

PAN-FRIED CHICORY, OIL, GARLIC AND CHILLI	€ 6
BABY LATTUCE, FENNEL, ORANGE AND OLIVE	€ 6
BAKED POTATOES	€ 6
BABY SPINACH, BUTTER AND PARMESAN ¹	€ 7
PAN-FRIED MUSHROOMS	€ 7

HOMEMADE BREAD 3€

Enjoy your meal!

ALLERGEN 1.LACTOSE 2.CELERY 3.GLUTEN 4.NUTS 5.EGG 6.SOYA 7.MUSTARD 8.FISH 9.SHELLFISH 10.SESAMI 11.PEANUTS

^^FOR REASONS OF SEASONALITY, CERTAIN PRODUCTS MAY HAVE BEEN FROZEN ^^THE SEAFOOD ON THE MENU HAS UNDERGONE A BLAST CHILLING PROCESS IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN REGULATION 853/2004