

LIGHT LUNCH

**Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (Reg. CE n. 852/04)
***Some products are treated, at the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under Reg. CE n. 852/04)*

*I piatti contrassegnati con l'asterisco sono preparati con prodotti congelati di qualità superiore
**All dishes marked with a star, are made with superior quality frozen products*

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:
Pesce, Molluschi, Crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova, Soia, Latte, Anidride solforosa e solfiti,
Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di sesamo.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione,
che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità
di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

*Our courses may contain the following allergens:
Fish, Shellfish, Cereals containing gluten, Eggs, Soy, Milk, Anhydride sulfurous and sulphites,
Shell fruit, Celery, Lupin beans, Peanuts, Mustard, Sesame seeds.*

*For any information about substances and allergens is possible to consult the appropriate documentation
provided by the staff in charge.*

The customer should communicate to our staff the presence of allergies or intolerances.

INSALATE – SALADS

**MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORI CUORE DI BUE E BASILICO**

*BUFFALO MOZZARELLA CHEESE,
CUORE DI BUE TOMATOES AND BASIL*

28

**QUINOA, AVOCADO,
LAMPONI E VERDURE IN AGRODOLCE**

*QUINOA, AVOCADO,
RASPBERRIES AND SWEET-AND-SOUR VEGETABLES*

28

**CUOR DI LATTUGA, CROSTINI,
PETTO DI POLLO, PARMIGIANO E SALSA FRANCESE****

*LETTUCE, CROUTONS,
CHICKEN BREAST, PARMESAN CHEESE AND FRENCH SAUCE***

28

**FAGIOLINI, PATATE, UOVA SODE,
TONNO SOTT'OLIO E FRESELLA AL FINOCCHIETTO**

*GREEN BEANS, POTATOES, HARD BOILED EGGS,
TUNA AND WILD FENNEL FRESELLA BREAD*

28

**ICEBERG, RUCOLA, FETA,
DATTERINI ROSSI, OLIVE NERE, CETRIOLO E CIPOLLA ROSSA**

*ICEBERG SALAD, ROCKET, FETA CHEESE
CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CUCUMBER AND RED ONION*

28

PIZZE

MARGHERITA

**FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE, POMODORI PELATI SAN MARZANO,
BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO**

*FIOR DI LATTE CHEESE, SAN MARZANO TOMATOES,
BASIL AND PARMESAN CHEESE*

18

MARINARA

**POMODORI PELATI SAN MARZANO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO,
AGLIO ROSSO E ORIGANO**

*SAN MARZANO TOMATOES, ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA,
RED GARLIC AND OREGANO*

15

CALZONE AL FORNO

**RICOTTA VACCINA, FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE,
SALAME NOSTRANO E PEPE NERO**

*PIZZA STUFFED WITH COW RICOTTA CHEESE, FIOR DI LATTE CHEESE,
LOCAL SALAMI AND BLACK PEPPER*

22

REGINA CAMPANA

PASSATO DI DATTERINI GIALLI, MOZZARELLA DI BUFALA E SALSA AL BASILICO
YELLOW TOMATOES SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE AND BASIL SAUCE

22

PAESTUM

**CREMA DI CARCIOFI, FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE,
NOCI, CACIOCAVALLO E PANCETTA STECCATA**

*ARTICHOKES CREAM, FIOR DI LATTE CHEESE,
WALNUTS, CACIOCAVALLO CHEESE AND BACON*

22

PIZZE

RUOTINO CELENTANO

PASSATO DI POMODORO SAN MARZANO, CACIO RICOTTA E BASILICO

SAN MARZANO TOMATOES, CACIO-RICOTTA CHEESE AND BASIL

22

MONTE SOLARO

FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE, PEPPERONI

MELANZANE E BASILICO

FIOR DI LATTE CHEESE

BELL PEPPERS, EGGPLANTS AND BASIL

22

VILLA LYSIS

**FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE, POMODORINI, RUCOLA,
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

*FIOR DI LATTE CHEESE, CHERRY TOMATOES,
ROCKET, PARMA HAM AND PARMESAN SHAVES*

22

GOLOSA

MORTADELLA, PROVOLA, RICOTTA AFFUMICATA E PISTACCHI

MORTADELLA, PROVOLA CHEESE, SMOKED RICOTTA CHEESE AND PISTACHIOS

22

MAMMOLE FRITTE

NUTELLA E ZUCCHERO A VELO

NUTELLA AND ICING SUGAR

15

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

ANTIPASTI – STARTERS

AVOCADO & HUMMUS

POMODORINI GIALLI, TABASCO VERDE, BASILICO E ANACARDI

*YELLOW CHERRY TOMATOES,
GREEN TABASCO, BASIL AND CASHEW NUTS*

28

TARTARE DI TONNO

STRACCIATELLA DI BUFALA, CIPOLLA ROSSA E PISTACCHI TOSTATI**

*TUNA TARTARE, STRACCIATELLA BUFFALO CHEESE,
RED ONION AND TOASTED PISTACHIOS***

36

INSALATA DI ASTICE

COUS COUS AL GRANO SARACENO, CETRIOLO, FRAGOLE, MENTA E ACETO BALSAMICO**

*LOBSTER SALAD, BUCKWHEAT COUS COUS, CUCUMBER,
STRAWBERRIES, MINT AND BALSAMIC VINEGAR***

40

SPIGOLA MARINATA

LIME, CORIANDOLO E PEPERONCINO**

*MARINATED SEA BASS, LIME, CORLANDER AND CHILLI PEPPER***

34

POLPO ALLA GRIGLIA

PATATE, POMODORINI, OLIVE, SEDANO E FRESELLA AL FINOCCHIETTO**

*GRILLED OCTOPUS, POTATOES, CHERRY TOMATOES,
OLIVES, CELERY AND WILD FENNEL FRESELLA BREAD***

34

VITELLO TONNATO

POLVERE DI CAPPERI, ACETO BALSAMICO E NOCCIOLE**

*VEAL, TUNA SAUCE, CAPERS POWDER, BALSAMIC VINEGAR AND WALNUTS***

32

FRITTO ITALIA

**CROCCHETTE DI PATATE, ARANCINI DI RISO, FRITTELLE DI ALGHE, MOZZARELLA
AFFUMICATA, FRITTATA DI PASTA, FIORI DI ZUCCHINE, VERDURE E RAVIOLI CAPRESI****

*POTATOES CROQUETTES, RICE ARANCINI, SEAWEED FRITTERS, SMOKED MOZZARELLA CHEESE, FRIED PASTA,
ZUCCHINI FLOWERS, VEGETABLES AND RAVIOLI CAPRESI PASTA***

28

PASTA E RISO – PASTA AND RICE

RISOTTO AL LIMONE E SEPIE**

*RISOTTO WITH LEMON AND CUTLEFISH***

35

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

SCIALATIELLI PASTA WITH FISH AND SEAFOOD

35

ELICHE CON ZUCCHINE, BASILICO E CACIOCAVALLO PODOLICO

ELICHE PASTA WITH ZUCCHINI, BASIL AND PODOLICO CACIOCAVALLO CHEESE

30

RAVIOLI CAPRESI

CON POMODORINI E BASILICO**

*RAVIOLI CAPRESI PASTA WITH CHEESE, CHERRY TOMATOES AND BASIL***

28

SECONDI DI PESCE – FISH COURSES

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA, AL FORNO O AL SALE

FRESH FISH GRILLED, BAKED OR IN SALT CRUST

140 AL KG

TRANCIO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON SCAROLA, OLIVE E CAPPERI**

*GRILLED SEA BASS WITH ESCAROLE, OLIVES AND CAPERS***

40

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI**

*LIGHTLY FRIED SQUIDS, PRAWNS AND ANCHOVIES***

40

SECONDI DI CARNE - MEAT COURSES

CARRÈ DI AGNELLO CON PATATE AL FORNO E ROSMARINO**

*RACK OF LAMB WITH BACKED POTATOES AND ROSEMARY***

35

GALLETTO CON TIMO, LIMONE E PEPERONI ARROSTITI**

*CHICKEN WITH THYME, LEMON AND ROASTED BELL PEPPERS***

35

SELEZIONE DI CARNE ALLA GRIGLIA – SELECTION OF GRILLED MEAT

COSTATA SIMMENTHAL, GERMANIA

160 AL KG

MARCHIGIANA - MORIKA, ITALIA

150 AL KG

RUBIA GALLEGA, SPAGNA

200 AL KG

CONTORNI - SIDE DISHES

PATATE AL FORNO – BACKED POTATOES

FRIARIELLI AL PEPERONCINO – BITTER NEAPOLITAN CHICORY

PEPERONI ARROSTITI – ROASTED BELL PEPPERS

SCAROLA, OLIVE E CAPPERI – ESCAROLE, OLIVES AND CAPERS

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA – MIXED GRILLED VEGETABLES

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

DOLCI – DESSERTS

TORTA CAPRESE CON SALSA ALLA VANIGLIA**

*CAPRESE CAKE WITH VANILLA SAUCE***

20

TIRAMISÙ

20

TORTA DI MANDORLE E LIMONE CON SALSA AL CIOCCOLATO**

*ALMOND AND LEMON CAKE WITH CHOCOLATE SAUCE***

20

BABÀ CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTI DI BOSCO

BABÀ WITH VANILLA CREAM AND WILD BERRIES

20

ASSORTIMENTO DI GELATI E SORBETTI**

*ICE CREAM AND SORBETS SELECTION***

20

COMPOSIZIONE DI FRUTTA FRESCA

FRESH FRUITS SELECTION

20

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

BIRRE – BEERS

ARTIGIANALI – BEERS

KBIRR (0,33)
14

SMART (0,33)
15

ICHNUSA (0,33)
12

ALLA SPINA - DRAFT
TUBORG (0,40)
12

E ANCORA... AND MORE...

NASTRO AZZURRO (0,33)
PILSNER
10

CORONA, HEINEKEN (0,33)
LAGER
10

TOURTEL (0,33)
ANALCOLICA
10

ACQUE – WATER

PANNA
(LISCIA – STILL)
75 CL - 8 / 50 CL - 5

FERRARELLE
(FRIZZANTE – LIGHTLY SPARKLING)
75 CL - 8 / 50 CL - 5 / 33 CL - 3

SAN PELLEGRINO
(GASSATA – SPARKLING)
75 CL - 8

BIBITE – SOFT DRINKS

**COCA-COLA, COCA COLA ZERO, ARANCIATA,
LEMONSODA, SPRITE, TÈ FREDDO (ICED TEA),
SPREMUTE (FRESH SQUEEZED ORANGE/GRAPEFRUIT JUICE)**
8

COFFEE & TEA

ESPRESSO
5

**CAFFÈ AMERICANO, DECAFFEINATO, CAPPUCCINO, CAFFÈ FREDDO,
CIOCCOLATA, ORZO, TÈ, TISANE**
6

SPUMANTI & CHAMPAGNE

TRENTO DOC BRUT FERRARI “PERLÈ”

BOTT. 110 – FLUTE/GLASS 25

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ – FERGHETTINA

BOTT. 100 – FLUTE/GLASS 20

CHAMPAGNE EXTRA BRUT RESERVE ‘ESSENTIELE’ - PIPER HEIDSIECK

BOTT. 180 – FLUTE/GLASS 38

VINI ROSÉ – ROSÉ WINES

PAESTUM ROSATO IGP “DENAZZANO” 2021 – LUIGI MAFFINI

BOTT. 65 - BICCHIERE/GLASS 18

TOSCANA ROSATO “IL ROSÈ DI CASANOVA” 2021 – LA SPINETTA

BOTT. 80 – BICCHIERE/GLASS 18

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT

VINI BIANCHI – *WHITE WINES*

FIANO DI AVELLINO “COLLI DI LAPIO” 2021 – ROMANO CLELIA

BOTT. 75 – BICCHIERE / GLASS 18

GRECO DI TUFO “LE ARCAIE” 2020 – PASSO DELLE TORTORE

BOTT. 80 – BICCHIERE / GLASS 18

“VINTAGE TUNINA” 2019 – JERMANN

BOTT. 150 – BICCHIERE / GLASS 32

“IDDA” 2020 – GAJA GRACI

BOTT. 110 – BICCHIERE / GLASS 22

VINI ROSSI – *RED WINES*

PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI 2018 – MARTUSCIELLO

BOTT. 75 – BICCHIERE / GLASS 18

BAROLO 2017 – MASSOLINO

BOTT. 140 – BICCHIERE / GLASS 32

BOLGHERI “LE VOLTE DELL’ORNELLAIA” 2020 – TENUTA DELL’ORNELLAIA

BOTT. 80 – BICCHIERE / GLASS 18

SU RICHIESTA E' INOLTRE DISPONIBILE LA CARTA DEI VINI DEL RISTORANTE L'OLIVO RICCA DI OLTRE 1100 ETICHETTE.

L'OLIVO RESTAURANT WINE LIST WITH MORE THAN 1100 LABELS IS AVAILABLE UPON REQUEST.

I PREZZI SONO DA INTENDERSI IN EURO (€) E COMPRESIVI DI IVA

PRICES ARE IN EURO (€) AND ARE INCLUSIVE OF VAT