



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 piatti contrassegnati con il simbolo “” sono vegetariani
All dishes marked with the symbol “” are vegetarian*

*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 contains the following allergenics:
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 allergenics 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,
STEAK 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, OLIVE NERE, CETRIOLO E CIPOLLA ROSSA** 

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

28

PIZZE

MARGHERITA

**FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE, POMODORI SAN MARZANO,
BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO** 
*FIOR DI LATTE CHEESE, SAN MARZANO TOMATOES,
BASIL AND PARMESAN CHEESE* 

18

MARINARA

**POMODORI 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,
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

CAPRICCIOSA

**POMODORI SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, OLIVE NERE,
POMODORI SECCHI E CARCIOFINI**
*SAN MARZANO TOMATOES, FIOR DI LATTE CHEESE, COOKED HAM,
MUSHROOMS, BLACK OLIVES, SUN DRIED TOMATOES AND ARTICHOKE*

22

P I Z Z E

NERANO

**PROVOLA DI AGEROLA, ZUCCHINE,
CACIOCAVALLO PODOLICO, PANCETTA E BASILICO**

*AGEROLA PROVOLA CHEESE, ZUCCHINI,
PODOLICO CACIOCAVALLO CHEESE, BACON AND BASIL*

22

MONTE SOLARO

**FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE,
PEPERONI, 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

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, STRACCLATELLA 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

GAMBERI BIANCHI CON CREMA DI POMODORO FREDDA

RICOTTA, MISTICANZA E FRESELLA**

*WHITE PRAWNS WITH COLD TOMATO CREAM, RICOTTA CHEESE, SALAD AND FRESELLA BREAD***

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 CUTTLEFISH***

35

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

SCIALATIELLI PASTA WITH ASSORTED SEAFOOD

35

SPAGHETTI CON ZUCCHINE,

BASILICO E CACIOCAVALLO PODOLICO 

*SPAGHETTI PASTA WITH ZUCCHINI, BASIL
AND PODOLICO CACIOCAVALLO CHEESE* 

30

RAVIOLI CAPRESI

CON CACIOTTA, POMODORINI E BASILICO** 

RAVIOLI CAPRESI PASTA WITH “CACIOTTA” CHEESE,

*CHERRY TOMATOES AND BASIL*** 

28

SECONDI DI PESCE – FISH COURSES

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA, AL FORNO O AL SALE

CATCH OF THE DAY GRILLED, BAKED OR IN SALT CRUST

140 AL KG

TRANCIO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA

CON SCAROLA, OLIVE E CAPPERI**

*GRILLED SEA BASS WITH PRICKLY LETTUCE, OLIVES AND CAPERS***

40

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI**

*FRIED SQUIDS, PRAWNS AND ANCHOVIES***

40

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

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

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**

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

35

FILETTO DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

BEEF FILLET WITH GRILLED VEGETABLES

38

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*

14

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

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

DOLCI – DESSERTS

**CAPRESE CON CIOCCOLATO FONDENTE,
MANDORLE E SALSA ALLA VANIGLIA**** 

*CAPRESE CAKE WITH DARK CHOCOLATE,
ALMONDS AND VANILLA SAUCE*** 

20

TIRAMISÙ 

20

**ANACAPRESE CON CIOCCOLATO BIANCO, MANDORLE,
LIMONE E SALSA AL CIOCCOLATO**** 

*ANACAPRESE CAKE WITH WHITE CHOCOLATE, ALMONDS,
LEMON AND 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

ICHNUSA (0,33)

12

E ANCORA... AND MORE...

NASTRO AZZURRO (0,33)

PILSNER

10

CORONA, HEINEKEN (0,33)

LAGER

10

TOURTEL (0,33)

ANALCOLICA

10

ACQUE – WATERS

PANNA

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

FERRARELLE

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

SAN PELLEGRINO

(GASATA – 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

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

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

SPUMAN TI & CHAMPAGNE

TRENTO DOC BRUT “PERLÈ” 2016, FERRARI

BOTT. 110 – FLUTE 25

FRANCIACORTA BRUT ROSÈ, BERSI SERLINI

BOTT. 85 – FLUTE 22

CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT RESERVE

BOTT. 130 – FLUTE 22

VINI ROSÈ – ROSÉ WINES

PUGLIA IGT, BOMBINO NERO ROSATO 2021 AZ. AGR. COLLE SELVAGGIO

BOTT. 65 – BICCHIERE/GLASS 16

MONFERRATO ROSÈ LUSTRALE “YALLISA” 2021, CASCINA BERTOLOTTO

BOTT. 65 – 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

GRECO DI TUFO 2020, LE ORMERE

BOTT. 65 – BICCHIERE / GLASS 16

SOAVE “STAFORTE” 2019, GRAZIANO PRÀ

BOTT. 75 – BICCHIERE / GLASS 18

“BOLGHERI BIANCO” 2020, DONNA OLIMPIA 1898

BOTT. 80 – BICCHIERE / GLASS 20

“CHARDONNAY” 2018, OMINA ROMANA

BOTT. 95 – BICCHIERE / GLASS 20

VINI ROSSI – RED WINES

PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI 2018, MARTUSCIELLO

BOTT. 75 – BICCHIERE / GLASS 18

TAURASI 2015, LE MASCIARE

BOTT. 80 – BICCHIERE / GLASS 25

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