

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 sulphurous and sulphites,
Shell fruit, Celery, Lupin bean, 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 that may he/she may have.*

INSALATE – SALADS

PUNTA CARENA

**FRISELLE, RUCOLA, TONNO, POMODORINI, ACCIUGHE,
MELANZANE SOTT'OLIO E MOZZARELLA**

*“FRISELLE” BREAD, TUNA, ROCKET SALAD, ANCHOVIES,
VINE TOMATOES, AUBERGINES AND MOZZARELLA*

€ 28

GIARDINI DI AUGUSTO

**LATTUGA, TONNO, FAGIOLINI,
POMODORO, PATATE, OLIVE NERE,
ACCIUGHE E UOVA SODE**

*LETTUCE, TUNA, FRENCH BEANS,
TOMATO, POTATOES, BLACK OLIVES,
ANCHOVIES AND HARD BOILED EGGS*

€ 25

GROTTA AZZURRA

RUCOLA, POMODORINI E TONNO

*ROCKET SALAD WITH
CHERRY TOMATOES AND TUNA*

€ 24

FARAGLIONI

**LATTUGA, POMODORO, CROSTINI,
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA E SALSA FRANCESE**

*LETTUCE, TOMATOES, CROUTONS,
GRILLED CHICKEN BREAST AND FRENCH DRESSING*

€ 26

SANDWICHES E TOAST

CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH

€ 24

CLUB SANDWICH VEGETARIANO

VEGETARIAN CLUB SANDWICH

€ 24

TOAST PROSCIUTTO E FORMAGGIO

HAM AND CHEESE TOAST

€ 18

TOAST CAPRESE CON POMODORI E MOZZARELLA

“CAPRESE” TOAST WITH TOMATO AND MOZZARELLA

€ 22

HAMBURGER DI MANZO CON LATTUGA, POMODORI,

CETRIOLI E SALSA AURORA **

*BEEF HAMBURGER WITH LETTUCE SALAD, TOMATOES,
CUCUMBERS AND AURORA SAUCE ***

€ 24

HAMBURGER VEGETARIANO CON

CAVOLO ROSSO, SEDANO, POMODORI E AVOCADO **

*VEGETARIAN HAMBURGER WITH
RED CABBAGE, CELERY, TOMATOES AND AVOCADO ***

€ 24

ANTIPASTI – STARTERS

INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES

€ 25

SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE CON CROSTINI

SEA FOOD SAUTEE WITH GARLIC SCENTED CROUTONS

€ 30

INSALATA DI MARE TIEPIDA *

*SEA FOOD SALAD **

€ 30

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON AVOCADO **

E VERDURE DI STAGIONE

*RED PRAWNS CARPACCIO WITH AVOCADO AND VEGETABLES ***

€ 32

VITELLO TONNATO CON CAPPERI E

CROCCANTE DI PARMIGIANO **

“VITELLO TONNATO” WITH CAPERS

*AND PARMESAN WAFFLE ***

€ 28

PARMIGIANA DI MELANZANE

BAKED EGGPLANTS TIMBALE WITH

TOMATO SAUCE

€ 24

VERDURE ALLA GRIGLIA CON BASILICO E ORIGANO

GRILLED VEGETABLES WITH BASIL AND OREGANO

€ 20

FRITTO ITALIA **

CROCCHETTE, ARANCINI, POLPETTE DI MELANZANE,

ZEPPOLE DI ALGHE, FIORE DI ZUCCHINE E VERDURE IN TEMPURA

POTATO CROQUETTES, RICE AND MEAT BALLS, EGGPLANT BALLS,

*BATTERED SEAWEEDS, ZUCCHINI FLOWER AND BATTERED FRIED VEGETABLES ***

€ 26

PIZZA

MARGHERITA

FIOR DI LATTE, POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO
MOZZARELLA, TOMATO SAUCE, BASIL AND PARMESAN CHEESE
€ 15

MARINARA

POMODORO, ACCIUGHE SALATE, AGLIO E ORIGANO
TOMATO SAUCE, SALTY ANCHOVIES, GARLIC AND OREGAN
€ 15

CALZONE NAPOLETANO

RIPIENO CON RICOTTA, FIORDILATTE E SALAME
FILLED WITH RICOTTA AND FIORDILATTE CHEESE AND SALAMI
€ 15

ANACAPRESE

MELANZANE A FUNGHETTO CON PROVOLA AFFUMICATA E BASILICO
DEEP FRIED EGGPLANTS, SMOKED PROVOLA CHEESE AND BASIL
€ 18

PIZZA S.NICOLA

PATATE, PROVOLA E PROSCIUTTO AFFUMICATO
POTATOES, PROVOLA CHEESE AND SMOKED HAM
€ 20

MONTE SOLARO

FIOR DI LATTE, PEPERONI, MELANZANE E ZUCCHINE
MOZZARELLA, SWEET PEPPERS, EGGPLANTS AND ZUCCHINI
€ 18

TIBERIO

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, OLIVE, SALAME E BASILICO
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, OLIVES, SALAMI AND BASIL
€ 20

ARCO NATURALE

SALSICCIA, FRIARIELLI AL PEPERONCINO E PROVOLA AFFUMICATA
SAUSAGES, BITTER NEAPOLITAN CHICORY AND SMOKED PROVOLA CHEESE
€ 20

VILLA LYSIS

FIOR DI LATTE, POMODORINI, RUCOLA, PROSCIUTTO E SCAGLIE DI PARMIGIANO
MOZZARELLA, VINE TOMATOES, ROCKET, PARMA HAM AND PARMESAN BAFFLE
€ 20

NUTELLA

€ 18

PRIMI PIATTI – PASTAS

RISOTTO ALLA PESCATORA *

*SEA FOOD RISOTTO **

€ 30

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

LINGUINE WITH ASSORTED SEA FOOD

€ 30

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AI RICCI DI MARE **

*HOMEMADE SPAGHETTI WITH SEA URCHINS ***

€ 40

RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI E BASILICO

CHEESE FILLED RAVIOLI WITH VINE TOMATO AND BASIL

€ 26

FUSILLI CORTI INTEGRALI ALL'INSALATA CON POMODORO,

MOZZARELLA E BASILICO

WHOLE WHEAT FUSILLI PASTA SALAD WITH TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL

€ 24

SECONDI PESCE

FISH COURSES

FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON SCAROLA, OLIVE E CAPPERI

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

€ 34

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI CON SALSA TARTARA**

*DEEP FRIED SQUIDS AND PRAWNS WITH TARTAR SAUCE***

€ 42

PESCATO DEL GIORNO INTERO AL FORNO, ALLA GRIGLIA, ALL'ACQUA PAZZA O AL SALE

WHOLE FISH: BAKED, GRILLED, POACHED OR IN SALT CRUST

€ 100 AL KG.

SECONDI CARNE

MEAT COURSES

GALLETTO ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO E PEPERONI ALL'INSALATA

*GRILLED COCKEREL WITH ROSEMARY POTATOES AND
SWEET PEPPERS SALAD*

€ 35

COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE CON PATATE AL FORNO E FRIARIELLI AL PEPERONCINO

*LAMB CHOP "MILANESE" STYLE WITH BAKED POTATOES AND
SPICY BITTER NEAPOLITAN CHICORY*

€ 35

FILETTO DI MANZO CON VERDURE ALLA GRIGLIA

BEEF FILLET WITH GRILLED VEGETABLES

€ 40

DOLCI – DESSERTS

TORTA CAPRESE CON GELATO ALLA VANIGLIA

ALMOND AND CHOCOLATE “CAPRESE” CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

€ 18

TIRAMISÙ

TIRAMISÙ

€ 18

TARTELLETTA DI FRUTTA FRESCA CON CREMA PASTICCERA

FRESH FRUIT TARTLET WITH CUSTARD CREAM

€ 18

SAVARIN CON CREMA AL LIMONE E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

SAVARIN WITH LEMON CREAM AND WILD BERRIES COMPOTE

€ 18

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

ASSORTED FRESH FRUIT

€ 18

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

CIOCCOLATO, VANIGLIA, LIMONE E FRAGOLA

SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET

CHOCOLATE, VANILLA, LEMON AND STRAWBERRY SORBET

€ 14

VINI FRIZZANTI – SPARKLING WINES

FRANCIACORTA ‘ANIMANTE’ BRUT – BARONE PIZZINI

BOTTIGLIA/BOTTLE € 90 – FLUTE/GLASS € 20

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT – BELLAVISTA

BOTTIGLIA/BOTTLE € 140 – FLUTE/GLASS € 30

CHAMPAGNE ‘ESSENTIEL’ BLANC DE BLANCS BRUT – PIPER-HEIDSIECK

BOTTIGLIA/BOTTLE € 180 – FLUTE/GLASS € 38

VINI ROSATI - *ROSÉ WINES*

ROSATO – LIVIO FELLUGA

BOTTIGLIA/BOTTLE € 75 – BICCHIERE/GLASS € 16

*LA CARTA VINI DEL RISTORANTE L'OLIVO** RICCA DI OLTRE 1600 ETICHETTE È DISPONIBILE SU RICHIESTA*

*L'OLIVO** RESTAURANT'S WINE LIST FEATURING MORE THAN 1600 LABELS IS ALSO AVAILABLE ON REQUEST*

VINI BIANCHI - *WHITE WINES*

FIANO COLLI DI LAPIO – ROMANO CLELIA

BOTTIGLIA/BOTTLE €70 – BICCHIERE/GLASS €16

‘VINTAGE TUNINA’ – JERMANN

BOTTIGLIA/BOTTLE €150 – BICCHIERE/GLASS €32

‘IDDA’ – GAJA & GRACI

BOTTIGLIA/BOTTLE €100 – BICCHIERE/GLASS €22

VINI ROSSI - *RED WINES*

PIEDIROSSO – LA SIBILLA

BOTTIGLIA/BOTTLE €60 – BICCHIERE/GLASS €14

BARBERA D’ALBA – PIO CESARE

BOTTIGLIA/BOTTLE €75 – BICCHIERE/GLASS €16

‘LE VOLTE DELL’ ORNELLAIA’ - TENUTA DELL’ ORNELLAIA

BOTTIGLIA/BOTTLE €90 – BICCHIERE/GLASS €20

LA CARTA VINI DEL RISTORANTE L'OLIVO** RICCA DI OLTRE 1600 ETICHETTE È DISPONIBILE SU RICHIESTA

L'OLIVO** RESTAURANT'S WINE LIST FEATURING MORE THAN 1600 LABELS IS ALSO AVAILABLE ON REQUEST

BIRRE – BEERS

BIRRE ARTIGIANALI – ARTISANAL BEERS

MENABREA (0,33)

LAGER

€ 12

ALLA SPINA - DRAFT

TUBORG (0,40)

€ 12

E ANCORA... AND MORE...

BAFFO D'ORO (0,33)

LAGER

€ 11

CORONA, HEINEKEN (0,33)

LAGER

€ 11

NASTRO AZZURRO, BECK'S (0,33)

PILSNER

€ 11

TOURTEL (0,33)

ANALCOLICA

€ 11

ACQUE – WATER

PANNA

(LISCIA – PLAIN)

75 CL. € 8 / 50 CL. € 5

FERRARELLE

(FRIZZANTE - LIGHTLY SPARKLING)

75 CL. € 8

SAN PELLEGRINO

(GASSATA – SPARKLING)

75 CL. € 8 / 50 CL. € 5

BIBITE – SOFT DRINKS

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

€ 8

COFFEE & TEA

ESPRESSO

€ 5

**CAFFÈ AMERICANO, HAG, CAPPUCCINO, CAFFÈ FREDDO,
CIOCCOLATA, ORZO, THE, TISANE**

€ 6