

LIGHT LUNCH

# INSALATE SALADS

## PUNTA CARENA

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

*"FRISELLE" BREAD, ROCKET SALAD, TUNA, VINE TOMATOES, ANCHOVIES,  
ARTICHOKES, AUBERGINES, MOZZARELLA AND GREEN OLIVES*

## GIARDINI DI AUGUSTO

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

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

## GROTTA AZZURRA

**RUCOLA, POMODORINI E TONNO**

*ROCKET SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND TUNA*

## FARAGLIONI

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

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

## VILLA JOVIS

**QUINOA, AVOCADO, VERDURE DI STAGIONE E SONCINO**

*QUINOA, AVOCADO, SEASONAL VEGETABLES AND CORN SALAD*

# SANDWICHES E TOAST

## **CLUB SANDWICH**

*CLUB SANDWICH*

## **CLUB SANDWICH VEGETARIANO**

*VEGETARIAN CLUB SANDWICH*

## **FOCACCIA CAPRESE CON POMODORI E MOZZARELLA**

*"CAPRESE" FOCACCLA WITH TOMATO AND MOZZARELLA*

## **HAMBURGER DI MANZO CON**

**LATTUGA, POMODORI, CETRIOLI E SALSA AURORA \*\***

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

## **HAMBURGER VEGETARIANO CON**

**CAVOLO ROSSO, SEDANO, POMODORI E AVOCADO**

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

## **HAMBURGER DI TONNO CON**

**AVOCADO, POMODORI E MAIONESE AL LIMONE**

*TUNA BURGER WITH AVOCADO, TOMATOES AND LEMON MAYONNAISE*

## **ANTIPASTI STARTERS**

**INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA**  
*CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA AND TOMATOES*

**SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE CON CROSTINI**  
*SEA FOOD SAUTEED WITH GARLIC SCENTED CROUTONS*

**INSALATA DI MARE TIEPIDA**  
*SEA FOOD SALAD*

**CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI CON  
AVOCADO E VERDURE DI STAGIONE**  
*RED PRAWNS CARPACCIO WITH AVOCADO AND VEGETABLES*

**VITELLO TONNATO CON  
CAPPERI E CROCCANTE DI PARMIGIANO**  
*“VITELLO TONNATO” WITH  
CAPERS AND PARMESAN WAFFLE*

**PARMIGIANA DI MELANZANE**  
*BAKED EGGPLANTS TIMBALE WITH  
TOMATO SAUCE*

**SELEZIONI DI VERDURE GRIGLIATE,  
SALSA AL BASILICO E ORIGANO DI PANTELLERIA**  
*GRILLED VEGETABLES SELECTION, BASIL SAUCE AND OREGANO FROM PANTELLERIA*

**FRITTO ITALIA**  
**CROCCHETTE, ARANCINI, POLPETTE DI MELANZANE,  
FRITTELLE DI ALGHE, MOZZARELLA AFFUMICATA, FRITTATA DI PASTA,  
FIORE DI ZUCCHINE, VERDURE, RAVIOLI CAPRESI E PARMIGIANA**  
*POTATO CROQUETTES, RICE AND MEAT BALLS, EGGPLANT BALLS,  
BATTERED SEAWEEDES, SMOKED MOZZARELLA, EGGS PASTA TIMBALE, ZUCCHINI FLOWER,  
VEGETABLES, CHEESE FILLED RAVIOLI AND BAKED EGGPLANT TIMBALE*

# PIZZA

## MARGHERITA

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

## MARINARA

**POMODORI PELATI SAN MARZANO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO,  
OLIVE TAGGIASCHE, AGLIO ROSSO E ORIGANO DI PANTELLERIA**  
*SAN MARZANO TOMATOES, ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA,  
BLACK OLIVES FROM TAGGLA, RED GARLIC AND OREGANO FROM PANTELLERIA*

## CALZONE AL FORNO

**RIPIENO CON RICOTTA VACCINA, FIORDILATTE DI MASSA LUBRENSE,  
SALAME NOSTRANO E PEPE NERO**  
*FILLED WITH RICOTTA AND FIORDILATTE CHEESE, SALAMI AND BLACK PEPPER*

## ANACAPRESE

**PASSATO DI DATTERINI GIALLI, PROVOLA AFFUMICATA DI AGEROLA,  
LIMONE DI SORRENTO, RUCOLA E O PER E O MUSS**  
*YELLOW TOMATOES CREAM, SMOKED PROVOLA CHEESE FROM AGEROLA,  
SORRENTO PENINSULA'S LEMON, ROCKET SALAD AND MARINATED PORK*

## CALZONE FRITTO

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, OLIVE NERE TAGGIASCHE,  
POMODORINI SECCHI DE CARLO, SCAROLA, PARMIGIANO E BASILICO**  
**BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, ANCHOVIES FROM CANTABRIAN SEA, BLACK OLIVES FROM  
TAGGLA, DE CARLO SUN DRIED TOMATOES, PRICKLY LETTUCE, PARMESAN AND BASIL**

## AL RAGÙ NAPOLETANO

**PESTO DI BASILICO E PROVOLONE DEL MONACO DOP**  
*BASIL PESTO AND PROVOLONE DEL MONACO CHEESE*

## MONTE SOLARO

**FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE, PEPERONI, MELANZANE, ZUCCHINE E BASILICO**  
*FIOR DI LATTE MOZZARELLA FROM MASSA LUBRENSE, SWEET PEPPERS, EGGPLANTS,  
ZUCCHINI AND BASIL*

## VILLA LYSIS

**FIOR DI LATTE DI MASSA LUBRENSE, POMODORINI, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO SAN  
DANIELE E SCAGLIE DI PARMIGIANO DOP 18 MESI**  
*FIOR DI LATTE MOZZARELLA FROM MASSA LUBRENSE, VINE TOMATOES, ROCKET, PARMA HAM  
AND PARMESAN BAFFLE*

## NUTELLA

# **PRIMI PIATTI – PASTAS**

## **RISOTTO ALLA PESCATORA**

*SEA FOOD RISOTTO*

## **LINGUINE CON POMODORI, OLIVE NERE E CAPPERI**

*LINGUINE PASTA WITH TOMATOES, BLACK OLIVES AND CAPERS*

## **GNOCCHETTI SARDI CON TOTANI, DATTERINI GIALLI E ORIGANO**

*SARDINIAN GNOCCHI WITH SQUIDS, YELLOW TOMATOES AND OREGANO*

## **RAVIOLI CAPRESI CON POMODORINI E BASILICO**

*CHEESE FILLED RAVIOLI WITH VINE TOMATO AND BASIL*

## **SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON**

## **ZUCCHINE, BASILICO E CACIOCAVALLO PODOLICO**

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

## **RIGATONI CON RAGU NAPOLETANO**

*RIGATONI PASTA WITH NEAPOLITAN RAGOUT*

**P E S C I**  
**F I S H C O U R S E S**

**FILETTO DI SPIGOLA ALLA GRIGLIA CON  
SCAROLA, OLIVE E CAPPERI**  
*GRILLED SEA BASS FILLET WITH  
PRICKLY LETTUCE, BLACK OLIVES AND CAPERS*

**FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI E ALICI CON Salsa TARTARA**  
*DEEP FRIED SQUIDS, PRAWNS AND ANCHOVIES WITH TARTAR SAUCE*

**PESCATO DEL GIORNO INTERO AL FORNO,  
ALLA GRIGLIA, ALL'ACQUA PAZZA O AL SALE**  
*WHOLE FISH: BAKED, GRILLED, POACHED OR IN SALT CRUST*

**C A R N I**  
**M E A T C O U R S E S**

**GALLETTO ALLA GRIGLIA CON  
PATATE AL ROSMARINO E PEPERONI ALL'INSALATA**  
*GRILLED COCKEREL WITH  
ROSEMARY POTATOES AND SWEET PEPPERS SALAD*

**COSTOLETTE DI AGNELLO FRITTE CON  
PATATE AL FORNO E FRIARIELLI AL PEPERONCINO**  
*LAMB CHOP "MILANESE" STYLE WITH  
BAKED POTATOES AND SPICY BITTER NEAPOLITAN CHICORY*

**BRACIOLA DI VITELLO CON PASSATO DI POMODORO,  
SCAROLA, UVETTA, PINOLI E PROVOLONE DEL MONACO**  
*TRADITIONAL VEAL ROLL WITH TOMATOES SAUCE, PRICKLY LETTUCE,  
RAISIN, PINE NUTS AND PROVOLONE DEL MONACO CHEESE*

# DOLCI – DESSERTS

## TORTA CAPRESE CON GELATO ALLA VANIGLIA

*CAPRESE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM*

## TIRAMISÙ

*TIRAMISÙ*

## PASTIERA NAPOLETANA CON SALSA ARANCIA

*NEAPOLITAN PASTIERA WITH ORANGE SAUCE*

## SAVARIN CON CREMA AL LIMONE E COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO

*SAVARIN WITH LEMON CREAM AND WILD BERRIES COMPOTE*

## TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

*ASSORTED FRESH FRUIT*

## SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

**CIOCCOLATO, VANIGLIA, FIOR DI LATTE, NOCCIOLA, CAFFÈ, PISTACCHIO,  
FRAGOLA, LIMONE, LAMPONE, MANGO, LIME E VANIGLIA, FRUTTI TROPICALI**

*SELECTION OF ICE CREAM AND SORBET*

*CHOCOLATE, VANILLA, FIOR DI LATTE, HAZELNUT, COFFEE, PISTACHIO,  
STRAWBERRY, LEMON, RASPBERRY, MANGO, LIME AND VANILLA, TROPICAL FRUITS*

## **SPUMANTI & CHAMPAGNE**

**PROSECCO EXTRA DRY PROSECCO - CANEVEL**

**FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE**

**CHAMPAGNE BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER**

## **VINI ROSÉ - ROSÉ WINES**

**SCALABRONE ROSÉ ANTINORI**

**BANDOL ROSÉ DOMAINES OTT**

*SU RICHIESTA E' INOLTRE DISPONIBILE LA CARTA DEI VINI DEL RISTORANTE L'OLIVO RICCA DI OLTRE 1200 ETICHETTE.*

*L'OLIVO RESTAURANT WINE LIST WITH MORE THAN 1200 LABELS IS AVAILABLE UPON REQUEST.*

## **VINI BIANCHI - WHITE WINES**

**FIANO DI AVELINO 2017 – LE MASCIARE**

**GRECO DI TUFO 2017 - PIETRACUPA**

**VERMENTINO MASSOVIVO FRESCOBALDI**

**ROSSJ BASS CHARDONNAY- GAJA**

**SAUVIGNON BLANC - MEROI**

## **VINI ROSSI - *RED WINES***

**CENITO LUIGI MAFFINI**

**PINOT NERO FRANZ HASS**

**NERELLO MASCALESE SOSTA TRE SANTI**

*SU RICHIESTA E' INOLTRE DISPONIBILE LA CARTA DEI VINI DEL RISTORANTE L'OLIVO RICCA DI OLTRE 1200 ETICHETTE.*

*L'OLIVO RESTAURANT WINE LIST WITH MORE THAN 1200 LABELS IS AVAILABLE UPON REQUEST.*

# BIRRE – BEERS

## ARTIGIANALI – BEERS

**MENABREA** (0,33)

*LAGER*

**ALLA SPINA - DRAFT**

**TUBORG** (0,40)

## E ANCORA... AND MORE...

**BAFFO D'ORO** (0,33)

*LAGER*

**CORONA, HEINEKEN** (0,33)

*LAGER*

**NASTRO AZZURRO, BECK'S** (0,33)

*PILSNER*

**TOURTEL** (0,33)

*ANALCOLICA*

# ACQUE – WATER

**PANNA**

*(LISCIA – PLAIN)*

**FERRARELLE**

*(FRIZZANTE - LIGHTLY SPARKLING)*

**SAN PELLEGRINO**

*(GASSATA – SPARKLING)*

# BIBITE – SOFT DRINKS

**COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA COLA ZERO**

**ARANCIATA, LEMONSODA, SPRITE, THE FREDDO (ICED TEA),**

**SPREMUTE (FRESH SQUEEZED ORANGE/GRAPEFRUIT JUICE)**

# COFFEE & TEA

**ESPRESSO**

**CAFFÈ AMERICANO, HAG, CAPPUCCINO, CAFFÈ FREDDO,**

**CIOCCOLATA, ORZO, THE, TISANE**