



“ *La nostra cucina parte dalla stagionalità
e dalle tradizioni italiane per creare piatti semplici e gustosi,
che esaltano il sapore dei buoni ingredienti del mercato.* ”

GLI ANTIPASTI

dell'osteria

starters

Polpette di bollito di manzo in salsa verde 10
Beef meatballs with green sauce



Pomodori con riso 8
Red tomato stuffed with rice, cooked in the oven and served with potato rosti



Burrata & Melon Gazpacho 12
Buffalo Burrata with melon gazpacho, croutons and crispy pancetta



Carpaccio di pescato del giorno 11
marinated fish of the day carpaccio, yogurt sauce with citrus jelly



Tartar di manzo nazionale, chips di prosciutto crudo, crumble speziato e maionese alla salvia 12
Italian beef tartar, ham chips, spicy crumble, sage mayonnaise



Selezione di pane 3
Bread selection

I PRIMI

della tradizione

pasta course

Mezze Maniche Con Pesto Di Zucchine E Stracciatella 13
Short pasta with zucchini pesto and burrata sauce



Lasagna al ragu' di carne 13
Meat ragout lasagna



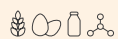
Tonnarello all'Amatriciana 13
Tonnarello pasta with Amatriciana sauce: tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese



Tonnarello Cacio e Pepe 13
Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper



Tonnarello alla Carbonara 13
Tonnarello pasta with carbonara sauce: eggs, pork cheek and pecorino cheese



Tonnarello al ragu' di polpo verace 15
Tonnarello pasta, octopus ragout, yuzu and glasswort



Mezze maniche con ragu' d'agnello e crema al parmigiano 14
Short pasta with lamb ragout and pecorino cheese



I SECONDI

della chef
chef's main courses

Tarte tatin al pomodoro con mousse di mozzarella e pesto 16
Baked puff pastry with roasted tomatoes, served with basil pesto and mozzarella cheese mousse



Spiedo di mare con panzanella di pesche arrostite 22
Mix roasted fish on the spit, served with tomato panzanella and roasted peaches



Polpo fritto 20
Amatriciana style fried octopus



Roastbeef, salsa gravy e verdure arrosto 22
Roastbeef with gravy sauce and roasted vegetables



Galletto alla diavola con peperoni arrosto 18
Spicy rooster with red peppers



I CONTORNI

sides

Insalata mista 6
Mix salad

Cicoria ripassata 6
Chicory

Patate al forno 6
Baked potatoes

I DOLCI

dell'osteria

desserts of Osteria Oliva

Parfait di pesche al vino passito 6
Peach parfait with sweet wine sauce

Mousse al cioccolato bianco salsa lamponi e Karkade' 6
White chocolate mousse with raspberry and karkade sauce



Torta caprese con salsa inglese 6
Chocolate and almond cake with egg and cream sauce



Tiramisù 7
Classic italian Tiramisù



DRINK

list

I VINI

le pollicine



Prosecco DOCG Krevis Extra Dry 8 29
Veneto | Glera | Fresco e fruttato.

Anfisia Vivace Cantina Lavorata Calabria IGT 8 34
Calabria | Calabrese, Gaglioppo, Malvasia Nera.
Morbido e fruttato

i bianchi

I Frati Ca' Dei Frati Lugana DOC 9 36
Lombardia | Turbiana | Minerale e avvolgente.

Pinot Grigio La Magnolia Friuli Colli Orientali DOC 9 34
Friuli | P. Grigio | Fruttato con profumi tropicali.
Palato consistente.

B.Zar Lazio IGP 7 25
Lazio | Chardonnay/Sauvignon. | Leggero e fruttato.

Frascati Principe Pallavicini Frascati DOC 8 28
Lazio | Malvasia 70%, Trebbiano 15%, Greco 15%.
Fruttato e fresco.

Cavalieri Lazio IGP 8 31
Lazio | Sauvignon Blanc | Nette note varietali.
Palato morbido.

Il Dottore Valle d'Itria IGP 7 29
Puglia | Verdeca | Fine e floreale.

Greco Bianco Cantine Lavorata Calabria IGP 8 33
Calabria | Greco | Note di frutta e fiori.

il rosato

Il Dottore Valle d'Itria IGP 8 35
Puglia | V.V. | Tenue ed elegante, sapore armonico.

i rossi

Chianti Castiglioni Frescobaldi Chianti DOCG 8 30
Toscana | Sangiovese | Vivace, morbido ed elegante.

B.Zar Lazio IGP 7 25
Lazio | Cabernet Merlot | Rosso leggero
dai profumi delicati

Cesanese Cavalieri Lazio Rosso IGT 8 33
Lazio | Cesanese di Affile | Profumi di frutta matura
e leggera speziatura.

Il Dottore Salento IGP 7 29
Puglia | Negroamaro | Armonico e persistente.

Bivongi DOC Rosso Riserva Cantine Lavorata 9 37
Calabria | Greco Nero, Gaglioppo e Calabrese |
Intenso e di buona struttura.

le champagne



Taittinger Cuvée Prestige Brut 105
Francia | Chardonnay | P. Noir, P. Meunier
Delicato, buona freschezza

il grande bianco



Chardonnay Hofstätter DOC 46
Alto Adige | Chardonnay | Naso esotico ed elegante

il grande rosso



Brunello di Montalcino DOCG 97
Castelgiocondo Frescobaldi
Toscana | Frescobaldi | Profumi caldi e minerali,
speziato. Vino di corpo.

LE BIRRE



LISA

Lager | 5% | Birra del Borgo
0,4l

6



REALE

IPA | 6,4% | Birra del Borgo
0,4l

6

I COCKTAILS

Aperol Spritz 10
Aperol, Prosecco, Soda

Americano 12
Campari, Vermouth Rosso, Soda

Campari Spritz 10
Campari, Prosecco, Soda

Hugo 11
St. Germain, Prosecco, Soda

Gin Tonic/ Lemon 10
Tanqueray Gin, Tonic o Lemon

Negroni 12
Campari, Vermouth Rosso, Gin

Negroni Sbagliato 12
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco

Tandem 10
Biancosarti, Crodino

LIQUORI

	50ml
Amaro del Capo	6
Averna	6
Braulio	6
Fernet Branca	6
Formidabile	6
Genziana	6
Jefferson	6
Limoncello	6
Montenegro	6
Sambuca	6

DISTILLATI

Grappa Bianca 40°	6
Grappa Barrique 40°	6
Cognac Hennessy VS 40° vol	10
Brandy Cardenal Mendoza Angelus 40°	10
Rum Diplomatico Riserva Esclusiva 40°	10
Whisky Talisker Skye 45,8°	10
Bourbon Jim Beam	10

CAFFETTERIA

Espresso Decaffeinato	2.5
Caffè Americano	3.5
Marocchino	3.5
Cappuccino	3.8
Caffè Doppio	4
Caffè Corretto	4
Latte Macchiato	4
Té Infusi	5

ACQUA E BIBITE


Acqua	2.5
<i>750ml Potabile trattata e potabile trattata gassata</i>	
Crodino	4
<i>100ml</i>	
Coca Cola	6
<i>330ml Original Taste, Zero Zuccheri</i>	
Fanta	6
<i>330ml</i>	
The Limone, The Pesca	6
<i>San Benedetto</i>	
Ginger Ale	6
<i>200ml Schweppes</i>	
Limonata	6
<i>200ml San Pellegrino</i>	


OSTERIA OLIVA
CONDIVIDERE
è amare




Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti - Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previsto dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.

 Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten

 Crostacei e prodotti a base di crostacei | Crustaceans and products thereof


 Uova e prodotti a base di uova | Eggs and products thereof


 Pesce e prodotti a base di pesce | Fish and products thereof

 Arachidi e prodotti a base di arachidi | Peanuts and products thereof


 Soia e prodotti a base di soia | Soybeans and products thereof

 Latte e prodotti a base di latte | Milk and products thereof

 Frutta a guscio | Nuts

 Sedano e prodotti a base di sedano | Celery and product thereof

 Senape e prodotti a base di senape | Mustard and products thereof

 Semi di sesamo e prodotti a base di semi | Sesame seeds and products thereof

 Anidride solforosa e solfiti | Sulphur dioxide and sulphites

 Lupini e prodotti a base di lupini | Lupin and products thereof

 Molluschi e prodotti a base di molluschi | Shellfish and products thereof