



“
*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.*”

L'APERITIVO *italiano*



APEROL SPRITZ
*Aperol, Prosecco,
Soda*

10



AMERICANO
*Campari, Vermouth Rosso,
Soda*

12



CAMPARI SPRITZ
*Aperol, Prosecco,
Soda*

10

GLI ANTIPASTI *da condividere*

appertizers to share

Polpette di bollito di manzo in salsa verde	8
<i>Beef meatballs with green sauce</i>	
Vignarola dello chef, carciofi fritti, bietole rosse ripassate, fave e crema di piselli	9
<i>Chef's Vignarola, fried artichokes, sautéed red chard, broad beans, pea cream</i>  	
Mozzarella di bufala, prosciutto crudo e gazpacho di melone	10
<i>Buffalo mozzarella, Parma ham and melon gazpacho</i>	
Carpaccio di pescato del giorno, finocchi marinati e salsa allo yogurt	10
<i>Fish of the day carpaccio, marinated fennel and yogurt sauce</i> 	
Tartare di manzo nazionale, chips di prosciutto crudo crumble speziato e maionese alla salvia	12
<i>Italian beef tartare, ham chips, spicy crumble, sage mayonnaise</i>	

Selezione di pane	3
<i>Bread selection</i>	

I PRIMI

della tradizione

traditional firsts

Gnocchetti di patate, pesto di zucchine romanesche, pomodori confit e straciatella	11
<i>Potato gnocchi, courgette pesto, confit tomatoes and stacciatella</i> 🌿	
Lasagna del giorno (al ragù o vegetariana)	12
<i>Lasagna of the day (with ragù sauce or vegetarian)</i> 🌿	
Tonnarello fresco acqua e farina all'Amatriciana	13
<i>Tonnarello pasta with Amatriciana sauce: tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese</i>	
Tonnarello fresco acqua e farina Cacio e Pepe	13
<i>Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper</i> 🌿	
Tonnarello fresco acqua e farina alla Carbonara	13
<i>Tonnarello pasta with Carbonara sauce: eggs, pork cheek and pecorino cheese</i>	
Tagliolino fresco, ragù di polpo verace, yuzu e salicornia	14
<i>Tagliolini pasta, octopus ragout, yuzu and glasswort</i>	
Fusilli freschi, ragù rustico d'agnello e pecorino romano	15
<i>Fusilli pasta, lamb ragout and pecorino cheese</i>	

I SECONDI

della chef

chef's main courses

Bistecca di cavolfiore con pesto di basilico e mozzarella	17
<i>Cauliflower steak with basil pesto and mozzarella cheese</i> 🌿	
Parmigiana di baccalà alla vicentina, pesto di basilico	20
<i>Vicenza-style cod parmigiana, basil pesto</i> 🌿	
Polpo fritto all'Amatriciana	20
<i>Amatriciana style fried octopus</i> 🌿	
Costolette d'agnello, crema di piselli e mentuccia, patate al cartoccio e riduzione di cesanese	22
<i>Italian lamb chops, mint and pea cream, baked potatoes and red wine reduction</i> 🌿	
Faraona al forno con peperoni in tre consistenze e il suo fondo	24
<i>Baked guinea fowl with peppers in three consistencies and its sauce</i> 🌿	

I CONTORNI

sides

Patate al forno	6
<i>Baked potatoes</i> 🌿	
Cicoria di campo ripassata	6
<i>Sautéed chicory</i> 🌿	
Carciofi alla romana	8
<i>Roman style artichokes</i> 🌿	

DRINK

list

I VINI

le bollicine



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

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

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

il grande rosso



Tignanello Antinori IGT 155
Toscana | Sangiovese/Cabernet | Complesso,
intenso, strutturato

LE BIRRE



LISA

Lager | 5 % | Birra del Borgo IPA | 6,4% | Birra del Borgo

6



REALE

6

I COCKTAILS

Hugo 11
St. Germain, Prosecco, Soda

Gin Tonic/ Lemon 10
Tanqueray Gin, Tonica o Lemon

Negroni 12
Campari, Vermouth Rosso, Gin

Negroni Sbagliato 12
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco

ACQUA E BIBITE

Acqua 2.5
750ml Potabile trattata e potabile trattata gassata

Crodino 4
100ml

Coca Cola 6
330ml Original Taste, Zero Zuccheri

Fanta 6
330ml

The Limone, The Pesca 6
San Benedetto

Ginger Ale 6
200ml Schweppes

Limonata 6
200ml San Pellegrino

I DOLCI

dell'osteria

desserts of Osteria Oliva

Mousse al cioccolato <i>Chocolate mousse</i>	6
Macedonia di frutta di stagione con sciroppo aromatico allo zafferano <i>Seasonal fruit salad with saffron syrup</i>  	6
Torta caprese con crema inglese <i>Caprese cake with crème anglaise</i>	6
Tiramisù <i>Italian Tiramisù</i>	7

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 41°	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

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

OSTERIA OLIVA
CONDIVIDERE
è amare

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio. Servizio 2€ per persona
For any information about substances and allergens you can consult the staff. Service 2€



Gluten free (può contenerne tracce di glutine)
(may contain traces of gluten)



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan