

VAT TUTT  
L'IS  
SCIO



*Il frantoio*

**Olìolà**

*del gusto*



**BUONO  
SEMPLICE  
ANTICO  
!**

# bruschette



dov'è la mia bruschetta?!

## ORTO



### Vegana

€6

*cardoncelli, spuma di patata tiepida al rosmarino, pesto di pistacchi di Bronte e Rosmarinolio DI*

ALLERGENI: G / F



### Ratatouia

€6

*caponata di verdure al forno, olive taggiasche, pinoli, pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto "semisecco" e Basilicolio DI*

ALLERGENI: G / F / SED



### Parmigiana

€6

*pomodoro infornato, melanzana fritta in olio evo, mozzarella di bufala di Battipaglia e Basilicolio DI*

ALLERGENI: L / G



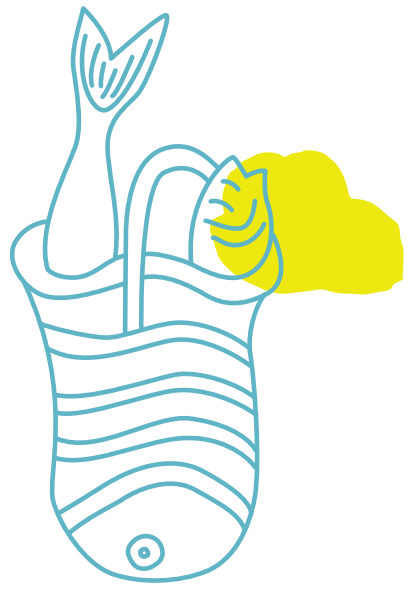


*non fare il calamaro!*

# BRUSCHETTE



# mare



## Tentacolo

€7

*polpo alla griglia, spuma di patata tiepida speziata, bacon croccante e Rosmarinolio DI*

ALLERGENI: P / G \*



## Ù calzan

€7

*pesto di cime di rape, baccalà in olio cottura, chips di cipolle e monocultivar Coratina DI*

ALLERGENI: G / P



## Flambé

€7

*salmone flambé in salsa di soia scottato a fiamma viva, pesto di pistacchi di Bronte, crema di burrata pugliese e olio evo Delicato DI*

ALLERGENI: L / G / F / P / S



## Seppioli

€7

*seppiolina grigliata, guancialetto croccante, crema di piselli, crumble di tarallo e crema di burrata e Timolio DI*

ALLERGENI: M / L / G



## Tacco

€7

*capocollo selezione "Santoro" stracciatella pugliese, crudo di gamberi rossi marinati all'Aranciolo DI e pepe di Sarawak*

ALLERGENI: L / P / G / U / F / SEN \*



## Gnam Gnam

€7

*tonno rosso in crosta di cornflakes e paprika dolce, fior di latte, drop di pomodoro e caviale al basilico*

ALLERGENI: P / L / U / SE / F / G / C



## Mignola

€7

*salmone affumicato all'ulivo, misticanza, mais, yogurt all'erba cipollina*

ALLERGENI: P / L / G

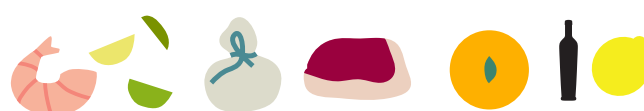


## Scampo matto

€7

*crudo di scampi aromatizzati al limone e mentuccia, burrata pugliese, filetto lardellato e gazpacho di datterino giallo e Limonolio DI*

ALLERGENI: P / S / G / L / F



## Mojito

€7

*mazzancolle al ghiaccio, pesto al mojito, mandorle tostate e Limonolio DI*

ALLERGENI: C / L / F / G



## Marpiona

€7

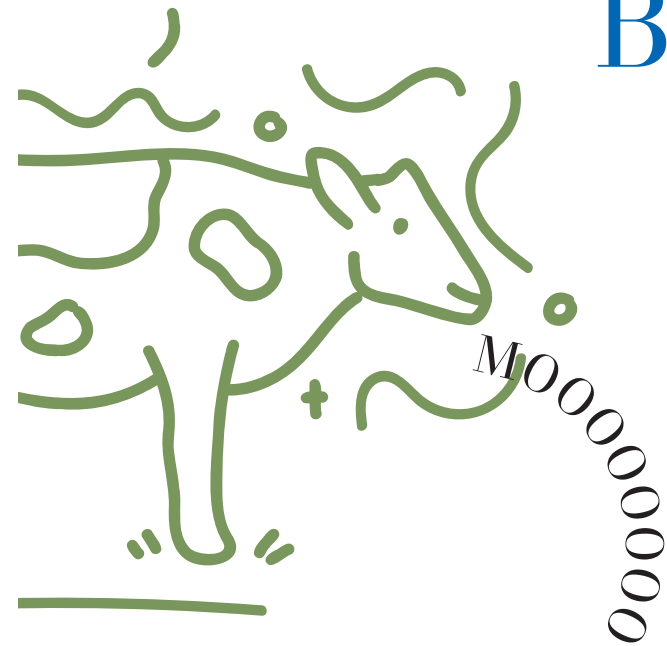
*friarielli, polpo alla griglia, pomodoro fiaschetto semi-secco di Torre Guaceto, bufala e monocultivar Coratina DI*

ALLERGENI: M / G / A + S



# BRUSCHETTE

# TERRA



## Mortacci

€6

*mortadella alla brace, stracciatella e granella di pistacchio di Bronte*

ALLERGENI: L / F / G



## Graziosa

€7

*ricotta di bufala, tacchino al miele con la sua demi-glace, verdure croccanti, pinoli e Monocultivar Peranzana DI*

ALLERGENI: L / F / A+S / G / SEN



## Addirittura

€6

*porchetta di ariccia, mousse di formaggio, funghi champignon alla brace e perlage di aceto balsamico e Rosmarinolio DI*

ALLERGENI: G / A+S



## Bombetta

€6

*bombetta pugliese alla brace, crema di zucca, stracciatella pugliese, salsa allo spinacino e Timolio DI*

ALLERGENI: L / U / G



## Pumba

€7

*salamino di cinghiale, funghi alla brace, giuncata fresca*

ALLERGENI: L / A+S / G



## Lucio

€6

*mortadella Bologna alla brace, cremoso al parmigiano reggiano, julienne di melanzane grigliate, pomodoro secco e Rosmarinolio DI*

ALLERGENI: G / A+S



## Chiattona

€7

*crema tartufata, miniburger di podolica, cardoncelli, crema di burrata, chips di cipolla*

ALLERGENI: L / G 7 A+S



## Granata

€7

*carpaccio di Black Angus, senape delicata al miele, veli di caciocavallo affumicato, rucola fresca, pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto "semisecco" e Limonolio DI*

ALLERGENI: I / SEN / G



## Bari Vecchia

€6

*zampina alla brace, spuma di ricotta al pepe, cipolla caramellata e olio evo Delicato DI*

ALLERGENI: L / F / G / LU / SED



## Marzapane

€6

*porchetta d'Ariccina scottata, burrata pugliese, mandorle tostate e riduzione di vincotto*

ALLERGENI: L / F / G



## Murgia

€6

*pancetta arrotolata Santoro, stracciatella pugliese, cipolla caramellata e Coratina DI*

ALLERGENI: L / G / A+S



## Pista

€6

*prosciutto crudo di Parma 16 mesi, cremoso di stracchino, granella di pistacchi di Bronte*

ALLERGENI: L / F / G / LU / SED





## Blu Birraio

*abbinato ad una composta di fichie miele e timolio DI*

*Regione: Veneto | Latte: Vacca*

Prodotto nella pedemontana bellunese con latte vaccino. Dopo un mese e mezzo di stagionatura la sua pasta semimolle è già percorsa dalle venature dell'erborinatura; a questo punto viene spugnato e affinato per qualche settimana con birra artigianale a doppio malto.

Accompagnamento consigliato: frutta dolce (cachi e nespole), castagne e noci, ma anche con cioccolato fondente.

## Provolone Riserva 12 Mesi Bio

*querceta gelatina di birra Oli*

*Regione: Puglia | Latte: Vacca*

Formaggi o a pasta filata prodotto con latte vaccino crudo. Viene prodotto in Puglia dall'azienda agricola Querceta a Putignano e stagionato, mediamente 8 mesi, in cantine fresche e umide. Ha sapore piacevolmente piccante e lunghissimo.

## Ricotta Scorza Nera Bio

*abbinata a marmellata di cipolla rossa e olio biologico DI*

*Regione: Abruzzo | Latte: Pecora*

Prodotta secondo metodi del tutto artigianali e antichi, nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo. La ricotta, una volta asciutta, viene fatta stagionare in cantine umide per 20 giorni, al termine dei quali è completamente ricoperta di muffe verdi e grigie naturali; viene quindi massaggiata con olio extravergine d'oliva.

Accompagnamento consigliato: ottima con le verdure grigliate e le confetture o conserve di ortaggi in genere; da accompagnare a pane alle banane o al cumino e a un vino bianco giovane.

## Bitto Dop Val Gerola Alpeggio 2022

*Regione: Lombardia | Latte: Vacca e capra*

Prodotto a latte crudo d'estate negli alpeggi della Val Gerola, con tecniche antiche, artigianali, nelle malghe o nei calecc, ricoveri di pietra sprovvisti di tetto e quindi ricoperti all'occorrenza con teli. Il sapore è intenso, sempre più complesso col passare degli anni; si tratta infatti di uno dei formaggi più "longevi": la sua stagionatura può arrivare addirittura oltre i dieci anni.

Accompagnamento consigliato: vini rossi corposi, frutta come noci, castagne, prugne ed uva. Può anche essere grattugiato a nobilitare ogni preparazione.



OH!  
COME  
TI  
OLIO  
!



## Alla Moda €8

*orzo, fesa di tacchino al miele,  
grana a scaglie, mais, pomodorini  
e Zenzerolio DI*



## Pandemonio €8

*riso venere, salmone affumicato home made,  
ricotta, rucola fresca e Aranciolio DI*



## Tondatonda €7

*insalata verde, filetti tonno in olio evo,  
pomodoro secco, formaggio fresco,  
mandorle e olio Coratina DI*



## Made in Italy €7

*farro, caponata di verdure al forno,  
crudo alla barese, bufala e Basilicolio DI*





Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

I piatti contrassegnati \* sono preparati con materia prima congelata, abbattuta o surgelata all'origine.

*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.*

*Durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*

*Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di sala.*

## ALLERGENI / LEGENDA



**A**  
ARACHIDI

**A+S**  
ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI

**C**  
CROSTACEI

**F**  
FRUTTA  
A GUSCIO

**G**  
GLUTINE

**L**  
LATTICINI

**LU**  
LUPINI

**M**  
MOLLUSCHI

**P**  
PESCE

**S**  
SOIA

**SE**  
SESAMO

**SED**  
SEDANO

**SEN**  
SENAPE

**U**  
UOVA

GLI  
ULIVI  
LE  
CICALE  
LA  
LUNA





si sta  
bene a  
Oliolà

