

OH!
COME

ottobre in tavola

T!
OLIO



!

Il frantoio

Oliolà

del gusto

antipasti
**MA
RE**

Tartare di mare
(in base al pescato)
e Limonolio DI

Fish tartare

ALLERGENI: P / C

18 Euro

Polpo alla brace,
crema di patata, guanciaie
e Rosmarinolio DI

Grilled octopus,
potatoes cream,
bacon and Rosemary oil

ALLERGENI: M / A+S

12 Euro

**Mazzancolle in crosta
di Panko** con maionese
di pomodoro e salsa ponzu

Panko krusted prawns,
tomato mayo, ponzu sauce

ALLERGENI: G / L / C / A+S / U / SEN / F / SOIA / SEN

14 Euro

Cuore di baccalà confit
(cotto in olio evo DI)
olive e cipollotto

Salted cod,
olives and onion

ALLERGENI: P / A+S / G

16 Euro

**Tataki di salmone
alle erbe,** cialdella
e gazpacho di pomodoro

Salmon tataki,
tomato gazpacho and cialdella

ALLERGENI: P / A+S / G / L

16 Euro

Insalata di alici marinate,
pomodori, polvere di taralli
e crema di stracciatella

Marinated anchovies,
tomatoes, taralli and stracciatella cream

ALLERGENI: P / A+S / G / L

12 Euro

antipasti
**TE
RR
A**

La parmigiana Oliola
con cuore di burrata,
crudo di parma 16 mesi
e crema al Basilicolio DI

Parmigiana with burrata,
crudo di Parma ham and basil cream

ALLERGENI: G / L

10 Euro

Tartare di manzo
(podolica) all'erba cipollina,
ossobuco e maionese
alla senape e Tartufolio DI

Beef tartare *(podolica)* with chives,
ossobuco and mustard mayonnaise

ALLERGENI: U / SEN

16 Euro

Verdure in tempura
e pettole al pomodoro fresco
Fried vegetables

ALLERGENI: G / L / U

10 Euro

Crema di favetta,
cicoria ripassata
e peperone crusco

Broad bean, chicory
and bran pepper

ALLERGENI: SED

8 Euro

Guancia di manzo,
crema al pecorino
e spinaci freschi

Beef, pecorino cream and spinach

ALLERGENI: SED / A+S / L

14 Euro

Crema di patate, uovo pochet,
spuma al parmigiano
e funghi porcini

Potatoes cream, egg pochet,
parmesan and porcini mushroom

ALLERGENI: SED / U / L

12 Euro

PR
IM
I

Spaghetti all'assasina

Puglia's killer spaghetti
tomato sauce and pepper oil

ALLERGENI: G

10 Euro

Tortelli all'olio evo, spuma alla zucca, guanciale e castagne

Tortelli with extravirgin olive oil,
pumpkin, bacon and chestnut

ALLERGENI: G / L / U / A+S / C

14 Euro

Gnocchi di patate al basilico, funghi cardoncelli e ricotta Marzotica

Gnocchi
with cardoncelli mushrooms
and ricotta

ALLERGENI: G / L / U

14 Euro

Linguine, vongole veraci, lattuga di mare e limone

Linguine, clams,
sea lettuce and lemon

ALLERGENI: G / M

16 Euro

Fusilloni, crudo di scampi, estratto di cicoria e mandorle

Pasta with raw scampi,
chicory extract and almonds

ALLERGENI: G / L / SED

16 Euro

Frittura mista di paranza

Fried fish

ALLERGENI: P / M / C / G / A+S

16 Euro

Grigliata mista pugliese bombette, zampina, capocollo e torcinelli

Grilled meat

ALLERGENI: L

20 Euro

Rombo, peperoni arrosto, capperi e olive leccine

Turbot Fish,
roasted peppers, capers
and olives

ALLERGENI: P / A+S

16 Euro

SE
CO
ND
I

Filetto di manzo a Cognac con funghi cardoncelli

Filet mignon
with cardoncelli mushrooms

ALLERGENI: L / A+S

18 Euro

Cotoletta alla milanese, pomodori e rucola

Milanese style Cutlet
tomatoes and rocket

ALLERGENI: G / U

25 Euro (500 grammi)

Petto di faraona alla diavola con patate al burro

Faraona meat
with chilli and potatoes

ALLERGENI: L

18 Euro

le ZUPPE

Trippa al pomodoro con polenta fritta

Tripe with tomato

ALLERGENI: S / G / A+S

10 Euro

Zuppa di lenticchie e salsiccia

a punta di coltello

Lentils soup with salsiccia

ALLERGENI: SED / L

10 Euro

Lo sfricone

(zuppa di sponsali)

e Peperolio DI

Onion soup

8 Euro

Il minestrone

*(zuppa di verdure
di stagione)*

e Basilicolio DI

Vegetables soup

ALLERGENI: SED

8 Euro

La vellutata di zucca, funghi cardoncelli, biscotto di pane e Rosmarinolio DI

Pumpkin soup,

cardoncelli mushrooms and bread

ALLERGENI: G

8 Euro

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

Il frantoio

Oliolà

del gusto



*Oliolà nasce nel
nostro frantoio di famiglia*

.... ed è proprio qui che produciamo
il nostro olio extravergine di oliva
che utilizziamo per la creazione
dei nostri piatti.