



R I S T O R A N T E

L'OLIVO



## Antipasti

### Starters



---

Caesar salad di pollo\* con lattuga, salsa Caesar, parmigiano, crostini di pane € 26  
*Caesar salad with chicken\*, lettuce, Caesar dressing, parmesan and breadcrumbs*  
1-5-6-7

Tartare di manzo condita con crema all'uovo e capperi essiccati € 28  
*Beef tartare with egg cream and dried capers*  
5-6-7-13

Insalata di polpo, olive e cipolle all'aceto € 22  
*Octopus salad with olives and vinegar flavored onion*  
9-10-11-13

Pappa al pomodoro con baccalà\* al vapore, limone e olive essiccate € 26  
*Pappa al pomodoro with steamed cod\*, lemon and dried olives*  
1-4-7-9



---

Paccheri ai tre pomodori e stracciatella € 24  
*Paccheri pasta with three tomatoes and stracciatella cheese*  
1-7

Trofie al pesto con gamberi\* € 22  
*Trofie pasta with pesto and prawns\**  
1-6-7-10-13

I tradizionali spaghetti alle arselle\* € 36  
*Traditional spaghetti with local "arselle" clams\**  
1-4-9-10-11

## Secondi Piatti

### Main Courses



---

Trancio di pescato* del giorno all'isolana <i>Fillet of catch* of the day in Isolana Style</i> 5-7-9-10	€ 36
Filetto di manzo al pepe verde e patate aromatiche <i>Fillet of beef with green pepper and aromatic tomatoes</i> 13	€ 38
Orecchia di elefante con rucola e pomodoro datterino <i>Milanese-style cutlet with arugula salad and datterino tomatoes</i> 1-6-7	€ 32
Club Sandwich con insalata iceberg, pomodoro, pollo, bacon, uova, maionese e patatine fritte* <i>Club Sandwich with iceberg green salad, tomatoes, chicken, bacon, eggs, mayonnaise and french fries</i> 1-2-6-7	€ 28
Cheeseburger* con insalata, pomodoro, cetriolini sott'aceto, salsa rosa e patate fritte* <i>Cheeseburger* with green salad, tomatoes, pickled gherkins, pink sauce and french fries*</i> 1-2-7-13	€ 30

## Frutta e Dolci

### Dessert



#### Tiramisù

*Traditional Tiramisù*

1-6-7

€ 12

#### Soufflé\* al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia

*Dark chocolate soufflé\* with vanilla ice cream*

1-6-7

€ 12

#### Sorbetto al Limone

*Lemon sorbet*

1-7

€ 12

#### Frutta di stagione tagliata al momento

*Seasonal fruit*

€ 16

#### Coperto

*Cover charge*

€ 6

Su prenotazione sarà possibile richiedere prodotti pregiati come caviale, ostriche, tartufo di stagione, bistecca Fiorentina. Alcuni prodotti potranno essere sostituiti in caso di mancanza di reperibilità sul mercato ed il nostro personale sarà incaricato di comunicare ogni modifica.

*Upon reservation it will be possible to request fine products such as caviar, oysters, seasonal truffles, Florentine steak. Some products can be replaced in case of lack of availability on the market and our staff will be in charge of communicating any changes.*

Tutti i prodotti ittici serviti crudi hanno subito un trattamento di bonifica preventiva in abbattitore a una temperatura non superiore a -20° e per 24 ore, così come previsto dalla normativa di riferimento, regolamento CE n. 853/2004. Per motivi di stagionalità e reperibilità sul mercato alcuni dei prodotti segnati con l'asterisco potrebbero essere surgelati

*All raw fish products have undergone a preventive reclamation treatment in a blast chiller at a temperature of -20 degrees celsius or less for 24h, as required by the relevant legislation, EC regulation no. 853/2004. For seasonal and availability on the market reasons, some of the products marked with an \* may be frozen.*

#### Lista degli allergeni

*Main allergies*

1 Glutine - *Gluten* 2 Arachidi - *Peanuts* 3 Frutta a guscio - *Tree nuts* 4 Sedano - *Celery* 5 Senape - *Mustard* 6 Uova - *Eggs* 7 Latte - *Milk*  
8 Semi di sesamo - *Sesame* 9 Pesci - *Fish* 10 Crostacei - *Crustaceans* 11 Molluschi e derivati - *Shellfish* 12 Soia - *Soya* 13 Anidride solforosa - *Sulphur dioxide* 14 Lupini - *Lupin*



