



olivo

## MENU PRANZO // AUTUNNO - INVERNO



1 Antipasto (condiviso in 2) + 1 Primo + 1 Acqua + 1 Caffè = € 15  
1 Antipasto (condiviso in 2) + 1 Secondo + 1 Acqua + 1 Caffè = € 17

### ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO, FUNGHI, SALSA ALLA SENAPE AGRUMATA E CRUMBLE DI TARALLI <sup>3,7</sup>	€ 9 (2PZ)
POLPETTE DI BOLLITO E SALSA VERDE <sup>1,5,8</sup>	€ 9 (4PZ)
CARTOCCIO DI ALICI FRITTE, MAIONESE DI SOIA E PATATE <sup>3,6,8,10</sup>	€ 9 (100GR)
BRUSCHETTONE, PURÈ DI CECI E BARBABIETOLA, POMODORO VERDONE E RICOTTA SALATA <sup>1,3</sup>	€ 9 (2PZ)

### PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA <sup>1,3,5</sup>	€ 12
TONNARELLI CACIO, PEPE, ZENZERO E LIME <sup>1,3</sup>	€ 12
SPAGHETTONI AJO, OIO, PEPERONCINO, BROCCOLO ROMANESCO E ALICI <sup>1,3,8</sup>	€ 12
SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA <sup>1,3</sup>	€ 12

### SECONDI

POLLO ALLA CACCIATORA E PATATE ARROSTO <sup>6,10</sup>	€ 14
MINI BURGER DI GUANCIA, RADICCHIO BRASATO E PURÈ DI BARBABIETOLA <sup>1,2,3,5</sup>	€ 14
ROLLÈ DI SCAROLA E PATATE, UVETTA, PINOLI, OLIVE E SALSA ALLO YOGURT <sup>4</sup>	€ 14
PESCE DEL GIORNO	€ 14

### CONTORNI

CICORIA RIPASSATA	€ 5
BROCCOLETTI SALTATI	€ 5
LATTUGHINO, ARANCE, FINOCCHI E OLIVE NERE	€ 5

### DOLCI

TIRAMISÙ <sup>1,5</sup>	€ 6
CHEESECAKE DI BOSCO <sup>1,3</sup>	€ 6
DOLCE DEL GIORNO	€ 6

PANE CASERECCIO 2.5€

buon appetito!

LEGENDA ALLERGENI 1.LATTOSIO 2.SEDANO 3.GLUTINE 4.FRUTTA A GUSCIO 5.UOVA 6.SOIA 7.SENAPE 8. PESCE 9.CROSTACEI 10. SO' 11.SESAMO 12.ARACHIDI

\*PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI \*\*PESCE PRESENTE IN MENU È SOTTOPOSTO AD UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO EUROPEO 853/2004



dive

## LUNCH MENU // AUTUMN - WINTER



1 Appetiser (to share in 2) + 1 First Course + 1 Water + 1 Coffee = \$15

1 Appetiser (to share in 2) + 1 Main Course + 1 Water + 1 Coffee = \$17

### APPETISERS

STEAK TARTARE, MUSHROOMS, CITRUSY MUSTARD SAUCE AND TARALLO CRUMBLE <sup>3,7</sup>	€ 9 (2PZ)
STEWED AND DEEP-FRIED MEATBALLS WITH GREEN SAUCE <sup>1,5,8</sup>	€ 9 (4PZ)
DEEP-FRIED ANCHOVIES, SOY AND POTATO MAYO <sup>3,6,8,10</sup>	€ 9 (10OGR)
BRUSCHETTAS, MASHED CHICKPEAS AND BEETROOT, GREEN TOMATOES AND SALTED RICOTTA <sup>3</sup>	€ 9 (2PZ)



### FIRST COURSES

MEZZE MANICHE WITH EGG, PORK CHEEKS, PEPPER AND PECORINO CHEESE <sup>1,3,5</sup>	€ 12
TONNARELLI WITH PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER, GINGER AND LIME <sup>1,3</sup>	€ 12
SPAGHETTONI WITH GARLIC, OIL, CHILLI, ROMAN BROCCOLI AND ANCHOVIES <sup>1,3</sup>	€ 12
SPAGHETTONI WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEKS AND PECORINO CHEESE <sup>1,3</sup>	€ 12

### MAIN COURSES

PAN-FRIED CHICKEN WITH CACCIATORA SAUCE AND ROASTED POTATOES <sup>8,10</sup>	€ 14
BRAISED BEEF CHEEK MINI BURGER, RADICCHIO AND MASHED BEETROOT <sup>1,2,3,5</sup>	€ 14
ESCAROLE AND POTATOES ROLLET, SULTANAS, PINE NUTS, OLIVES AND YOGHURT SAUCE <sup>4</sup>	€ 14
FISH OF THE DAY	€ 14

### SIDERS

SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC, CHILLI AND OIL	€ 5
PAN-FRIED BROCCOLINI	€ 5
BABY LETTUCE, FENNEL, ORANGE AND BAKED BLACK OLIVES	€ 5

### DESSERTS

TIRAMISÙ <sup>1,5</sup>	€ 6
WILD BERRIES CHEESECAKE <sup>3</sup>	€ 6
DESSERT OF THE DAY	€ 6

CASERECCIO BREAD 2.5€

Enjoy your meal!