



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Hamburger Gourmet <i>Hamburger, pomodoro, insalata fresca, guacamole, bacon, cheddar, salsa barbeque e patate fritte</i>	€12,00
Hamburger Vegan <i>Hamburger vegano, insalata, pomodoro, mayo di soia alla paprika affumicata, briciole di tofu e patate fritte</i>	€14,00
Pulled Pork <i>Panino croccante, pulled pork, cipolla rossa caramellata, salsa piccante, cheddar e patate fritte</i>	€12,00
Grigliata mista di carne <i>Controfiletto di manzo, braciola di maiale, pollo, salsiccia, wurster, accompagnati da patate alle erbe, salsa barbeque</i>	€25,00
Filetto 250g <i>Filetto di manzo irlandese alla griglia con verdure grigliate e patate alle erbe, salsa al whisky e soia o barbeque</i>	€25,00
Fiorentina g 500/600 <i>Fiorentina di Manzetta grigliata, verdure alla piastra, patate alle erbe salsa al whisky e soia o barbeque</i>	€5 all'etto
Controfiletto di Black Angus 300g <i>Controfiletto di Black Angus dall'Uruguay grigliato, verdure alla griglia, patate fritte, salsa al whisky e soia o barbeque</i>	€27,00



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



ANTIPASTI

Selezione di salumi tradizionali

€12,00

Salame di Varzi, Culaccia 18 mesi, Coppa artigianale e Pancetta con cotenna De.Co. serviti con pan brioche caldo

Magatello di Fassona marinato alle erbe,
pesto di rucola e scaglie di grana **GF**

€14,00

Sformatino di funghi porcini, salsa ai pistilli di zafferano dell'Oltrepò **GF V**

€14,00

Battuta di Fassona Piemontese tagliata a coltello, acciuga del cantabrico,
capperi di Salina, cetriolini, cipolline e uova di quaglia **GF**

€14,00

Gran antipasto misto di mare **GF**

€16,00

insalata tiepida di mare, capasanta gratinata, salmone marinato all'aneto



PRIMI PIATTI

Tagliolini di pasta fresca con ragù d'anatra

€13,00

Spaghetti "Monograno Felicetti" con vongole veraci

€14,00

Scialatielli freschi di semola al sugo di mare

€14,00

Tortelli di pasta fresca 'con la coda' al sugo di funghi porcini
o con burro d'alpeggio ed erbe **V**

€12,00

Gnocchi di patate, gorgonzola cremoso, polvere di rapa rossa **V**

€10,00



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



- Tagliata di Fassona Piemontese alla griglia con patate Ratte e funghi porcini **GF** €18,00
- Guancia di maiale in lenta cottura, caponata di verdure **GF** €16,00
- Scaloppa di pesce spada alla 'plancia', pomodorini, olive taggiasche e foglie di capperi **GF** €18,00
- Frittura mista di code di gamberi, calamari e totani con verdure croccanti €23,00
- Grigliata mista di pesce e crostacei **GF** €25,00
Tonno, pesce spada, filetto di orata, scaloppa di salmone e spiedino di code di gamberi, con verdure alla griglia



- Pennette al burro o al pomodoro €5,00
- Piatto di wurstel con patatine fritte €5,00
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte €5,00



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



PIZZE BABY

Pimpa

Pomodoro, mozzarella.

€5,00

Armando

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.

€5,00

Asterix

Pomodoro, mozzarella, wurstel.

€5,00

Obelix

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte.

€5,00



PIZZE CLASSICHE

Marinara

Polpa di pomodoro, aglio, origano, olio.

€5,00

Margherita

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico.

€6,00

Prosciutto

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto.

€7,50

Wurstel

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel.

€7,50

Napoli

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano.

€7,50

Calzone

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto.

€8,00

Prosciutto e funghi

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, origano.

€8,00

Boscaiola

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia, cipolla, origano.

€8,50

4 stagioni

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, olive

€8,50

4 formaggi

Mozzarella fior di latte, formaggi misti.

€8,50



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Crudo	€8,50
<i>Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo, pomodorini, rucola, grana.</i>	
Speck e brie	€8,50
<i>Mozzarella fior di latte, speck, brie.</i>	
Salsiccia	€7,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia.</i>	
Capricciosa	€8,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, olive, carciofi, acciughe.</i>	
Bufala	€8,50
<i>Pomodorini, bufala, rucola.</i>	
Radicchio	€8,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, salsiccia, scamorza.</i>	
Tonno con cipolla	€8,50
<i>Polpa di pomodoro, tonno, cipolla di tropea.</i>	
Supplementi:	
Rinforzo mozzarella	€1,00
Rinforzo salume e salsiccia	€2,00
Rinforzo Culatello	€3,00
Verdure	€1,50



1. L'Arzadura	€8,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte e olio extravergine d'oliva campano.</i>	
2. L'Arzadù	€9,00
<i>Polpa 100% italiana, mozzarella di bufala e olio extravergine d'oliva campano.</i>	
3. La Savurì	€9,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi di Salina e filetti di acciughe.</i>	
4. La Sapore di Mare	€10,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, code di gamberi grigi, piovra, frutti di mare, zucchine e pesto di basilico.</i>	



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

5. La Waterloo	€9,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra e N'duja di Spilinga.</i>	
6. L'Eccentrica audacia	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, pere william e noci di Sorrento.</i>	
7. Trifolando il prataiolo	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi prataioli trifolati.</i>	
8. La Parmigiana provocante	€12,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto di Parma DOP.</i>	
9. Alpeggio non c'è mai fine	€15,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, fontina Valdostana d'alpeggio DOP e prosciutto cotto.</i>	
10. La Olmo	€12,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini pugliesi trifolati a spicchi, olive taggiasche, prosciutto cotto e funghi porcini trifolati.</i>	
11. La Pancetta del Pioppino	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pioppini trifolati e Pancetta cotta.</i>	
12. I Qatar Luc	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola naturale DOP, fontina Valdostana d'alpeggio DOP, Taleggio DOP della Val Formazza.</i>	
13. Roma nun fà la stupida stasera	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, scarola, guanciale di Amatrice e Pecorino DOP.</i>	
14. La Sudista	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodorini semiseccchi De Carlo, scarola brasata cacioricotta e pioppini.</i>	
15. La Trifola delle Langhe	€14,00
<i>Mozzarella fior di latte, salsiccia di Bra, Seirass, porri di Cervere e salsa al tartufo nero.</i>	
16. Una porchetta per due	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta, salsiccia.</i>	
17. Parbleu, ma l'è verd	€14,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, philadelphia, crudo, rucola.</i>	
18. La Rugla	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pancetta, radicchio rosso.</i>	
19. La Contro corrente	€14,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, salmone.</i>	
20. La Napoleone	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, asparagi, uovo.</i>	



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

21. Il Maso chiuso	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, speck.</i>	
22. Fuoco alle polveri	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla, salamino piccante.</i>	
23. La Selvaggina in fuga	€14,00
<i>Pomodoro, crema di zucca, ragù al cinghiale.</i>	
24. La Gulfrèns	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, speck, zucchine (mele verdi).</i>	
25. La Oltrepò	€14,00
<i>Gorgonzola dolce, fichi, uva, noci.</i>	
26. La Beagles	€15,00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, culatello e olio ligure.</i>	
Tutte le pizze possono essere fatte bianche	



Tiramisù della tradizione	€6,00
Tartelletta tiepida alla crema, cannella, mele e gelato al fior di latte	€9,00
Torta 'Sacher' e panna chantilly	€7,00
Assortimento di sorbetti e frutta fresca  	€7,00

I nostri impasti sono digeribili e gustosi grazie alla lavorazione di oltre 48 ore,
al 70% di idratazione e al mix di farine:
farina macinata a pietra per circa il 20% e farina di grano tenero 00.
Tutte le nostre pizze sono condite con polpa di pomodoro Rosso Gargano e mozzarella fior di latte.



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Indicazione allergeni

Nelle nostre preparazioni potrebbero essere presenti allergeni quali cereali, contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e suoi derivati, frutta a guscio intero, sesamo e prodotti a base di sesamo, lupini e prodotti a base di lupini.

Le persone intolleranti sono tenute a comunicarlo al personale di servizio che saprà indicare le alternative più adatte e appetitose.



Birra in Bottiglia

€3,50

Becks 33cl, Bud 33cl, Corona 33cl, Duchessa 33cl, IPA Pale Ale 35cl, Orzo Way Tripel 33cl

Pokulator cl.50

€5,00

Leffe alla spina 33cl

€6,00

Stella Artois alla spina 20cl

€3,00

Stella Artois alla spina 40cl

€5,00

Weiss alla spina 30cl

€4,00

Weiss alla spina 50cl

€6,00

Tennent's Gluten Free

€3,50



OLMO NAPOLEONICO
RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Acqua 75cl	€2,50
Bibite in bottiglia 20cl	€3,00
<i>Aranciata amara, Aranciata, Coca Cola, Lemon Soda</i>	
Bibite in lattina 30cl	€3,00
<i>Aranciata amara, aranciata, Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Acqua Tonica</i>	
The Freddo Limone/Pesca	€2,50
Spremuta d'arancia	€3,50
Succo di frutta pera/pesca in bottiglia	€2,50
Caffè	€1,00
Caffè corretto	€1,50
Caffè d'orzo	€1,20
Caffè freddo	€2,50
Caffè deca	€1,20
Caffè latte	€2,00
Cappuccino	€1,50
Cappuccino deca	€1,60
Tè e infusi	€1,50
Spritz	€5,00
<i>Aperol, Campari</i>	
Bicchiere di Vino	€2,00
<i>Bianco/Rosso</i>	
Vino Ape	€3,50
<i>Bianco/Rosso</i>	
Campari Bitter	€3,50
Campari Soda	€3,00
Aperol	€3,00
Cocktail	€8,00
<i>Gin Lemon, Gin Tonic, Caipirinha, Caipiroska, Coca e Rum, Coca e Whisky</i>	
Amari	€3,00
<i>Amaro del capo, Amaro Lucano, Averna, Braulio, Cynar, Fernet Branca, Fernet Branca Menta, Jagermeister, Nocino, Limoncino, Sambuca, Vecchia Romagna, Unicum, Grappa Chardonnay, Grappa classica Bianca</i>	
Avana 7 anni	€5,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Vodka	€4,00
<i>Beluga, Smirnoff</i>	
Broker's Gin	€5,00
Brooklyn Gin	€12,00
Caol Ila Whisky 12 anni	€12,00
Cardinal Mendoza Brandy	€5,00
Carpano Vermuth	€4,00
Cointreau	€4,00
Diplomatico Rum	€7,00
Glen Gran Riserva Whisky	€5,00
Hendrick's Gin liscio	€7,00
Jose Cuervo Tequila	€5,00
Oban Whisky 14 anni	€12,00
Otto lune grappa strav	€4,00
Pampero anniversario	€7,00
Pampero Bianco	€4,50