



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



MENÙ GRIGLIA

Hamburger Gourmet

€14,00

Hamburger, pomodoro, insalata fresca, guacamole, bacon, cheddar, salsa barbecue e patate fritte. (1,3,7,8,9,12,)*

Hamburger Vegan

€14,00

Hamburger vegano, insalata, pomodoro, mayo di soia alla paprika affumicata, briciole di tofu e patate fritte. (1,6,8,9,)*

Grigliata mista di carne

€24,00

Controfiletto di manzo, braciola di maiale, pollo, salsiccia, wurstel, accompagnati da patate alle erbe, salsa barbecue. ()*

Filetto 250g

€25,00

Filetto di manzo irlandese alla griglia con verdure grigliate e patate alle erbe, salsa al whisky e soia o barbecue. (6)

Fiorentina g 500/600

€28,00

Fiorentina di Manzetta grigliata, verdure alla piastra, patate alle erbe salsa al whisky e soia o barbecue. (6)

Controfiletto di Black Angus 300g

€25,00

Controfiletto di Black Angus dall'Uruguay grigliato, verdure alla griglia, patate fritte, salsa al whisky e soia o barbecue. (6)



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



ANTIPASTI

Selezione di salumi tradizionali

€14,00

*Salame di Varzi, Culaccia 18 mesi, Coppa Artigianale e Pancetta con Cotenna De.Co.
Serviti con Pan Brioche Caldo e Giardiniera. (1,3,7)*

Degustazione di Formaggi Freschi e Stagionati, Miele e Pan Brioche **V** (1,3,7,8,12)

€12,00

Timballino tiepido di asparagi, mistricanze, grana e salsa all'uovo **GF** **V** (3,7)

€12,00

Battuta di Fassona Piemontese tagliata a coltello, acciuga del Mar Cantabrico,
Capperi di Salina, Cetriolini, Cipolline e Uova di Quaglia **GF** (3,12)

€14,00

Piovra Morbida e Croccante con Passata di Patate, Chips ed Olio al Basilico **GF**
(4,7,11,*)

€14,00

Gran Antipasto Misto di Mare

€18,00

*Insalata tiepida di mare, capasanta gratinata, salmone marinato all'aneto, cocktail di
gamberi. (1,2,4,11,*)*



PRIMI PIATTI

Tagliolini di Pasta Fresca con Ragù di anatra e granella di pistacchi (1,3,7,8,11,*)

€14,00

Spaghetti "Monograno Felicetti" con Vongole Veraci (1,4,11)

€18,00

Scialatielli Freschi di Semola e Nero di Seppia con Sugo di Mare (1,2,3,4,7,11,*)

€18,00

Ravioli del Plin con Sugo di Arrosto **V** (1,3,7,11,*)

€14,00

Tortelli di Pasta Fresca con Ricotta e Spinaci al Sugo di Funghi Porcini
o con burro d'alpeggio ed erbe **V** (1,3,7,*)

€15,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



SECONDI PIATTI

- Tagliata di Fassona Piemontese alla Griglia con Patate Ratte e Funghi Porcini** **GF** €18,00
(6,7,*)
- Filetto di maiale cotto rosa, grigliato e pizzaiola cruda** **GF** (7,11,12*) €16,00
- Zuppetta di pesce, molluschi e crostacei al pomodoro fresco** **GF** (1,2,4,7,*) €20,00
- Gran Frittura mista di code di gamberi, calamari, totani e acquadelle con verdure croccanti** (1,2,4,7,*) €23,00
- Frittura di calamari e totani con verdure croccanti** (1,4,7,*) €19,00
- 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. (2,4,*)



MENÙ BABY

- Pennette al burro o al pomodoro** (1,7) €5,00
- Piatto di wurstel con patatine fritte** (*) €5,00
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte** (1,3,*) €5,00

Indicazione Allergeni

Nelle nostre preparazioni potrebbero essere presenti allergeni quali cereali, contenenti glutine(1), crostacei e prodotti a base di crostacei(2), uova e prodotti a base di uova(3), pesce e prodotti a base di pesce(4), arachidi e prodotti a base di arachidi(5), soia e prodotti a base di soia(6), latte e suoi derivati(7), frutta a guscio intero(8), sesamo e prodotti a base di sesamo(9), lupini e prodotti a base di lupini(10), sedano(11), senape(12). Le persone intolleranti sono tenute a comunicarlo al personale di servizio che saprà indicare le alternative più adatte e appetitose.

Prodotti surgelati all'origine o abbattuti

I nostri piatti che comprendono prodotti surgelati all'origine o abbattuti per garantirne la freschezza vengono contrassegnati con un asterisco (*)



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



PIZZE BABY

Pimpa	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella. (1,7)</i>	
Armando	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto. (1,7)</i>	
Asterix	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel. (1,7)</i>	
Obelix	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte. (1,7,*)</i>	
Tom & Jerry	€6,50
<i>Pomodoro, mozzarella, patatine fritte, Wurstel. (1,7,*)</i>	



PIZZE CLASSICHE

<i>Bordo ripieno (Ricotta, Crescenza, Philadelphia, Zola).</i>	€2,00
<i>Doppia Pasta</i>	€2,00
<i>Possibilità di "Calzonare" ogni Pizza</i>	€0,00
<i>Pasta Tesa (non disponibile in momenti di forte affluenza di clienti)</i>	€3,00

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. **TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLUTINE.**

Marinara	€5,00
<i>Polpa di pomodoro, aglio, origano, olio. (1)</i>	
Margherita	€6,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico. (1,7)</i>	
Prosciutto	€8,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto. (1,7)</i>	
Wurstel	€8,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel. (1,7)</i>	
Napoli	€8,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano. (1,4,7)</i>	
Calzone	€8,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1,7)</i>	



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Prosciutto e funghi	€9,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi. (1,7)</i>	
Boscaiola	€9,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, salsiccia, cipolla, origano. (1,7)</i>	
4 stagioni	€9,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, olive. (1,7)</i>	
Vegetariana	€9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzana, peperoni. (1,7)</i>	
Vegana	€8,50
<i>Pomodoro, verdure, pioppini, rucola. (1)</i>	
Contadina	€9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi. (1,7)</i>	
Contessa	€11,00
<i>Pomodoro, mozzarella, gamberetti, friarielli, salmone, N'duja. (1,4,7*)</i>	
Diavola	€8,00
<i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante. (1,7)</i>	
Piccantina	€9,50
<i>Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, datterino giallo, peperoni, n'duja. (1,7)</i>	
Parmigiana	€9,50
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzana, grana, basilico, Prosciutto cotto. (1,7)</i>	
Genovese	€9,00
<i>Mozzarella, pesto, olive taggiasche, pinoli, grana, basilico. (1,7,8)</i>	
Pugliese	€8,50
<i>Pomodoro, mozzarella, cipolla, grana, origano. (1,7)</i>	
Siciliana	€9,00
<i>Pomodoro, capperi, olive, acciughe, origano. (1,4,7)</i>	
Norma	€8,50
<i>Pomodoro, melanzana, grana. (1)</i>	
America	€9,00
<i>Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine. (1,5,7*)</i>	
Calimero	€6,00
<i>Nutella. (1,8)</i>	
4 formaggi	€10,00
<i>Mozzarella fior di latte, formaggi misti. (1,7)</i>	
Crudo	€10,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, Prosciutto crudo (1,7)</i>	
Speck e brie	€9,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodoro, speck, brie. (1,7)</i>	



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Salsiccia	€8,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia. (1,7)</i>	
Capricciosa	€10,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, olive, carciofi, acciughe. (1,4,7)</i>	
Bufala	€10,00
<i>Polpa di pomodoro, Mozzarella di bufala, Basilico, Olio extravergine di oliva (1,7)</i>	
Radicchio	€9,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, salsiccia, scamorza. (1,7)</i>	
Tonno con cipolla	€8,50
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa. (1,4,7)</i>	
Viziosa	€9,50
<i>Bufala, salsiccia, friarielli. (1,7)</i>	
Romana	€9,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, filetti di acciughe, olive, origano. (1,4,7)</i>	



Olmo	€12,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini trifolati a spicchi, olive taggiasche, prosciutto cotto e funghi porcini trifolati. (1,7)</i>	
Sapore di Mare	€12,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella, frutti di mare, zucchine, gamberetti. (1,4,7)</i>	
Waterloo	€10,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra e N'duja. (1,7)</i>	
Eccentrica audacia	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, pere e noci. (1,7,8)</i>	
Trifolando il prataiolo	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi prataioli trifolati. (1,7)</i>	
Bonaparte	€11,00
<i>Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo, pomodorini, rucola, grana. (1,7)</i>	
Alpeggio non c'è mai fine	€12,00
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, fontina DOP e prosciutto cotto. (1,7)</i>	
Pancetta del Pioppino	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pioppini trifolati e Pancetta. (1,7)</i>	
Qatar Luc	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, Bufala, pomodorini gialli, rucola. (1,7)</i>	



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Roma nun fà la stupida stasera	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, scarola, pancetta e Pecorino DOP. (1,7)</i>	
Sudista	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodorini semiseccchi, scarola brasata, ricotta e pioppini. (1,7)</i>	
Trifola delle Langhe	€14,00
<i>Mozzarella fior di latte, salsiccia, Ricotta, porri e salsa al tartufo nero e funghi. (1,7)</i>	
Una porchetta per due	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta, salsiccia. (1,7)</i>	
Parbleu, ma l'è Verd	€14,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, philadelphia, crudo, rucola. (1,7)</i>	
Rugla	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pancetta, radicchio rosso. (1,7)</i>	
Contro corrente	€14,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, salmone. (1,4,7)</i>	
Maso chiuso	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, speck. (1,7)</i>	
Fuoco alle polveri	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla rossa, salamino piccante. (1,7)</i>	
Pescatrice	€14,00
<i>Mozzarella, anelli di totani, verdure in pastella. (1,4,7)</i>	
Gulfrèns	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, speck, zucchine. (1,7)</i>	
Oltrepò	€12,00
<i>Crema di Gorgonzola, fichi, uva, noci. (1,7,8)</i>	
Beagles	€14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Culaccia e Olio extravergine di oliva. (1,7)</i>	
Berrettina	€ 13,00
<i>Focaccia Doppia Pasta, Rucola, Bresaola, Bufala a Freddo. (1,7)</i>	
Montanara	€ 12,00
<i>Crema di Zola, Mozzarella, Cipolla Rossa, Funghi champignon, Speck. (1,7)</i>	
Bianca Neve	€ 12,00
<i>Mozzarella, Crescenza, Valeriana, Bresaola, Pecorino. (1,7)</i>	
Tinaia	€ 14,00
<i>Doppio Pomodoro, Ricotta, Fichi, Culaccia, Noci. (1,7,8)</i>	



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Birra in Bottiglia Artigianale (Microbirrificio DoppioBaffo – Chignolo Po – PV) 33cl €6,00

GIACOMINA

**Birra bionda stile Pop Ale – Alc. 4,8% vol. – intensità di amaro media – luppolo Cascade.
Versione GLUTEN FREE**

Descrizione sensoriale: birra facile da bere, poco amara, molto estiva e spiccatamente agrumata. Accompagna bene serate con amici e piatti leggeri di ogni tipo.

VIOLA

Birra bionda stile Fruit Blanche – Alc. 4,5% Vol. – intensità di amaro bassa – frutta: succo d'ananas e bucce di limone.

Descrizione sensoriale: birra dal gusto fresco e leggero. Il succo d'ananas le dona un carattere dissetante e le bucce di limone un finale piacevolmente intenso.

LASABEVA

Birra bionda stile Pacific Pale Ale – Alc.6% Vol. – intensità di amaro alta – luppolo a rotazione.

Descrizione sensoriale: birra biondo carico dal gusto maltato e dall'amaro deciso. L'aroma intenso di luppolo della varietà scelta è particolarmente floreale e fruttato.

YOUNESS

Birra bionda stile Tripel – Alc. 7,6% Vol. – intensità di amaro media – prodotta con datteri e cannella.

Descrizione sensoriale: Birra dal profumo complesso, si percepiscono note etiliche, di spezie e di miele. Il gusto è maltato ed avvolgente, con una punta amara e speziata sul finale.

Birra Analcolica in bottiglia 0,33cl €5,00

Birra (alla spina Forst)

Chiara alla spina 20cl €3,00

Chiara alla spina 40cl €5,00

Weiss alla spina 30cl €5,00

Weiss alla spina 50cl €7,00

Rossa alla spina 20cl €4,00

Rossa alla spina 40cl €6,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Acqua 75cl (potabile trattata)	€2,50
Bibita in lattina 33cl	€3,00
<i>Aranciata amara, Fanta, Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, The Limone, The Pesca</i>	
Succo di frutta	€2,50
Acqua tonica / Lemonsoda 20cl	€3,00
Caffè	€1,50
Caffè corretto	€2,00
Caffè d'orzo / dek	€1,50
Cappuccino	€2,00
Cappuccino deca	€2,50
Tè e infusi	€2,50
Spritz	€6,00
<i>Aperol, Campari</i>	
Calice di vino	€3,00
<i>Bianco / Rosso</i>	
Campari Soda / Aperol Soda / Crodino	€3,00
Cocktail	€8,00
<i>Gin Lemon, Gin Tonic, Caipirinha, Caipiroska, Coca e Rum, Coca e Whisky</i>	
Amari	€3,00
<i>Whisky, Rum, Distillati, Grappe, (chiedere tipologie e prezzo al personale di sala)</i>	