



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

*Il menù dovrà essere ordinato da tutto il tavolo
I bambini sono esclusi dall'obbligatorietà del menu*



LA TRADIZIONE

Selezione di salumi tradizionali

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

Ravioli di brasato (1,3,7,11*)

**Guancia di Scottona in lenta cottura alla Bonarda,
cremoso di patate e verdure croccanti (7,11,12*)**

Tiramisù della tradizione



VEGANO

Vellutata di cannellini, bocconcini di seitan croccanti e olio alle erbe (1,6)

Mezzi picci di grano duro, cavolfiori e pomodorini confit (1,*)

Curry di verdure, latte di cocco e germogli (6,8,11,12)

Tagliata di frutta

€35,00 a persona

Menù a scelta tra "La tradizione" e "Vegano"

Bevande escluse



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Hamburger Gourmet

€14,00

Hamburger di scottona irlandese da 180gr, pomodoro, insalata fresca, pancetta grigliata, crema di pecorino e pepe nero, salsa barbeque e patate fritte (1,3,7,8,9,12,)*

Anche nella versione "Chili" con jalapenos piccante

Hamburger Vegan

€14,00

Hamburger vegano, insalata, pomodoro, mayo di soia, caviale di melanzane e patate fritte (1,6,8,9,)*

Anche nella versione "Chili" con jalapenos piccante

Pulled Pork

€14,00

PanPizza, Pulled Pork, Cipolla Caramellata, Cheddar, Salsa BBQ, patate fritte (1,3,6,7,8,12)

Grigliata mista di carne

€24,00

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

360g di spiedino

€16,00

Spiedino di pollo, salsiccia e verdura glassato con bbq al whisky e patate fritte (6,)*

Cube Roll Argentina

€22,00

Cuore di costata, verdure alla piastra, patate alle erbe, salsa al whisky e soia (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 (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) €14,00
- Zuppetta di fave, piselli e uovo fondente** **GF V** (3) €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
- Millefoglie croccante di baccalà, salsa agrodolce di peperone** **GF** (1,4,7,*) €14,00
- Gran Antipasto Misto di Mare** **GF** €18,00
*Insalata tiepida di mare, baccalà mantecato, salmone marinato all'aneto
'mpepata di cozze (1,2,4,7,*)*
- 500g di 'mpepata di cozze, bruschette all'aglio** (1,2) €12,00



PRIMI PIATTI

- Spaghetti "Monograno Felicetti" con acciughe, burro salato, crumble di pane nero e finocchietto** (1,4,7,9) €14,00
- Tonnarelli di pasta fresca fatta in casa mantecati cacio, pepe, gamberi e gel di limone** (1,2,3,7,*) €16,00
- Pappardelle al ragù bianco di fassona e asparagi** (1,3,7,*) €14,00
- Tortelli di Pasta Fresca "con la coda" al sugo di funghi porcini o con burro d'alpeggio ed erbe** **V** (1,3,7,*) €14,00
- Trofie fresche di semola al pesto trapanese e ghiotta di pesce spada** (1,4,5,8) €14,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



SECONDI PIATTI

- Tagliata di Fassona Piemontese alla griglia** **GF** €18,00
Con patate Ratte e radicchio agrodolce (6,7,)*
- Coscia d'anatra in 'confit e flan di carote e pepe** **GF** (3,7) €22,00
- Filetto di sgombro in "carpione", crostino di polenta** (4,11,*) €16,00
- Gran Frittura mista di code di gamberi, calamari, totani e acquadelle con verdure croccanti** €23,00
Con Salsa Tartara e Sweet Chilli Sauce (1,2,3,4,7,)*
- Frittura di calamari e totani con verdure croccanti** €19,00
Con Salsa Tartara e Sweet Chilli Sauce (1,3,4,7,)*
- Grigliata mista di pesce e crostacei** **GF** €28,00
Tonno, pesce spada, filetto di orata, scaloppa di salmone, spiedino di code di gamberi, Scampone, Gamberone Argentina 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

Pomodoro, mozzarella fior di latte (1,7)

€5,00

Armando

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1,7)

€5,00

Asterix

Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel (1,7)

€5,00

Obelix

Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte (1,7,)*

€5,00

Tom & Jerry

Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte, wurstel (1,7,)*

€6,50



PIZZE CLASSICHE

Bordo ripieno (Ricotta, Crescenza, Philadelphia, Zola)

€2,00

Doppia Pasta

€2,00

Possibilità di "Calzonare" ogni Pizza

€0,00

Pasta Tesa (non disponibile in momenti di forte affluenza di clienti)

€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

Polpa di pomodoro, aglio, origano, olio (1)

€5,00

Margherita

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte (1,7)

€6,50

Prosciutto

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1,7)

€8,00

Wurstel

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel (1,7)

€8,00

Napoli

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano (1,4,7)

€8,00

Calzone

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1,7)

€8,00



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 fior di latte, zucchine, melanzana, peperoni (1,7)</i>	
Vegana	€8,50
<i>Pomodoro, verdure, pioppini, rucola (1)</i>	
Contadina	€9,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, carciofi (1,7)</i>	
Contessa	€11,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, gamberetti, friarielli, salmone, N'duja (1,4,7,*)</i>	
Diavola	€8,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante (1,7)</i>	
Piccantina	€9,50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, datterino giallo, peperoni, n'duja (1,7)</i>	
Parmigiana	€9,50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzana, grana, basilico, Prosciutto cotto (1,7)</i>	
Pugliese	€8,50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, 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 fior di latte, 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>	
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>	



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

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 fior di latte, 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 fior di latte, frutti di mare, zucchine, gamberetti (1,4,7)</i>	
Autunnale	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, crema di zucca, gorgonzola, porcini, pepe nero (1,7)</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>	
Cenerentola	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, crema di zucca, porro, salsiccia e speck (1,7)</i>	
Quatar Luc	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, Bufala, pomodorini gialli, rucola (1,7)</i>	
Roma nun fà la stupida stasera	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, scarola, pancetta e Pecorino DOP (1,7)</i>	



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

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>	
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 fior di latte, 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>	
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, Culaccia, Bufala a Freddo (1,7)</i>	
Montanara	€12,00
<i>Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Cipolla Rossa, Funghi champignon, Speck (1,7)</i>	
Delicata	€15,00
<i>Pomodoro, Rucola, Burratina di Andria, Culaccia (1,7)</i>	
Messicana	€12,00
<i>Pomodoro, Mozzarella fiori di latte, Tonno, Wurstel, Cipolla, Salsiccia, Peperoncino frantumato (1,4,7)</i>	
Dalla Collina al Mare	€15,00
<i>½ pizza con pomodoro, Mozzarella fiordilatte, Porcini, Gorgonzola, Noci</i>	
<i>½ pizza con pomodoro, Gamberetti, Tonno, Crescenza, Friarielli (1,4,7,8)</i>	
Saporita	€14,00
<i>Mozzarella Fiordilatte, Salmone affumicato, Ricotta fresca, Rucola (1,4,7)</i>	



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Acqua 75cl (potabile trattata)	€2,50
Bibita in lattina 33cl <i>Aranciata amara, Fanta, Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, The Limone, The Pesca.</i>	€3,00
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 <i>Aperol, Campari</i>	€6,00
Calice di vino <i>Bianco / Rosso</i>	€3,00
Campari Soda / Aperol Soda / Crodino	€3,00
Amari <i>Whisky, Rum, Distillati, Grappe, (chiedere tipologie e prezzo al personale di sala)</i>	€3,00

LE BIRRE 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 / 40cl €3,00 / €5,00

Weiss alla spina 30cl / 50cl €5,00 / €7,00

Rossa alla spina 20cl / 40cl €4,00 / €6,00