



## 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\*)**

**Rollè di Faraona farcito alle verdure dell'orto  
con chips di patate e il suo fondo d'arrosto (1,7,11\*)**

**Tiramisù della tradizione**



### VEGANO

**Timballo di quinoa, ceci neri e verdure con olio alle erbe aromatiche**

**Gnocchetti di grano duro alla barbabietola  
con cipollotti asparagi e chips di verdure (1,11,\*)**

**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



### 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
- 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
- Zuppetta di fave, piselli e uovo fondente** **GF V** (3) €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,\*)*
- Timballo di quinoa, ceci neri e verdure con olio alle erbe aromatiche** **GF V** (6,11) €12,00



### PRIMI PIATTI

- Pappardelle al ragù bianco di fassona e asparagi** (1,3,7,\*) €14,00
- Tonnarelli di pasta fresca fatta in casa mantecati cacio, pepe, gamberi e gel di limone** (1,2,3,7,\*) €16,00
- Ravioli di Brasato della tradizione** (1,3,7,11\*) €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
- Pisarè e fasò** (1,7,\*) €10,00
- Gnocchetti di grano duro alla barbabietola con cipollotti asparagi e chips di verdure** **V** (1,11,\*) €13,00



**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,\*)*
- Rollè di Faraona farcito alle verdure dell'orto** **€16,00**  
*con chips di patate e il suo fondo d'arrosto (1,7,11,\*)*
- 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,\*)*
- Grigliata mista di pesce e crostacei** **GF** **€28,00**  
*Tonno, pesce spada, filetto di orata, scaloppa di salmone, spiedino di code di gamberi, Scamponi, Gamberone Argentina con verdure alla griglia (2,4,\*)*
- 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* **V** (1,6,8,9,\*)  
**Anche nella versione "Chili" con jalapenos piccante**
- Controfiletto di Manzo 300g** **€25,00**  
*Controfiletto grigliato, verdure alla griglia, patate fritte, salsa al whisky e soia (6)*
- Curry di verdure, latte di cocco e germogli** **GF** **V** (6,8,11,12) **€25,00**



## OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



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

<b>Pimpa</b>	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte (1,7)</i>	
<b>Armando</b>	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1,7)</i>	
<b>Asterix</b>	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel (1,7)</i>	
<b>Obelix</b>	€5,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte (1,7,*)</i>	
<b>Tom &amp; Jerry</b>	€6,50
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte, wurstel (1,7,*)</i>	



### PIZZE CLASSICHE

<b>Bordo ripieno</b> (Ricotta, Crescenza, Philadelphia, Zola)	€2,00
<b>Doppia Pasta</b>	€2,00
<i>Possibilità di "Calzonare" ogni Pizza</i>	€0,00
<b>Pasta Tesa</b> (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.**

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



## OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

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



## OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

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



<b>Olmo</b>	<b>€12,00</b>
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini trifolati a spicchi, olive taggiasche, prosciutto cotto e funghi porcini trifolati (1,7)</i>	
<b>Sapore di Mare</b>	<b>€12,00</b>
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, zucchine, gamberetti (1,4,7)</i>	
<b>Autunnale</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, crema di zucca, gorgonzola, porcini, pepe nero (1,7)</i>	
<b>Waterloo</b>	<b>€10,00</b>
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra e N'duja (1,7)</i>	
<b>Eccentrica audacia</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, pere e noci (1,7,8)</i>	
<b>Trifolando il prataiolo</b>	<b>€12,00</b>
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi prataioli trifolati (1,7)</i>	
<b>Bonaparte</b>	<b>€11,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo, pomodorini, rucola, grana (1,7)</i>	
<b>Alpeggio non c'è mai fine</b>	<b>€12,00</b>
<i>Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, fontina DOP e prosciutto cotto (1,7)</i>	
<b>Pancetta del Pioppino</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, pioppini trifolati e Pancetta (1,7)</i>	
<b>Cenerentola</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, crema di zucca, porro, salsiccia e speck (1,7)</i>	
<b>Quatar Luc</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, Bufala, pomodorini gialli, rucola (1,7)</i>	
<b>Roma nun fà la stupida stasera</b>	<b>€12,00</b>
<i>Mozzarella fior di latte, scarola, pancetta e Pecorino DOP (1,7)</i>	



## OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

<b>Sudista</b>	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, pomodorini semiseccchi, scarola brasata, ricotta e pioppini (1,7)</i>	
<b>Trifola delle Langhe</b>	€14,00
<i>Mozzarella fior di latte, salsiccia, Ricotta, porri e salsa al tartufo nero e funghi (1,7)</i>	
<b>Parbleu, ma l'è Verd</b>	€14,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, philadelphia, crudo, rucola (1,7)</i>	
<b>Rugla</b>	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pancetta, radicchio rosso (1,7)</i>	
<b>Contro corrente</b>	€14,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, salmone (1,4,7)</i>	
<b>Maso chiuso</b>	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio rosso, speck (1,7)</i>	
<b>Fuoco alle polveri</b>	€12,00
<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla rossa, salamino piccante (1,7)</i>	
<b>Pescatrice</b>	€14,00
<i>Mozzarella fior di latte, anelli di totani, verdure in pastella (1,4,7)</i>	
<b>Gulfrèns</b>	€12,00
<i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, speck, zucchine (1,7)</i>	
<b>Beagles</b>	€14,00
<i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Culaccia e Olio extravergine di oliva (1,7)</i>	
<b>Berrettina</b>	€13,00
<i>Focaccia Doppia Pasta, Rucola, Culaccia, Bufala a Freddo (1,7)</i>	
<b>Montanara</b>	€12,00
<i>Gorgonzola, Mozzarella fior di latte, Cipolla Rossa, Funghi champignon, Speck (1,7)</i>	
<b>Delicata</b>	€15,00
<i>Pomodoro, Rucola, Burratina di Andria, Culaccia (1,7)</i>	
<b>Messicana</b>	€12,00
<i>Pomodoro, Mozzarella fiori di latte, Tonno, Wurstel, Cipolla, Salsiccia, Peperoncino frantumato (1,4,7)</i>	
<b>Dalla Collina al Mare</b>	€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>	
<b>Saporita</b>	€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