

OLIVIA

T R A T T O R I A

Le mot trattoria vient de “trattore”, qui signifie préparer, et ce sont généralement des entreprises familiales dans lesquelles les plats sont cuisinés de manière traditionnelle par la maman. C’est pourquoi une grande importance est accordée à la façon de préparer la nourriture, car ils sont préparés avec soin et attention.

Olivia séduit avec une carte qui connaît principalement l’Italie et qui, en même temps, est imprégnée de traditions gastronomiques. Une fusion d’odeurs et de saveurs qui compte sur le choix des meilleures matières premières.

SALADES

Insalata di fichi secchi e formaggio de capra 8,9

Figues seche, raisin, épinard et roquette, oignon rouge en escabèche, fromage de chèvre crémeux, pignon torréfié et réduction balsamique de figues

Cesare 8,7

Laitue romaine, parmesan, poulet rôti au romarin, croûton à l’ail, sauce crémeuse de Olivia

Insalata di gamberi e avocado 11,5

Gambas et avocat avec tagliatelles de sépia, laitue, tomates cerises et mayonnaise au pesto

Caprese estilo Olivia 9,9

Fromage burrata, pesto de basilic, tomate rôti, pignons grillés et roquette

Burrata i Mortadella 9,9

Burrata, mortadelle à la pistache, tomates marinées et roquette

ANTIPASTI FROID

Carpaccio di gamberi 9,8

Carpaccio de crevettes aux fraises, pistache, olivada et huile d’olive vierge

Carpaccio di manzo 9,7

Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan, câpres, toasts, roquette et vinaigrette au citron

Vitello tonnato 11,2

Fines tranches de veau rôti, câpres, concombre au vinaigre, roquette et émulsion de thon

Gazpacho à la vinaigrette de morue 5,75

Jambon Ibérique 100g. 13,90

ANTIPASTI CHAUD

Provolone 7,25

Provolone fondu au feu de bois, tomates séchées, origan et toasts de pain

Gamberi Pil Pil 8,9

Crevettes, ail, vin blanc, tomates cerise, piments épicé, persil

Asparagi 6,6

Asperges, oeuf frit, fondue de parmesan, arôme de truffe

Polpette 6,5

Boulette de veau à l’ail, persil et parmesan, sauce tomate, ricotta

Mejillones a la marinera 8,5

Focaccia 1€

TVA compris

PÂTES FRAÎCHES

Spaghetti alla Carbonara... Lard, oeuf, crème de parmesan, mignonette de poivre noir 10,6

Papardelle ai Frutti di mare... Calamar, sépia, crevettes, moules, coques, ail, vin blanc, sauce tomate 12,3

Tagliatelle nero di sepia alle Vongole... Lard, ail, vin blanc, fenouil grillé, coques, tomates concassées, légèrement crème 12,7

Tagliatelle al Tartufo... Truffe noire, copeaux de parmesan et carpaccio de truffe 14,85

Tagliatelle alla Bolognese... Ragoût de viande de boeuf, veau et porc cuit lentement, vin blanc, sauce tomate 11,2

Tagliatelle al nero di sepia Fra Diavolo... Gambas, ail rôti, tomate cerise, oignon caramélisé, sauce tomate pimentée, roquette 12,7

Maccherroni all'Amatriciana... Lard, oignon caramélisé, vin blanc, sauce tomate pimentée, Pecorino 10,8

Maccheroni alla Puttanesca... Anchois, câpres, olives, vin blanc, sauce tomate pimentée, copeaux de ricotta 10,9

Maccheroni al forno... Macaroni avec sauce bolognaise, champignon, lardon, parmesan au four, recouvert de pâte à pizza et cuit dans le four à bois 13,9

Spaghetti con lenticchie... Ragoût de lentilles, épinards sautés, tomate rôtie au four, parmesan 10,8

PÂTES SPECIALES

Ravioli al formaggio di capra... Farce au chèvre et oignons caramélisés, au pesto de basilic et tomates séchées 13,60

Ravioli di guancia di manzo...

Farce de joue de boeuf avec purée de potiron et sauce au vin rouge 14,80

Ravioli di ricotta e spinaci... Farce aux épinards et ricotta au beurre et émulsion de sauge aux épinards frais et ricotta salée 11,70

Ravioli di foie gras... Farce de foie gras, sauce céleri rave, champignons Shimeji, confit de myrtille, ciboulette 15,9

Fagottini di Pera... Fagottini farci à la poire, pavot, beurre clarifié, parmesan, pesto de noix 11,8

Ravioli ripieni di burrata di Puglia... Farce de burrata de Puglia, sauce tomate cerise, anchois, olives et câpres 14,7

Ravioli di zucca... Farce de courges, crème de chou-fleur, parmesan et amandes 12,65

Agnolotti ai Porcini... Farce de cèpes, sauce champignons avec crème fraîche, pignons de pin, ciboulette 13,5

Ravioli di tòfona negra... Farce de ricotta et truffes, asperge, beurre de romarin, parmesan 14,3

Ravioli di morcilla e cipolla caramellata con capesante...

Farce de morcilla et oignons caramélisés avec pétoncles grillés, petits pois et purée de chou-fleur 16,90€

VIANDES

Ossobuco d'agnello

Osso bucco de veau cuit au four à basse température servi avec gnocchi et sauce traditionnelle au vin rouge 18,6

Tagliata

Feuilles de veau avec une salade de roquette, lamelles de parmesan, tomates cerise, vinaigrette de balsamique 19,9

Petto d'anatra

Magret de canard avec un risotto au gorgonzola et figues, réduction de balsamique et noisettes 15,9

Pollo alla Milanese

Escalope de poulet pané, mozzarella avec jambon cru et sauce tomate, servi avec tagliatelle au beurre et citron 13,5

POISSONS

Salmone a la piastra

Saumon, ragoût de lentilles, épinards sautés, sauce de tomate cerise cuites au four à bois et caramel de balsamique 14,8

Frutti di mare

Moules, coques, gambas, sépia, calamar, ail, vin blanc, sauce au poireau et tomate pimentée, pain grillé à l'huile d'olive vierge extra 14,2

Bacallà in Umido

Cabillaud à la plancha sauce tomate, olives, câpres et pommes de terre sautées 14,8

Dorada al forno...

Dorade au four avec pommes de terre, aubergine et tomate 14,20€

GNOCCHIS

Gnocchi Pomodoro

Sauce tomate, pignons grillés avec de parmesan fondue 8,9

Gnocchi ai Tre Formaggi

Fontina, Gorgonzola et Parmesan avec roquette 12,2

Gnocchi ai Funghi

Sauce aux champignons de paris et cèpes, ail, persil 11,9

RISOTTO

Risotto ai funghi

Ragoût de cèpes, petits pois, fromage parmesan et huile de truffes 12,9

Risotto ai frutti di mare

Moiles, calamar, coques, gambas, sépia et sauce tomate 12,9

Nous avons à votre disposition la fiche récapitulative des plats avec leurs allergènes

PIZZAS

Nos pizzas sont faites à la main, préparées avec de la mozzarella de “fior de latte”, cuites au four à bois qui apportent une saveur artisanale

Margarita... 9,3

Sauce tomate, mozzarella, parmesan et basilic

4 Formaggi e noci (bianca)... 11,3

Mozzarella, manchego, gorgonzola, scamorza fumé, noix et miel

Mortadela (bianca)... 11,8

Mozzarella, mortadelle, pistache, pesto et roquette

Calabrese... 10,8

Mozzarella, sauce tomate pimentée, poulet au romarin, poivron rouge grillée et huile aux herbes

Diavola... 10,5

Sauce tomate, mozzarella, salami napolitain, chorizo et “soppressata” (chorizo épicée)

Bolognese... 12,30

Sauce tomate, mozzarella, bolognaise, bacon, fromage brie et origan

Campesina (bianca)... 11,4

Mozzarella, fromage scamorza fumé, pommes de terre, olives noires, jambon blanc, parmesan, origan et huile de truffes

Capricciosa... 12,2

Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc, olives noires, artichauts

Prosciutto e funghi... 11,7

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons et huile de truffes

Veneziana... 11,5

Anchois, sauce de tomate, mozzarella, câpres et origan

Tartufo (bianca)... 15,5

Mozzarella, truffe noire, assortiment de champignons, copeaux de parmesan, carpaccio de truffe et huile de truffe

Fichi (bianca)... 11,9

Fromage de chèvre cremeux , mozzarella, jambon cru, oignons caramélisés, figues sèches et huile de truffes

Vegetariana... 10,6

Sauce tomate, mozzarella, fromages scamorza fumé, champignons, courgettes, oignons caramélisés, olives noires, courgettes et origan

Zucca... 11.80

Crème de potiron, mozzarella, potiron, bacon et pistache

Esparragos (bianca)... 10,8

Mozzarella, asperges, fromages parmesan et gorgonzola, oeuf et huile de truffes

Tonno & Cipolla... 10,8

Sauce tomate, mozzarella, thon, courgettes, oignons rouge, olives noires et huile épicée

Burrata... 14,8

Sauce tomate, mozzarella, pesto au basilic et fromage burrata

Montañera... 11,7

Sauce tomate, fromages mozzarella et brie, champignons et “soppressata” (chorizo épicé)

Marisco... 12,2

Sauce tomate, moules, mozzarella, coques, gambas, anchois, et huile épicée

Calzone alla Puttanesca... 11,4

Sauce tomate pimentée, mozzarella, anchois, olives noires, câpres, jambon blanc et copeaux de ricotta

Desserts

Tiramiso 5,95

Biscuit cuillère, mascarpone batue, rhum et café

Profiteroles 6,9

Garnit de crème pâtissière et sauce chocolat, et amandes

Panna Cotta 5,5

Flan de lait entier vanillé et marmelade d'abricot, croûton de Brioche, coulis de fraises

Cannoli Siciliani 5,8

Farcit de ricotta sucré et chips de chocolat, crumble de pistache et crème de chocolat

Assortment of desserts 12,9

Crostata al cioccolato, profiteroles, cannoli Siciliani, semifreddo al cioccolato bianco, glace de straciatella

Pizzutella 7,8

Pizza au four au nutella aux fraises et aux noisettes, caramel et Chantilly

Pizzelato 7,8

Pain pizza au four au glace vanille, chocolat, frais, et sauce chocolat et fruits secs

Semifreddo al cioccolato bianco 6,5

Parfait au chocolat blanc, amandes et noix, coulis de fraises

Pot de Creme 6,9

70% de chocolat Valrhona, crumble de Amaretto, noisettes

Crostata al cioccolato 5,95

Gâteau au chocolat



Coupes De Crème Glacée

Banane Split 6,95

Glace banane, vanille, fraise et chocolat, crème, caramel, coulis de fraise, amandes, pistaches

Verre de cheesecake a la fraise en textures 6,95

Fraises, mascarpone, glace à la fraise, crème, coulis de fraise, crumble

Coupe a brownies 6,95

Dés de brownie, glace vanille, crème, caramel, sauce chocolat, noix

Salade de fruits frais avec sorbet de citron 5,95

Glace pour boule 2

Bourbon à la vanille, Chocolat, Fraise, Straciatella

Sorbet pour boule 2

Citron