diva

“La nostra cucina parte dalla stagionalità
e dalle tradizioni italiane per creare piatti semplici e gustosi,
che esaltano il sapore dei buoni ingredienti del mercato.”

OLIVE OIL *tasting*

Degustazione di Olio D'Oliva

Degustazione di pane e 3 oli 7
Bread & 3 Olive Oils Tasting
A selection of freshly baked bread with three premium olive oils

MENU *tasting*

Menu Tasting

DEGUSTAZIONE 35

A scelta del cliente:

Antipasto
Starter

Primo
First Course

Secondo
Main Course

Dolce
Dessert

***Per il menu degustazione, si richiede un'unica scelta per l'intero tavolo**
For the tasting menu, a single choice is required for the entire table

GLI ANTIPASTI
dell'osteria
starters

Crocchette di pollo alla cacciatora 12
Cacciatora style chicken croquettes

Caprese di mozzarella di bufala ai tre pomodori 14
Baffalo mozzarella caprese with three types of tomatoes

Bruschetta con stracciatella di bufala e zucchine scapece 10
Bruschetta with buffalo stracciatella and scapece zucchini

Tartare di manzo, maionese di nocciole, rucola e pecorino 12
Beef tartare with hazelnut mayonnaise, arugula and pecorino cheese

Parmigiana di melanzane con fonduta al parmigiano 10
Eggplant parmigiana with parmesan fondue

Bruschetta con crema tuorlo 65°, parmigiano 13
Bruschetta with 65°C egg yolk cream, parmesan

SELEZIONE DI PANE
Bread selection
3

I PRIMI
della tradizione
pasta course

Lasagna al ragù 14
Meat ragout lasagna

Tonnarello all'amatriciana 14
Tonnarello pasta with Amatriciana sauce: tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese

Tonnarello cacio e pepe 14
Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper

Tonnarello carbonara 14
Tonnarello pasta with carbonara sauce: eggs, pork cheek and pecorino cheese

Tonnarelli gricia 14
Tonnarello pasta with pork cheek, black pepper and pecorino cheese

Gnocchi con sugo di coda alla vaccinara 15
Gnocchi with oxtail "coda alla vaccinara"

Tagliolino con ragù di moscardini e assoluto di limone 15
Tagliolini with baby octopus ragù and lemon essence

Orecchiette con pesto di zucchine, burrata e menta 15
Orecchiette with zucchini pesto, burrata and mint

I SECONDI
dello chef
chef's main courses

Saltimbocca di pollo con patate al forno 20
Chicken Saltimbocca with Roasted Potatoes

Tartelletta di pomodori con mousse di mozzarella e basilico 20
Tomato tartlet with mozzarella mousse and basil

Trancio di merluzzo alla pizzaiola 22
Cod fillet "pizzaiola style"

Agnello scottadito con crema di piselli e bieta saltata 22
Grilled lamb cutlets with pea cream and sautéed chard

Filetto di ricciola con crema di peperoni arrostiti e olive 24
Amberjack fillet with roasted pepper cream and olives

I CONTORNI

sides

Insalata mista 6
Mixed salad

Cicoria ripassata 6
Sautéed chicory

Patate al forno 6
Roasted potatoes

Scarola ripassata 6
Sautéed escarole

I DOLCI *dell'osteria*

desserts of Osteria Oliva

Tiramisù 7
Classic Italian tiramisù

Frollino con crema gianduia e caramello salato 7
Shortcrust pastry tart with gianduia cream and salted caramel

Torta caprese con crema inglese al limone 7
Chocolate Caprese cake with lemon crème anglaise

Cheese cake ai frutti di bosco 7
Berry cheese cake

OSTERIA OLIVA

CONDIVIDERE
è amare

DRINK *list*

I VINI

le bollicine

Prosecco DOCG Krevis Extra Dry 7 29
Veneto I Glera I Fresco e fruttato.
Fresh & fruity

Franciacorta Franca Contea Primus 11 53
Lombardia I Pinot Noir, Chardonnay
Elegante, fresco e cremoso, con note di mela, agrumi e lievito.
Elegant, fresh & creamy, with notes of apple, citrus&yeast

i bianchi

Gewurztraminer Forchir 2024 7 32
Alto Adige I Gewurztraminer
Aromatico, floreale con note speziate.
Aromatic, floral & slightly spicy

Pinot Grigio La Magnolia Friuli Colli Orientali DOC 8 36
Friuli I Pinot Grigio I Fruttato con profumi tropicali.
Palato consistente.
Fruity with tropical aromas, full-bodied palate

BZAR Lazio IGP 6 25
Lazio I Chardonnay/Sauvignon. I Leggero e fruttato
Light & fruity

Frascati Principe Pallavicini Frascati DOC 7 32
Lazio I Malvasia, Trebbiano, Greco.
Fruttato e fresco.
Fruity & fresh

Bellone Narciso Federici 2024 7 30
Lazio I Bellone I Fresco, fruttato e leggermente minerale, con un finale morbido e sapido
Fresh, fruity & lightly mineral, with a soft, savory finish

Falanghina Bellaria Vigna Tuoro 7 35
Campania I Falanghina I Fresco, agrumato e minerale
Fresh, citrusy & mineral

Sauvignon Blanc Cantine Lavorata 7 30
Sicilia I Sauvignon Blanc I Aromatico, fresco e agrumato
Aromatic, fresh & citrusy

il rosato

Il Dottore Valle d'Itria IGP 7 30
Puglia I Susumaniello
Leggero ed elegante, dal gusto armonioso
Light & elegant, harmonious taste

i rossi

Pinot Nero Forchir 2023 8 38
Alto Adige I Pinot Noir
Elegante, di corpo medio e dai sentori fruttati.
Elegant, medium-bodied with red fruit aromas

Amarone della Valpolicella DOCG 82
Veneto I Borgo Dei Ciliegi I Corvina, Corvinone, Rondinella. Note di confettura matura, vino di gran corpo.
Notes of ripe jam, full-bodied wine

Chianti Castiglioni Frescobaldi Chianti DOCG 8 32
Toscana I Sangiovese I Vivace, morbido ed elegante.
Lively, soft & elegant

Brunello di Montalcino DOCG Castelgiocondo Frescobaldi 91
Toscana I Sangiovese
Aromi caldi e minerali, speziato, di gran corpo.
Warm & mineral aromas, spicy, full-bodied wine

BZAR Lazio IGP 6 25
Lazio I Cabernet Merlot I Rosso leggero dai profumi delicati
Light red with delicate aromas

Cesanese Principe Pallavicini DOC 7 28
Lazio I Cesanese I Intenso, fruttato e speziato, dai tannini morbidi.
Intense, fruity & spicy, with soft tannins

Il Dottore Salento IGP 7 30
Puglia I Primitivo I Intenso, fruttato e speziato, dai tannini morbidi.
Intense, fruity & spicy, with soft tannins

Bivongi DOC Rosso Riserva Cantine Lavorata 9 42
Calabria I Greco Nero, Gaglioppo e Calabrese I Intenso e di buona struttura.
Structured red with dark fruit notes

I COCKTAILS

Aperol Spritz 10
Aperol, Prosecco, Soda

Americano 10
Campari, Red Vermouth, Soda

Campari Spritz 10
Campari, Prosecco, Soda

Saint Germain Spritz 12
Elderflower liqueur, Prosecco, Lime, Soda

Limoncello Spritz 12
Limoncello, Prosecco, Soda

Gin or Vodka Tonic/ Lemon 12
Tanqueray Gin or Vodka, Schweppes Tonic or Lemon SodaTonica o Lemon

Negroni 12
Campari, Red Vermouth, Gin

Negroni Sbagliato 12
Campari, Red Vermouth, Prosecco

LE BIRRE

LISA
Lager I 5 % I Birra del Borgo
0,4l
7

REALE
IPA I 6,4% I Birra del Borgo
0,4l
7

ACQUA E BIBITE

Acqua Microfiltrata Naturale / Frizzante 2.5
Microfiltered Water Natural / Sparkling - 750ml

Coca Cola 5
330ml Original Taste, Zero Zuccheri

Fanta 5
330ml

The Limone, The Pesca 5
Lemon Iced Tea / Peach Iced Tea

Limonata 5
Lemonade

Sprite 5
300ml

Succo alla Mela Verde 5
Green Apple Juice

Invitiamo ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell'ordinazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti – Anisakis secondo la normativa HACCP. Alcuni prodotti del presente menu potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della "Catena del freddo" come previso dal Reg. CE 1169/11. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Before ordering, we invite guests to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti - Anisakis treatment. Some products in this menu may have been treated in full compliance with the "Cold Chain" as required by reg. CE 1169/11. Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.

Vegetariano
Vegetarian

Vegano
Vegan

Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten

Crostacei e prodotti a base di crostacei | Crustaceans and products thereof

Uova e prodotti a base di uova | Eggs and products thereof

Pesce e prodotti a base di pesce | Fish and products thereof

Arachidi e prodotti a base di arachidi | Peanuts and products thereof

Soia e prodotti a base di soia | Soybeans and products thereof

Latte e prodotti a base di latte | Milk and products thereof

Frutta a guscio | Nuts

Sedano e prodotti a base di sedano | Celery and product thereof

Senape e prodotti a base di senape | Mustard and products thereof

Semi di sesamo e prodotti a base di semi | Sesame seeds and products thereof

Anidride solforosa e solfiti | Sulphur dioxide and sulphites

Lupini e prodotti a base di lupini | Lupin and products thereof

Molluschi e prodotti a base di molluschi | Shellfish and products thereof

Servizio 2.5€
Service charge 2.5

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio.
For any information about substances and allergens you can consult the staff.

Osteria Oliva - BZAR hotels