



oliva

“

*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.*

”

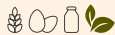
## I DOLCI

### *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*



## LIQUORI

	50ml
Amaro del Capo .....	6
Averna .....	6
Montenegro .....	6
Limoncello .....	6
Sambuca .....	6
Marsala Superiore .....	6
Passito di Pantelleria .....	6
Jefferson .....	6
Genziana .....	6

## DISTILLATI

Grappa Bianca 40° .....	6
Grappa Barrique 40° .....	6
Whiskey Talisker Skye 45,8° .....	10
Rum Diplomatico Riserva Esclusiva .....	10

## CAFFETTERIA

Espresso .....	2.5
Caffè Americano .....	3.5
Marocchino .....	3.5
Cappuccino .....	3.8
Caffè Doppio .....	4
Caffè Corretto .....	4
Latte Macchiato .....	4
Té   Infusi .....	5

OSTERIA OLIVA  
**CONDIVIDERE**  
*è amare*