

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.



Degustazione di pane e 3 oli

Bread & 3 Olive Oils Tasting

A selection of freshly baked bread with three premium olive oils



DEGUSTAZIONE 35

#### A scelta del cliente:

Un Antipasto

Starter

Un Primo First Course

Un Secondo Main Course

Un 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 coda alla vaccinara  Oxtail croquettes alla vaccinara  Description of the control	12
Caprese di mozzarella di bufala ai tre pomodori  Baffalo mozzarella caprese with three types of tomatoes	14
Bruschetta con stracciatella, alici marinate e pesto Bruschetta with stracciatella cheese, marinated anchovies and basil pesto	10
Tartare di manzo con crema di tuorlo 65°, guanciale e pecorino Beef tartare with 65° egg yolk cream, cured pork jowl and pecorino cheese  \( \int \bigci^1_0 \lambda_\times	14
Flan di zucca, funghi arrostiti e crema al parmigiano Flan with roasted mushrooms and Parmesan cream  \$\times \times \square \tilde{\to} \square \times \tim	12

## I PRIMI

## -della tradizione-

Lasagna al ragù 13 Meat ragout lasagna \$ OD [] i.k. % Tonnarello all'amatriciana 14 Tonnarello pasta with Amatriciana sauce: tomato sauce, pork cheek and pecorino cheese \$000% Tonnarello cacio e pepe 14 Tonnarello pasta with pecorino cheese and black pepper \$ OD [] 🎾 14 Tonnarello carbonara Tonnarello pasta with carbonara sauce: eggs, pork cheek and pecorino cheese \$00 D.L. Tonnarelli gricia 14 Tonnarello pasta with pork cheek, black pepper and pecorino cheese 13 Zuppa di ceci e cavolo nero con crumble di pane speziato Chickpea and black cabbage soup with spiced bread crumble \$0010th & > 15 Orecchiette con zucca e salsiccia Orecchiette with pumpkin and sausage \$000tb. 15 Paccheri con pesto di broccolo romano, baccalà e pomodori confit. Paccheri with Roman broccoli pesto, salted cod and confit tomatoes \$000%



Ъ

Saltimbocca di pollo con patate al forno 20 Chicken Saltimbocca with Roasted Potatoes \$ .%. Tartelletta di carciofi alla romana e fonduta di pecorino 20 Artichoke Tartlet Roman Style with Pecorino fondue \$00 D.L. Trancio di merluzzo alla pizzaiola Cod Fillet "Pizzaiola" Style 的情息 Guancia di manzo brasata con purea di zucca 22 Braised beef cheek with pumpkin purée 010% Filetto di ricciola scottata, crema di broccolo romano e funghi Seared amberjack fillet with Roman broccoli cream and mushrooms 20 j

لو

# Insalata mista Mixed salad V Cicoria ripassata Sautéed chicory V Patate al forno Roasted potatoes V Spinaci al burro Butter-sautéed spinach V



#### I DOLCI dell'osteria

desserts of Osteria Oliva

Tiramisù Classic Italian tiramisù	7
Ottimo con Marsaia Superiore	
Mousse alle nocciole con salsa al caramello salato  Hazelnut mousse with salted caramel	7
Ottima con Vin Santa	
Torta caprese con crema inglese al limone Chocolate Caprese cake with lemon crème anglaise	7
Ottima con Passita di Pantelleria	
Cheese cake ai frutti di bosco Berry cheese cake	7
Ottimo con Malvasia	
\$ □ ◊	



# DRINK list

#### I VINI =

	_	0		
le bollicine	2		i rassi	
Prosecco DOCG Krevis Extra Dry Veneto   Glera   Fresco e fruttato. Fresh & fruity	7 2	.9	Chianti Castiglioni Frescobaldi Chianti DOCG	30
Franciacorta Franca Contea Primus  Francacontea   Pinot Noir, Chardonnay  Elegante, fresco e cremoso, con note di mela, agrumi e lievito.  Elegant, fresh & creamy, with notes of apple, citrus&yeast	1 5	53	BZAR Lazio IGP 6 Lazio   Cabernet Merlot   Rosso leggero dai profumi delicati Light red with delicate aromas	25
i bianchi			Cesanese Principe Pallavicini DOC 7 Lazio   Cesanese di Affile   Profumi di frutta matura e leggera speziatura. Intense, fruity & spicy, with soft tannins	28
Pinot Grigio La Magnolia Friuli Colli Orientali DOC 8 Friuli   P. Grigio  Fruttato con profumi tropicali. Palato consistente. Fruity with tropical aromas, full-bodied palate	3 3	66	Il Dottore Salento IGP 7 Puglia  Negroamaro   Armonico e persistente. Intense, fruity & spicy, with soft tannins	30
BZAR Lazio IGP Lazio   Chardonnay/Sauvignon.   Leggero e fruttato Light & fruity	5 2	.5	Nero D'Avola Sicilia   Cantine Lavorata Sicilian Nero D'Avola, full-bodied & fruity	32
Frascati Principe Pallavicini Frascati DOC Lazio   Malvasia 70%, Trebbiano 15%, Greco 15%. Fruttato e fresco. Fruity & fresh	7 3	2	Bivongi DOC Rosso Riserva Cantine Lavorata Calabria   Greco Nero, Gaglioppo e Calabrese   Intenso e di buona struttura. Structured red with dark fruit notes	45
Falanghina Bellaria Vigna Tuoro  Campania   Sauvignon Blanc   Fresco, agrumato e minerale  Fresh, citrusy & mineral	3	55	Amarone della Valpolicella DOCG  Veneto   Borgo Dei Ciligi   Corvina, Corvinone, Rondinella. Note di confettura matura. Vino strutturato  Notes of ripe jam, full-bodied wine	82
Bivongi Bianco Calabria   Cantine Lavorata, Greco Bianco, Guardavalle, Malasia e Ansonica   Fine e floreale. Fruity, soft & savory	3	9	Brunello di Montalcino DOCG Castelgiocondo Frescobaldi Toscana   Frescobaldi   Sangiovese Profumi caldi e minerali, speziato. Vino di corpo.	91
Sauvignon Blanc Sicilia   Cantine Lavorata   Aromatico, fresco e agrumato Aromatic, fresh & citrusy	2	8	Warm & mineral aromas, spicy, full-bodied wine	
Inzolia Sicilia  Cantine Lavorata   Delicato, floreale ed equilibrato Delicate, floral & balanced	3	0		
il hasata				

#### u rasaw

Il Dottore Valle d'Itria IGP
Puglia | V.V.| Tenue ed elegante, sapore armonico.
Light & elegant, harmonious taste ..... 7 35

### 

#### — LE BIRRE —

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	10
Americano Campari, Vermouth Rosso, Soda	10
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	10
<b>Hugo</b> Elderflower, Prosecco, Soda	12
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	12
<b>Gin or Vodka Tonic/ Lemon</b> Tanqueray Gin or Vodka, Schweppes Tonic or Lemon SodaTonica o Lemon	12
Negroni Campari, Vermouth Rosso, Gin	12
Negroni Sbagliato Campari, Vermouth Rosso, Prosecco	12

Lemon Iced Tea / Peach Iced Tea





LISA REALE

Lager | 5 % | Birra del Borgo | IPA | 6,4% | Birra del Borgo | 0,4l

7

7

### — ACQUA E BIBITE ———

Acqua	2.5	<b>Limonata</b> <i>Lemonade</i>	5
Coca Cola 330ml Original Taste, Zero Zuccheri	5	Sprite 300ml	5
Fanta 330ml	5	Succo alla Mela Verde Green Apple Juice	5
The Limone, The Pesca	5		



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.





Cereali contenenti giutine | 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
Sola e prodotti a base di sola | 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

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione al personale di servizio. Servizio 2.5€ per persona

For any information about substances and allergens you can consult the staff. Service 2.5€



Aggiunta di tartufo nero scorzone su qualsiasi piatto a scelta Addition of black scorzone truffle to any dish of your choice	10
Bruschetta con crema di tuorlo 65°, parmigiano e tartufo Bruschetta with 65° egg yolk cream, Parmesan cheese and truffle	16
Tagliolino burro e tartufo Tagliolini with butter and truffle	24



#### TRUFFLE FLAVOURS

Sapori di Tartufo