



olivo

MENU PRANZO // AUTUNNO - INVERNO



1 Antipasto (condiviso in 2) + 1 Primo + 1 Acqua + 1 Caffè = € 15
1 Antipasto (condiviso in 2) + 1 Secondo + 1 Acqua + 1 Caffè = € 17

ANTIPASTI

TARTARE DI MANZO, FUNGHI, SALSA ALLA SENAPE AGRUMATA E CRUMBLE DI TARALLI ^{3,7}	€ 9 (2PZ)
POLPETTE DI BOLLITO E SALSA VERDE ^{1,5,8}	€ 9 (4PZ)
CARTOCCIO DI ALICI FRITTE, MAIONESE DI SOIA E PATATE ^{3,6,8,10}	€ 9 (100GR)
BRUSCHETTONE, PURÈ DI CECI E BARBABIETOLA, POMODORO VERDONE E RICOTTA SALATA ^{1,3}	€ 9 (2PZ)

PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA ^{1,3,5}	€ 12
TONNARELLI CACIO, PEPE, ZENZERO E LIME ^{1,3}	€ 12
SPAGHETTONI AJO, OIO, PEPERONCINO, BROCCOLO ROMANESCO E ALICI ^{1,3,8}	€ 12
SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA ^{1,3}	€ 12

SECONDI

POLLO ALLA CACCIATORA E PATATE ARROSTO ^{6,10}	€ 14
MINI BURGER DI GUANCIA, RADICCHIO BRASATO E PURÈ DI BARBABIETOLA ^{1,2,3,5}	€ 14
ROLLÈ DI SCAROLA E PATATE, UVETTA, PINOLI, OLIVE E SALSA ALLO YOGURT ⁴	€ 14
PESCE DEL GIORNO	€ 14

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA	€ 5
BROCCOLETTI SALTATI	€ 5
LATTUGHINO, ARANCE, FINOCCHI E OLIVE NERE	€ 5

DOLCI

TIRAMISÙ ^{1,5}	€ 6
CHEESECAKE DI BOSCO ^{1,3}	€ 6
DOLCE DEL GIORNO	€ 6

PANE CASERECCIO 2.5€

buon appetito!

LEGENDA ALLERGENI 1.LATTOSIO 2.SEDANO 3.GLUTINE 4.FRUTTA A GUSCIO 5.UOVA 6.SOIA 7.SENAPE 8. PESCE 9.CROSTACEI 10. SO' 11.SESAMO 12.ARACHIDI

*PER MOTIVI DI STAGIONALITÀ ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI **PESCE PRESENTE IN MENU È SOTTOPOSTO AD UN PROCESSO DI ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO EUROPEO 853/2004



divo

LUNCH MENU // AUTUMN - WINTER



1 Appetiser (to share in 2) + 1 First Course + 1 Water + 1 Coffee = \$15

1 Appetiser (to share in 2) + 1 Main Course + 1 Water + 1 Coffee = \$17

APPETISERS

STEAK TARTARE, MUSHROOMS, CITRUSY MUSTARD SAUCE AND TARALLO CRUMBLE ^{3,7}	€ 9 (2PZ)
STEWED AND DEEP-FRIED MEATBALLS WITH GREEN SAUCE ^{1,5,8}	€ 9 (4PZ)
DEEP-FRIED ANCHOVIES, SOY AND POTATO MAYO ^{3,6,8,10}	€ 9 (10OGR)
BRUSCHETTAS, MASHED CHICKPEAS AND BEETROOT, GREEN TOMATOES AND SALTED RICOTTA ³	€ 9 (2PZ)



FIRST COURSES

MEZZE MANICHE WITH EGG, PORK CHEEKS, PEPPER AND PECORINO CHEESE ^{1,3,5}	€ 12
TONNARELLI WITH PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER, GINGER AND LIME ^{1,3}	€ 12
SPAGHETTONI WITH GARLIC, OIL, CHILLI, ROMAN BROCCOLI AND ANCHOVIES ^{1,3}	€ 12
SPAGHETTONI WITH TOMATO SAUCE, PORK CHEEKS AND PECORINO CHEESE ^{1,3}	€ 12

MAIN COURSES

PAN-FRIED CHICKEN WITH CACCIATORA SAUCE AND ROASTED POTATOES ^{8,10}	€ 14
BRAISED BEEF CHEEK MINI BURGER, RADICCHIO AND MASHED BEETROOT ^{1,2,3,5}	€ 14
ESCAROLE AND POTATOES ROLLET, SULTANAS, PINE NUTS, OLIVES AND YOGHURT SAUCE ⁴	€ 14
FISH OF THE DAY	€ 14

SIDERS

SAUTÉED CHICORY WITH GARLIC, CHILLI AND OIL	€ 5
PAN-FRIED BROCCOLINI	€ 5
BABY LETTUCE, FENNEL, ORANGE AND BAKED BLACK OLIVES	€ 5

DESSERTS

TIRAMISÙ ^{1,5}	€ 6
WILD BERRIES CHEESECAKE ³	€ 6
DESSERT OF THE DAY	€ 6

CASERECCIO BREAD 2.5€

Enjoy your meal!

ALLERGEN LEGGEND 1.LACTOSE 2.CELERY 3.GLUTEN 4.NUTS 5.EGG 6.SOYA 7.MUSTARD 8. FISH 9.SHELLFISH 10. SOY/SESAMI 12.PEANUTS

**FOR REASONS OF SEASONALITY, CERTAIN PRODUCTS MAY HAVE BEEN FROZEN **THE SEAFOOD ON THE MENU HAS UNDERGONE A BLAST CHILLING PROCESS IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN REGULATION 853/2004