

## Antipasti

<b>FOCACCIA FINE</b> stracciatella, pesto	9
<b>BRUSCHETTA VEGETARIENNE</b> 1 pers / 12 2 pers / 18 focaccia, légumes marinés à l'italienne, stracciatella	
<b>ARANCINI AU BASILIC ET PECORINO</b> Arrabbiata, roquette et parmesan	12
<b>BEIGNETS D'AUBERGINES</b> , crème de pecorino au poivre	10
<b>CHIFFONNADE DE SAN DANIELE ET MELON</b>	16
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE</b> 2 pers / 19 4 pers / 32 légumes marinés et fromages italiens	

## Mozzarella

<b>BURRATA ET TOMATES D'ANTAN</b> basilic, huile d'olive vierge extra	18
<b>BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS</b> asperges, courgettes, poivrons, aubergines	19
<b>DUO DE BURRATA (NATURE ET TRUFFÉE)</b> figue fraîche, focaccia, bien pour deux	22

## Les Pinsa version romaine de la pizza

<b>RUSTICA</b> crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerises	20
<b>TRUFFO</b> crème de truffe, mozzarella, burrata truffée, jambon San Daniele, roquette, tomates cerises	24
<b>SALMONE</b> crème, mozzarella, saumon frais, saumon fumé, oignons rouges, roquette et parmesan	22
<b>CAMPIONE</b> tomate, mozzarella, oignon rouge, poivrons, bœuf	21
<b>RICOTTA</b> tomate, mozzarella, aubergine, roquette, ricotta, parmesan, tomates cerises	20
<b>SAN DANIELE</b> tomate, mozzarella, Jambon San Daniele, tomates cerises, roquettes et parmesan	22

## Insalate

<b>L'OLIVIA</b> tomates d'antan, melon, artichaut, bocconcini di bufala, vitello tonnato, roquette, basilic	20
<b>LA SAN REMO</b> salade croquante, tomates cerises, œuf, poivrons, haricots verts, olives, artichauts, oignons rouges et thon confit	22
<b>LA GRAZIA CEZAR</b> salade croquante et poulet croustillant, œuf, croûtons, parmesan et sauce Caesar	19
<b>LA SAN DANIELE</b> mesclun, jambon San Daniele, melon, figues, tomates cerises, burrata crémeuse, focaccia	23

## Carpaccio et Tartare

<b>CARPACCIO DE BŒUF</b> roquette et parmesan OU légumes marinés	19/21
<b>CARPACCIO P RIMAVERA</b> roquette, parmesan, asperge verte, et burrata à la truffe	25
<b>VITELLO TONNATO</b> aux légumes marinés	23
<b>TARTARE DES POUILLES</b> pesto rouge, pignons de pins, parmesan, stracciatella, roquette	21
<b>TARTARE DE SAUMON</b> citron, échalote, basilic, olives noires, quenelle de ricotta aromatisée à la truffe	26

## Pasta di Olivia

<b>RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 19</b> crème de sauge, roquette et parmesan
<b>LASAGNA DE BŒUF ALLA STRACCIATELLA // 20</b> roquette et parmesan
<b>MAFALDINE FRAÎCHE AU POULET // 21</b> pesto de courgette et noisette
<b>PANZEROTTI ARTICHAUT ET RICOTTA // 22</b> crème de pecorino au poivre roquette, parmesan et pancetta grillée
<b>LINGUINES ALLA GENOVESE // 21</b> au pesto et sa burrata crémeuse
<b>POLPETTES DI MANZO E VITELLO // 21</b> linguine
<b>AUTHENTIQUE LINGUINE CARBONARA // 22</b> AU GUANCIALE ET PECORINO
<b>CANNELLONI DE SAUMON ET ASPERGES // 23</b> à la crème de sauge
<b>RIGATONI ALL'ARRABBIATA // 19</b> quenelle de stracciatella, basilic
<b>GNOCCHI AU GORGONZOLA // 23</b> roquette, noix & jambon San Daniele
<b>RIGATONI AL TARTUFO // 26</b> et sa burrata truffée
<b>Supplément jambon San Daniele 5€</b> <b>Supplément burrata 6€</b>

## Piatti

<b>LA MILANAISE EXTRA TENDRE</b>	22
belle tranche dans la noix	
<b>SALTIMBOCCA À LA SAUGE</b>	23
jambon de Parme et mozzarella en ballotine, crème de sauge	
<b>PLUMA DE PORC CONFIT, MIEL ET ROMARIN</b>	24
béarnaise aux oignons frits, tian méditerranéen	
<b>FOIE DE VEAU</b> à la gremola,	24
poêlée de haricots verts	
<b>SOURIS D'AGNEAU</b>	32
confite dans son jus corsé au thym et raisins secs, frites de patate douce	
<b>BELLE ENTRECÔTE (350g) beurre rouge à l'italienne,</b>	31
garniture au choix	
<b>STEAK HACHÉ MINUTE</b>	17/18.5
simple ou œuf à cheval	
<b>FILET DE BŒUF GRILLÉ</b>	34
sauce poivre vert et amaretto, garniture au choix	
<b>LE RUMSTEAK</b> au Gorgonzola,	21
garniture au choix	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	26
faux-filet grillé, emincé, sauce vierge à l'italienne, roquette et parmesan, garniture au choix	
<b>LA BELLE CÔTE DE BŒUF</b>	70
(ENV. 1,2 KG) bien pour deux	
<b>OU FLAMBÉE AU COGNAC RÉMY MARTIN</b>	75

### GARNITURE AU CHOIX

frites fraîches / linguine / roquette / poêlée de haricots verts / risotto aux asperges / tian méditerranéen / frites de patate douce

### SAUCE AU CHOIX

Gorgonzola / poivre vert amaretto / béarnaise aux oignons confits

## Pesce

<b>POLPO À LA PLANCHA,</b> sauce vierge	27
risotto aux asperges	
<b>MI-CUIT DE THON CONFIT À LA LUCIANA</b>	24
(tomate, olives, câpres) linguine au pesto	
<b>CŒUR DE SAUMON,</b> à la crème de sauge	23
tian méditerranéen	

## Nos Burgers

<b>LE MONTI</b>	20
bœuf grillé, taleggio, pancetta, oignons confits, tomate, roquette	
<b>LE GORGO</b>	22
bœuf grillé, gorgonzola, speck, tomate, oignons confits, roquette	
<b>LE POLLO</b>	21
poulet croustillant, béarnaise aux oignons confits, poivron grillé, roquette, tomate, parmesan	

## Dolci

<b>LE CITRON D'OLIVIA</b>	11
cheesecake aux deux citrons, sablé au thym	
<b>NOUGAT GLACÉ À L'ITALIENNE</b>	9
noisettes, pistaches, amandes, cœur framboise	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR,</b>	11
glace stracciatella	
<b>OLIVIA TIRAMISÙ</b> café	9
<b>SALADE DE FRAISES À L'ITALIENNE</b>	10
sorbet citron basilic	
<b>PANNA COTTA VANILLE DE MADAGASCAR</b>	9
et framboises fraîches	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	9.5

## Formaggi

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES</b>	14
taleggio, gorgonzola, camembert di bufala	
<b>TALEGGIO / GORGONZOLA</b>	7.5
<b>CAMEMBERT DI BUFALA</b>	7.5

### MAISON "ANTONIN"

Glaces Artisanales depuis 1916

<b>2 BOULES / 3 BOULES</b>	6/8
café, chocolat, vanille, pistache, amande, fraise, mandarine, citron basilic, stracciatella, mangue, pêche de vigne Topping : sauce chocolat ou café, noisettes torréfiées	
<b>CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS</b>	9
<b>COUPE AFFOGATO</b>	9
glace vanille et amande, un espresso et crème fouettée	
<b>FRAISE MELBA D'OLIVIA</b>	10
glaces vanille et glace pistache, fraises fraîches, éclats de meringue et pistache, crème fouettée	
<b>AMARENA</b>	10
glace amandes & stracciatella, cerises amarena, crème fouettée	
<b>LIMONCELLO</b>	10
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello	

# Vins

ITALIENS	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Rouges</b>				
PUGLIA IGT Diverso bio	6	11	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC	-	-	-	29
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP Valle d'Oro	7,5	14	25	35
SICILIA DOC Nero d'Avola - Brigantello	-	-	-	34
SALENTO IGT Primitivo - Terrame	-	-	-	39
CHIANTI DOCG Sangiovese, Governo all'Uso Toscano	10	16	30	45
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	42
VALPOLICELLA DOC Bolla La poiane ripasso	-	-	-	78
BAROLO DOCG Ca' Bianca Piémont	-	-	-	95
BARBARESCO ANTICHE CANTINE Marchesi I Barolo	-	-	-	140
<b>Blancs</b>				
PINOT GRIGIO IGT TERRE SICILIANE Vinistella - La Passione <b>BIO</b>	7	13	24	32
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	14	26	38
<b>Rosés</b>				
LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	26
IGT VERONESE - Valpantena	6,5	12	21	32
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO DOC Corvina, Rondinella, Molinara	-	-	-	38
FRANÇAIS	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Rouges</b>				
CÔTES DU RHÔNE	6.5	12	21	32
BROUILLY AOC Château des Tours	-	-	-	39
CAHORS AOC - Malbec Chevalier du Château Lagrezette	-	-	-	48
LUSSAC SAINT-EMILION Grand Ricombre	8	14	27	38
SAINT-ESTÈPHE AOP Château Haut Baradieu	-	-	-	51
HAUT-MÉDOC AOP L'Héritage Chasse-Spleen	-	-	-	64
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP <b>BIO</b> Les Granières de le Nerthe	-	-	-	70
POMMARD AOC Prunier-Bonheur	-	-	-	92
SAINT-JULIEN AOC connetable de talbot, second vin du Château Talbot	-	-	-	98
MARGAUX AOP Château du Tertre 2018	-	-	-	155
<b>Blancs</b>				
PAYS D'OC IGP Chardonnay	6	11	19	29
PETIT CHABLIS AOC Domaine Chevallier	8	15	29	41
POUILLY-FUISSÉ AOP Les Gavouilles Cave des Grands Crus Blancs	-	-	-	78
<b>Rosés</b>				
CÔTES DE PROVENCE AOC	7	13	24	32
CÔTES DE PROVENCE AOP Cru Classé Château Sainte Marguerite - Symphonie	12	19	36	54

# Bulles

	12cl/75cl
CHAMPAGNE AOC LANSON Black Label	13/75
RUINART Brut	-/95
RUINART Blanc de blancs	-/200
PROSECCO DOC	8/32

# Apéritifs

	12cl
MARTINI blanc ou rouge	6.5
CAMPARI ORANGE	6.5
NEGRONI Martini, Campari, Gin	11
AMERICANO	11
CRODINO sans alcool	6

## NOS SPRITZS

APEROL, LIMONCELLO	10
SAINT-GERMAIN	11
BERGAMOTE Italicus	12

# Bières

bouteille	33cl
HOEGAARDEN BLANCHE	9
TRIPLE KARMELIET / LA CHOUFFE	9
HEINEKEN SANS ALCOOL	8

pression	25cl	50cl
L'OLIVIA fine et légère	4.8	9
PERONI	5.5	9.5
LEFFE	5.8	9.8
KWAK	6.5	11
GOOSE IPA	6.5	11

## Digestifs

LIMONCELLO / AMARETTO 5cl	8
GRAPPA / SAMBUCA 5cl	8
CALVADOS 5cl	9
COGNAC / ARMAGNAC 5cl	9
COGNAC XO 5cl	18

# Eaux

	50cl	1l
SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	6	7.5
SAN PELLEGRINO	-	8