BRASSERIE

Olivia

Antipasti

BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE *1 pers* / 12 *2 pers* / 18
focaccia, légumes marinés à l'italienne, stracciatella

ARANCINI AU BASILIC ET PECORINO 12
Arrabbiata, roquette et parmesan

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX NOISETTES TORRÉFIÉES 9

POIREAUX CONFITS EN VINAIGRETTE, 9
crème d'œuf au parmesan

CHIFFONNADE DE SAUMON MARINÉ MAISON, 14
façon gravlax à l'italienne

CARPACCIO DE BRESAOLA 11
huile d'olive, roquette, parmesan

PLANCHE DE CHARCUTERIE *2 pers* / 19 *4 pers* / 32
légumes marinés et fromages italiens

Mozzarella

BURRATA ET TOMATES D'ANTAN 18
basilic, huile d'olive vierge extra

BURRATA ET LÉGUMES GRILLÉS 19
courgettes, poivrons, aubergines

Insalate

L'OLIVIA 20
tomates d'antan, avocat, artichaut, bocconcini di bufala, vitello tonnato, roquette, basilic

LA POLPO 23
pomme de terre roseval, poulpe, oignons rouges, roquette, poivron confit, tomates cerises, spianata

LA GRAZIA CEZAR 19
salade croquante et poulet croustillant, œuf, croûtons, parmesan et sauce Caesar

LA TALEGGIO 22
mesclun, croustillant chaud de taleggio, tomates cerises, peperoni à la ricotta, jambon San Daniele, noix et miel

Carpaccio et Tartare

CARPACCIO DE BŒUF 19/21
roquette et parmesan OU légumes marinés

CARPACCIO DE BŒUF ROSSO PISTACHIO 25
pesto de pistache, roquette, parmesan, peperoni à la ricotta, artichaut

VITELLO TONNATO 23
aux légumes marinés

TARTARE DES POUILLES 21
pesto rouge, pignons de pin, parmesan, stracciatella, roquette

Les Pinsa *version romaine de la pizza*

RUSTICA 20
crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, tomates cerises

TRUFFO 24
crème de truffe, mozzarella, burrata truffée, jambon San Daniele, roquette, tomates cerises

SALMONE 22
crème, mozzarella, saumon frais, saumon mariné maison, oignons rouges, roquette et parmesan

CAMPIONE 21
tomate, mozzarella, oignons rouges, poivrons, bœuf

SAN DANIELE 22
tomate, mozzarella, jambon San Daniele, tomates cerises, roquette et parmesan

QUATRE FROMAGES 21
crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, parmesan

Pasta di Olivia

RAVIOLI RICOTTA-ÉPINARDS // 19
crème de sauge, roquette et parmesan

LASAGNA DE BŒUF ALLA STRACCIATELLA // 20
roquette, parmesan

FUSILLOTTI AU POULET ET PESTO DE PISTACHE // 22
aiguillettes marinées de poulet, pesto de pistache, roquette, parmesan

LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 23
à la sauge

LINGUINES ALLA GENOVESE // 21
au pesto et sa burrata crémeuse

ARANCINI DE BŒUF À LA NAPOLITAINE // 19
roquette et parmesan

AUTHENTIQUES LINGUINES CARBONARA // 22
au guanciale et pecorino

FUSILLOTTI AU GORGONZOLA // 23
roquette, noix, jambon San Daniele

FUSILLOTTI ALL'ARRABBIATA // 19
quenelle de ricotta, basilic

GNOCCHI AU PECORINO ET BRESAOLA // 22
crème de pecorino, roquette, parmesan

LINGUINES AL TARTUFO // 26
et sa burrata truffée

Supplément jambon San Daniele 5 €
Supplément burrata 6 €

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
1CHR - TB - 18171

Piatti

LA MILANAISE EXTRA TENDRE 22
belle tranche dans la noix

SALTIMBOCCA À LA SAUGE 23
jambon de Parme et mozzarella en ballotine, crème de sauge

MIGNON DE PORC CONFIT AU THYM 21
risotto aux olives et parmesan

FOIE DE VEAU PERSILLÉ, 24
gratin de macaronis au pecorino

CORDON BLEU À L'ITALIENNE 23
crème de maïs, mousseline de carotte et patate douce

LA BELLE CÔTE DE BŒUF 70
(**ENV. 1,2 KG**) bien pour deux

OU FLAMBÉE AU COGNAC CAMUS 75

BELLE ENTRECÔTE (350 g), 31
béarnaise aux poivrons et olives, garniture au choix

STEAK HACHÉ MINUTE 17/18.5
simple ou œuf à cheval

FILET DE BŒUF GRILLÉ 34
sauce poivre vert et amaretto, garniture au choix

RUMSTEAK au Gorgonzola, 21
garniture au choix

TAGLIATA DI MANZO 26
faux-filet grillé, émincé, sauce vierge à l'italienne, roquette et parmesan, garniture au choix

GARNITURE AU CHOIX
frites fraîches / linguines / roquette / caponata / risotto aux olives / gratin de macaronis / mousseline de carotte et patate douce

SAUCE AU CHOIX
Gorgonzola / poivre vert amaretto / béarnaise aux poivrons et olives

Nos Burgers *Signature*

LE MONTI 20
bœuf grillé, taleggio, pancetta, oignons confits, tomate, roquette

LE GORGO 22
bœuf grillé, gorgonzola, speck, tomate, oignons confits, roquette

LE POLLO 21
poulet croustillant, poivron grillé, crème de maïs, tomates, oignons confits, roquette et parmesan

Pesce

POLPO À LA PLANCHA, sauce vierge, 27
risotto aux olives et parmesan

NAGE DE COLIN EN MARMITE 23
nage à l'estragon, carottes, poireaux, pommes de terre, courgette

MI-CUIT DE THON AUX DEUX SÉSAMES, 24
caponata

Formaggi

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14
taleggio, Gorgonzola, Camembert di bufala, compotée de poire, miel et romarin

TALEGGIO / GORGONZOLA 8

CAMEMBERT DI BUFALA 8

Dólci

OLIVIA TIRAMISÙ café 9

SUPRÊMES D'ORANGES & SORBET MANDARINE 10
sirop de cannelle

RIZ AU LAIT À LA PISTACHE 10
compotée de myrtilles au basilic

ÎLE FLOTTANTE AU PRALIN 9

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR 11
glace stracciatella

PANNA COTTA À LA VANILLE DE MADAGASCAR 9
compotée de poire, miel, romarin

CAFÉ GOURMAND 9.5

MAISON "ANTOLIN"
Glaces Artisanales depuis 1916

2 BOULES / 3 BOULES 6/8
café, chocolat, vanille, pistache, amande, fraise, mandarine, citron basilic, stracciatella, mangue, pêche de vigne
Topping : sauce chocolat ou café, noisettes torréfiées

CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS 9

COUPE AFFOGATO 9
glaces vanille et amande, un expresso et crème fouettée

BELLE HÉLÈNE AL PIEMONTE 10
glaces vanille & chocolat, compotée de poire, miel et romarin, sauce chocolat, crème fouettée

AMARENA 10
glace amandes & stracciatella, cerises amarena, crème fouettée

LIMONCELLO 10
sorbet citron basilic et liqueur de limoncello

Vins

ITALIENS

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Rouges				
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
Blancs				
PINOT GRIGIO IGT TERRE SICILIANE Vinistella - La Passione BIO	7	13	24	32
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	14	26	38
Rosés				
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

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Rouges				
CÔTES-DU-RHÔNE	6,5	12	21	32
BROUILLY AOC Château des Tours	-	-	-	39
CAHORS AOC - Malbec Chevalier du Château Lagrezette	-	-	-	48
LUSSAC SAINT-ÉMILION 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 BIO Les Granières de la Nerthe	-	-	-	70
POMMARD AOC Prunier-Bonheur	-	-	-	92
SAINT-JULIEN AOC Connétable de Talbot, second vin du Château Talbot	-	-	-	98
MARGAUX AOP Château du Tertre 2018	-	-	-	155
Blancs				
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
Rosés				
CÔTES-DE -PROVENCE AOC	7	13	24	32
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Cru Classé Château Sainte Marguerite - Symphonie	12	19	36	54

Bulles

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

Eaux

	50 cl	1 l
SAN BENEDETTO plate ou gazeuse	6	7,5
SAN PELLEGRINO	-	8