



MENU DEL PRANZO

TODAY'S LUNCH - SERVED FROM 11.00 - 14.00

INSALATE

Insalata Amalfitana 13 parma ham, mozzarella di bufala, melon, pickled red onion, pine nuts and focaccia h, m, pk, x

Insalata pollo e pancetta 13,5

chicken breast, crispy pancetta, Parmigiano Reggiano, sun dried tomatoes, soy beans, pickled red onion, focaccia so, m, h, x, e

Insalata al salmone lactose-free 16

mixed salad, hot smoked salmon, asparagus, roasted potatoes, radish, pickled red onion, crème fraîche and horseradish dressing and focaccia h, m, f, se, x (salmon from Norway)

ANTIPASTI

Focaccia **vegetariano**

focaccia, pesto rosso, pesto genovese, aioli h, e, m, pk, se, x

6,5

Focaccia sarda **vegetariano**

oven baked pizza dough slices with pecorino, grana padano, rosemary, sea salt, aioli h, e, m, se, x

8

Olive bella di Cerignola **vegano**

large green olives

4

Calamari fritti

deep fried calamari, grana padano, aioli e, h, m, bl, se, x

10

Bruschetta ai pomodori **vegano**

grilled bread, tomatoes, basil h, m, x

10

Can be served with stracciatella

3

Caprese di Olivia **vegetariano** 12 cherry tomatoes, confit tomatoes, mozzarella di bufala, basil oil, focaccia m, h, x

Antipasto all'Italiana 22

tomatoes, mozzarella di bufala, parma ham, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichoke, bell peppers, green

olives,

pesto genovese, focaccia h, m, pk, x, e



PRIMI PIATTI

Linguine al pesto genovese **vegetariano** 12,7
linguine, pesto genovese, ricotta, grana padano, pine nuts h, pk, m, e

Linguine alla puttanesca **vegano** 12,7

linguine, tomato, chili, garlic, capers, olives h, m
Can be served with ricotta

3

Risotto agli asparagi **vegetariano** 12,7

Carnaroli rice, asparagus, parmesan m, e, x

Pasta carbonara low lactose 14

linguine, guanciale, egg yolk, lactose-free cream, grana padano, freshly ground black pepper^{h, m, e}

16

Penne al pollo ubriaco lactose-free

penne, chicken, bacon, tomato, basil, chili, lactose-free cream h

All pasta can be made with gluten-free ingredients. Please ask for more information from your server.

Gluten-free pasta +1,5

PIZZA

Margherita **vegetariano** 12,7

San Marzano tomato sauce, mozzarella, grana padano h, e, m

Giardiniera **vegano** 14

San Marzano tomato sauce, eggplant, zucchini, bell pepper, cherry tomatoes, radish, mixed salad^h

Can be served with stracciatella^m 3

Pollo bianco 13,5

mozzarella, grana padano, chicken, black olives, arugula, pesto rosso h, m, pk

Agli scampi 16

mozzarella, prawns, zucchini, fennel, chili h, m,
All pizza can be made with lactose-free mozzarella and gluten-free ingredients. Please ask for more information from your server.

Gluten-free pizza +1,5

DOLCI

Panna cotta lactose-free 8

classic cream and vanilla dessert with marinated blackberry and raspberry coulis m

Gelato e sorbetto 5

a scoop of vanilla ice cream, raspberry sorbet or chocolate ice cream m, e

Affogato al caffè 7

vanilla ice cream, warm espresso and dark chocolate^{m, e}

NON ALCOLICI

Pepsi, Pepsi Max, 7Up Free, Jaffa Orange Purezza	4,2
75 cl	5,5
Tè freddo al limone italian lemon ice tea 27,5 cl	4,8
Aranciata italian orange lemonade 27,5 cl	4,8
Gazzosa italian tangy sweet lemon soda 27,5 cl	4,8
Ginger beer italian ginger beer 27,5 cl	4,8
Mandarino Verde italian mandarin soda 27,5 cl	4,8
Vichy Original Hartwall mineral water 33 cl	3,8
Apple juice/orange juice cold pressed and organic	3,8
San Pellegrino 75 cl	9
Peroni 0,0% alcohol free beer 33 cl b	6
Non alcoholic sparkling wine 0,0%, 75 cl	29

VINI SPUMANTI

	12 cl	bt.
Prosecco Ruggeri, Veneto	9,5	57
Prosecco Rosé Ruggeri, Veneto	9,5	57
Ferrari Brut Organic Ferrari, Trento	11,5	69

VINI BIANCHI

	12 cl	16 cl	bt.
Pecorino Pemo, Abruzzo	9	12	54
Riesling Montiggi San Michele Appian o, Alto Adige	12	16	72
Sauvignon Blanc Livon, Friuli	9	12	54
Chardonnay Livon, Friuli	10	13,4	60
Pinot Grigio Zenato, Veneto	8	10,7	48
Soave Classico Zenato, Veneto	8	10,7	48
Vermentino Guado al Tasso, Toscana	12	16	72
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico	10,5	14	63
La Staffa, Marche			
Chardonnay Planeta	14,8	19,9	89

VINI ROSSI

	12 cl	16 cl	bt.
Pinot Nero Meczan J. Hofstätter, Alto Adige	12,5	16,7	75
Valpolicella Classico Superiore Zenato, Veneto	9,5	12,7	57
Ripassa Valpolicella Superiore Zenato, Veneto	11,5	15,4	69
Barbera d'Asti La Mátá Il Falchetto, Piemonte	9	12	54
Cescu Dolcetto d'Alba Angelo Negro	10	13,4	60
Barolo Antologia, Piemonte	15	20	90
Pèppoli Chianti Classico Antinori, Toscana	10,5	14	63
Passo del Sud Appassimento Masseria Tagaro	9	12	54
Neprica Primitivo Tormaresca, Puglia	8	10,7	48

VINI ROSATI

	12 cl	16 cl	bt.
Rosé Planeta, Sicilia	10,5	13,8	62
Chiarretto Bardolino Zenato, Veneto	9,5	12,7	57

BIRRA & SIDRO

0,4 0,6

Birra Moretti 9,5	
Peroni b 10,5	
Lapin Kulta Pure b 8,5 12,7	
Lahden Erikois NEIPA 9,5	
Helsinki Bryggeri IPA 9,5	bt.
Peroni Gluten free 33 cl gluten-free 9,9	
Isaac Blanche, Birra Baladin , 33 cl b, w 10,9	
L'ippa IPA, Birra Baladin , 33 cl b 10,9	
Original Long Drink Grapefruit 33 cl 8,9	
Happy Joe Extra Dry Pear 33 cl 8,9	
Sidro Baladin 10,9	
Siideri, Birra Baladin , 33 cl	

COCKTAILS

Aperol spritz	12
prosecco, aperol, soda, orange	
Bella Olivia	11,5
absolut vodka, cranberry juice, passion fruit, lime	
Olivia mule	13
malfy gin, ginger beer, soda, lime, blueberries, mint	

MOCKTAILS

Virgin bella Olivia	8
cranberry juice, passion fruit, lime	
Virgin al rabarbaro	8
rhubarb puree, ginger beer, lime	
Virgin Olivia mule	8
ginger beer, soda, lime, blueberries, mint	

CAFFÈ

	sgl.	dbl.
Espresso	2,8	3,5
Macchiato m Americano	3,1	3,8
Cortado m	3,8	4,5
Cappuccino m	3,5	4,3
Caffè latte m	3,8	4,5
Caffè freddo ice coffee	4,5	5
Caffè mocca m m	5,8	6,5
Caffè / tè	5,8	6,5
Cacao m		1,5
		4,6

b barley
bl molluscs
c sesame
e egg

f fish
ha hazel nuts
w wheat
l lupin

m milk
ma almonds
pi pistachio nuts pk
pine nuts

s celery
se mustard
sk crustaceans
so soy beans

x sulphurdioxide
and sulphites