

OLIVIA

DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA

ANTIPASTI/APPETIZER



LE NOSTRE BRUSCHETTE

- FETTUNTA CON L'OLIO "NOVO" 5
Toasted Tuscan bread with New Harvest Extra Virgin Olive Oil & Garlic.

- EXPERIENCE 3.0 8
OLIO EXTRA VERGINE OLIVE VERDI SPALMABILE,
POMODORINI CONFIT, SALE NERO, PEPE E TIMO
*Toasted Tuscan bread, Spreadable Green Olive Oil served in tubes,
San Marzano tomatoes and black Hawaiian salt.*

- OLIVIA CON OLIO EVO OLIVE NERE 8
BROCCOLO, STRACCIATELLA DI BURRATA, ALICI,
POMODORI CONFIT.
Broccoli, fresh burrata, anchovies, and confit tomatoes.

- CONTADINA CON OLIO EVO BIOLOGICO 8
CREMA DI PECORINO DI PIENZA, ZUCCA, CRUMBLE
DI FINOCCHIONA.
Pienza pecorino cream cheese, pumpkin, finocchiona crumble.

- OLIO & ACCIUGHE CON BURRO D'OLIO
SPALMABILE E FILETTI D'ACCIUGA 8
Olive Oil spreadable butter and anchovies.

TAGLIERI

- TOSCANO PER DUE PERSONE 18
SALUMI TOSCANI E FORMAGGI CON MIELE
E COMPOSTE, CROSTINO DI FEGATINI, CROSTINO
CON FAGIOLI ALL'OLIO, GIARDINIERA SOTT'OLIO
FATTA IN CASA.
*Tuscan salami and cheese with apple jam and honey, black crouton,
beans crouton, pickled vegetables.*

- VEGETARIANO PER DUE PERSONE 16
FORMAGGI CON MIELE E COMPOSTE
CROSTINO CON FAGIOLI ALL'OLIO, CROSTINO
CON CAVOLO NERO, VERDURE GRIGLIATE, GIARDINIERA
SOTT'OLIO FATTA IN CASA.
*Cheese with honey and jams, beans crouton, black cabbage crouton,
pickled vegetables.*

SFIZIOSI

- MILLEFOGLIE DI SALMONE MARINATO
CON OLIO EVO LECCINO 12
CON FINOCCHI, ARANCIA E DRESSING AGLI AGRUMI.
Marinated salmon puff-pastry, with fennel, orange and citrus fruits dressing.

CONTORNI/ SIDE DISHES

- FAGIOLI ZOLFINI ALL'OLIO EVO MORAIOLO 10
Tuscan zolfini beans with e.v.o olive oil moraiolo.

- CIPOLLA AL CARTOCCIO CON OLIO EVO TRADIZIONALE 6
Onion cooked in cartoccio with evo olive oil traditional.

- INSALATA VERDE CON OLIO EVO OLIVE VERDI 6
Green salad with green selection olive oil.

- ERBE SALTATE CON OLIO EVO OLIVE NERE 65
Seasonal herbs with black olives olive oil.

OLIVIA

DAL FRANTOIO ALLA TAVOLA

I PRIMI PIATTI

ZUPPE/ SOUP
ABBINAMENTO CON OLIO EVO
CONSIGLIATO DALLO STAFF

E.v.o. Olive Oil pairing suggested by the Staff

- RIBOLLITA 10
CLASSICA ZUPPA TOSCANA
CON CAVOLO NERO E PANE.

Typical farmer tuscan soup with black cabbage and bread.

- CARABACCIA 10
STORICA ZUPPA DI CIPOLLE DI CATERINA DE' MEDICI.

The onion soup of caterina de' medici.

- VELLUTATA DI STAGIONE 10
Seasonal vegetables Soups.

- UOVO POCHÈ CON TARTUFO 12
CREMA DI PATATE E TIMO.

Potatoes cream with fresh black Truffel and Poche egg.

PASTA FRESCA/FRESH PASTA
ABBINAMENTO CON OLIO EVO
CONSIGLIATO DALLO STAFF

E.v.o. Oil pairing suggested by the staff

- TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO 15
Tagliatelle with black fresh trufflo.

- RISOTTO AL NERO DI SEPIA 12
CREMA DI BROCCOLI, PERLE DI POMODORO.
Cuttlefish black risotto with broccoli cream and tomatoes pearls.

- LASAGNA ALLA FIORENTINA 12
SFOGLIA ROSSA COTTA NEL VINO CHIANTI
CON RAGÙ BIANCO DI SCAMERITA.
Red pasta cooked in chianti wine with white ragu scamerita meat sauce.

- SPAGHETTO CACIO, PEPE & OLIO 12
CON PECORINO ROMANO D.O.P.
Spaghetti with roman dop pecorino cheese, pepper & e.v.o Oil.

SECONDI/SECOND COURSES

ABBINAMENTO CON OLIO EVO CONSIGLIATO DALLO STAFF

- LESSO RIFATTO 14
CON CIPOLLA ROSSA FIORENTINA.
Boiled meat with red florentine onion.

- GUANCIA DI VITELLO BRASATA 13
CON SEDANORAPA STUFATO.
Braided calf cheek with celery stewed rape.

- POLLO ALLA DIAVOLA 14
ZUCCA, BROCCOLI E PATATA VIOLETTA.
Devilled chicken with pumpkin, broccoli and violet potatoes.

- BACCALÀ E CAVOLO NERO 14
BACCALÀ IN OLIOCOTTURA E CAVOLO NERO SALTATO.
Cod fish cooked in evo olive oil and black cabbage.