

Antipasti

FOCACCIA FINE stracciatella, pesto verde (Supplément chiffonnade San Daniele ou mortadelle 4,5 €)	9
SALADE D'ASPERGES VERTES , figues et piquillos, ricotta	11
GAMBERONI EN TEMPURA , persillade et sauce tartare aux fines herbes	13
CROUSTILLANT DE POLENTA olives et romarin mortadelle et stracciatella	13
BEIGNETS D'AUBERGINES , sauce napolitaine	11
MELON AU MARSALA ET PASTÈQUE , jambon San Daniele en chiffonnade	14
SAUMON GRAVLAX À L'ITALIENNE EN GREMOLATA et fleur de « Bourrache »	14
PLANCHE DE CHARCUTERIE 2 pers. / 19 4 pers. / 32 et fromages italiens	

Mozzarella

BURRATA ET TOMATES D'ANTAN basilic, huile d'olive vierge extra	17
BURRATA ET LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS asperges, courgettes, poivrons, aubergines, artichaut	18
DUO DE BURRATA (NATURE ET TRUFFÉE) , focaccia et figues rôties, bien pour deux	24
OLIVIA FAMILIA (plancha à partager) légumes marinés, focaccia, mortadelle, fromages italiens, burrata, tomates d'antan, pastèque	29

Panuzzo

Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza

TARTUFO jambon aux herbes, stracciatella, truffe, roquette, parmesan et mozzarella	20
NORVEGESE saumon, ricotta fines herbes, tomates confites, roquette, stracciatella et mozzarella	21
LE NAPOLITAIN sauce tomate, mozzarella, duo de jambon aux herbes et San Daniele, olives et origan	18

Pasta di Olivia

RAVIOLI RICOTTA ÉPINARDS // 18 crème de sauge, parmesan	
LASAGNA BOLOGNESE ALLA STRACCIATELLA // 20 roquette, parmesan	
RISOTTO ROSSO AUX GAMBAS // 26 et gremolata	
LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 21 crème d'aneth et parmesan	
LINGUINE ALLE VONGOLE // 24 coques, huile d'olive, ail et persil	
LINGUINE CARBONARA // 19 chips de guanchale	
TORTELLONI AUX CÈPES // 23 crème de truffe, stracciatella et speck grillé, roquette	
RIGATONI ALL'ARRABBIATA // 19 quenelle de stracciatella	
RIGATONI AUX 3 FROMAGES // 22 roquette, pistache et San Daniele en chiffonnade	
RIGATONI AL TARTUFO // 28 burrata truffée des Pouilles	
RISOTTO SCARLATTO // 22 filet de poulet croustillant, champignons rôtis et asperge	
LINGUINE ALLA GENOVESE // 21 au pesto et sa burrata crémeuse	

Insalate SUPPLÉMENT BURRATA 6 €

L'OLIVIA tomates d'antan, melon, artichaut, bocconcini di buffala, vitello tonato, trévis et roquette, basilic	19
TALEGGIO nem de taleggio, tomates d'antan, piquillos ricotta, jambon de Parme, trévis et roquette, noix et miel	20
GRAZIA CÉSAR cœur de romaine, poulet croustillant, œuf, focaccia en persillade, parmesan, tomates d'antan et confites	20
POLPO ET GAMBERI pommes roseval, oignons rouges, mesclun, poulpe et gambas en tempura, spianata, tomates cerises, trévis et roquette	21

Carpaccio et Tartare

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

CARPACCIO PRIMAVERA AUX LÉGUMES et sa burrata crémeuse	26
--	----

VITELLO TONATO aux légumes marinés	21
---	----

TARTARE DES POUILLES bœuf, parmesan, stracciatella, roquettes, sauce tartare aux herbes fraîches, frites, salade	19,5
---	------

Nos Burgers *Signature*

LE CORLEONE Poulet croustillant, romaine, oignons rouges, provola fumée, tomates d'antan, sauce tartare aux herbes fraîches, frites, salade	19
LE MONTI Bœuf grillé, taleggio, oignons confits, tomates d'antan, roquette, frites, salade	19
LE GORGOMAMMA bœuf grillé, gorgonzola, spianata, tomates d'antan, oignons rouges, roquette, frites, salade	20

Piatti

LA MILANAISE VITELLO EXTRA TENDRE belle tranche dans la noix	21
SALTIMBOCCA CROUSTILLANTE sauce poivre, amaretto, jambon San Daniele et mozzarella	23
TAGLIATA DI MANZO flambée à la fleur d'immortelle, émincé de bœuf grillé mariné, sauce vierge en gremolata	26
FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE persillade et poêlée de légumes italienne	22
FILETTO DI POLLO EN MILANAISE filet de poulet croustillant, sauce tartare, linguines en persillade	19
FONDANT DE BŒUF EN TOURNEDOS confit miel et romarin, croustillant de polenta, champignons rôtis	24

Pesce

POLPO À LA PLANCHA EN GREMOLATA risotto rosso, barbabietola citronnée	26
MI-CUIT DE THON AUX 2 SÉSAMES poêlée de légumes italienne à l'huile d'olive vierge (courgettes, fèves, haricots verts, aubergines)	24

*Garniture au choix : poêlée de légumes italienne / risotto rosso /
frites fraîches / linguines / rigatoni / trévis salade / roquette*

SUPPLÉMENT GARNITURE	5
-----------------------------	---

Pizza

rosse

MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic // 13

NAPOLITAINE // 15

tomate, mozzarella, anchois, câpres siciliennes, basilic

VÉGÉTARIENNE // 16,5

mozzarella, tomates fraîches, poivrons, artichauts romana, courgettes, aubergines, champignons

REGINA CLASSICA // 16

tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons frais, basilic

DIAVOLA TOMATE // 17

mozzarella, spianata, oignons rouges, roquette

SAN DANIELE // 18

mozzarella, tomates cerises, jambon San Daniele, roquette, basilic

QUATRE SAISONS // 18

tomate, mozzarella, jambon, légumes marinés, asperges, artichauts romana

CALZONE // 16,5

tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes, œuf

RICOTTA // 17

tomate, mozzarella, ricotta, parmesan, aubergines, tomates cerises, basilic

BURRATA // 19

tomate, mozzarella, burrata, roquette, crème balsamique

CAMPIONE // 18

tomate, mozzarella, oignons, bœuf, poivrons marinés, origan

TONNATA // 18,5

tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, œuf, origan, olives noires

GAMBERONI E ZUCCHINE // 20

tomate, mozzarella, gambas, olives, courgette, ricotta, persillade

bianche

STRACCIATELLA VERDE // 20

crème de basilic, speck, tomates confites, stracciatella, roquette, parmesan, crème balsamique

RUSTICA // 16,5

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

QUATTRO FORMAGGI // 17

mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan

GRAZIA // 18,5

crème fraîche persillée, filet de poulet, poivrons, oignons, œuf, roquette

NORVEGESE // 20

crème, saumon frais, saumon fumé, oignons et roquette

DONATELLA // 19

crème de pistache, mortadelle, figues, pistache, roquette et stracciatella

TRUFFO // 28

crème de truffe, mozzarella, burrata truffée, truffe d'été jambon San Daniele, tomates confites

(Ingrédients supplémentaires + 1.5 / jambon aux herbes + 2.8 / jambon San Daniele + 4.5 / saumon fumé + 5 / burrata + 6)

Menu enfant Pizza bambino ou rigatoni tomate 14

sirop à l'eau 25 cl et 1 boule de glace

Dolci

SALADE DE FRUITS FRAIS À L'ITALIENNE 9
pastèque et fraise, glace passion

TIRAMISÙ TRADIZION OLIVIA 1 pers. 9 / 2 pers. 15

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9
glace stracciatella, crème de lippia dulcis et pistaches

CHEESECAKE AU CITRON VERT 10
ET OXALIS DORÉES, fraises fraîches

TARTE CITRON MERINGUÉE 10
«DI NONNA MEUDONNAISE»
crème montée vanillée

PANNA COTTA PISTACHE 9
crumble d'amandes et fruits rouges en coulis

PIZZA NUTELLA pour 1 pers. 9
noisettes grillées, amandes pour 2 pers. 15

CAFÉ GOURMAND 9
tiramisù, panna cotta, salade de fraises

MAISON "ANTONIN"

Glaces Artisanales depuis 1916

2 BOULES / 3 BOULES 6 / 8

café, chocolat, vanille, passion, pistache, fraise, stracciatella, citron basilic, pêche de vigne

Topping : sauce chocolat ou café, éclats de pistache, noisettes torréfiées

CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS 9

DOLCE VITA 10
sorbets passion, citron basilic, melon, pastèque fraîche, crème fouettée, coulis fruits rouges

MINETTA 10
stracciatella, vanille, crumble d'amandes, sauce chocolat, crème fouettée

FRAISE MELBA 10
glace fraise, vanille, fraises fraîches, coulis de fruits rouges, crème fouettée

AMARENA 10
glace vanille & cerises amarena, crème fouettée

LIMONCELLO 9
sorbit citron basilic et liqueur de limoncello

TIRAMISÙ GLACÉ 10
café, vanille, sauce café amaretto, biscuit, crème fouettée, chocolat, crumble d'amandes

Formaggi

DUO DE FROMAGES (bien pour 2) 13
taleggio et gorgonzola, figues rôties

TALEGGIO 7

GORGONZOLA 7

Prix nets en euros, taxes et service inclus. Chèques non acceptés.

Vins

ITALIENS

Rouges

PUGLIA IGT Diverso bio	6,5	12	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC Amabile	-	-	-	29
SICILIA DOC Nero d'Avola - Amira	7,5	13	21	34
MONTEPULCANIO D'ABRUZZO Valle d'Oro	8	14	24	38
CHIANTI DOCG	9	16	28	39
Sangiovese, Governo all'Uso Toscano				
VALPOLICELLA classico DOC, Bertani	-	-	-	42
SALENTO IGT	-	-	-	49
Castello Monaci Coribante				
BOLLA	-	-	-	78
Le Poiane, Valpolicella				
BAROLO DOCG	-	-	-	95
Ca'Bianca Piémont				
BRUNELLO DI MONTALCINO	-	-	-	130
Sangiovese, Toscano				

Blancs

UMBRIA IGT	6.5	12	19	29
Bigi - Vipra bianca				
ORVIETO DOC	8	14	26	38
Bigi - Vigneto Torricella				
TYROS SARDEGNA DOC	-	-	-	48
100 % Vermentino				

Rosés

LAMBRUSCO ROSATO DOC	-	-	-	28
Eretico - Vin rosé pétillant				
VENEZIA DOC	6.5	12	19	29
Pinot Grigio Blush				
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO	8	14	26	38
Corvina, Rondinella, Molinara				

FRANÇAIS

Rouges

CÔTES-DU-RHÔNE AOC Pure Garrigue	5.5	9	16	28
LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC	-	-	-	39
Grand Ricombre				

Blancs

PAYS D'OC IGP Chardonnay	5.5	9	16	28
POUILLY-FUMÉ AOC de Ladoucette	14	24	46	62

Rosés

CÔTES-DE-PROVENCE AOP	6.5	12	19	29
Saint-Roc - Les Vignes - Presqu'île de Saint-Tropez				
CÔTES-DE-PROVENCE AOP	8	14	26	38
Côté Presqu'Île par Minuty				

Bulles

CHAMPAGNE LANSON	12cl
Black Label	11
PROSECCO	7

Apéritifs

MARTINI blanc ou rouge 6 cl	6.5
CAMPARI ORANGE 16 cl	6.5
APEROL SPRITZ 25 cl	9
Prosecco, Aperol, orange fraîche	
BERGAMOTE SPRITZ 25 cl	12
Prosecco, Italicus, olives	
NEGRONI 16 cl	9
AMERICANO 16 cl	9
CRODINO sans alcool 17.5 cl	6

Bières

bouteille	33 cl
VEDETT BLANCHE	6.5
MORETTI	6.5
CHOUFFE	6.5

pression	25 cl	50 cl
PERONI	4.8	8.5
ST STEFANUS AMBRÉE	5.5	9.5
BIÈRE DU MOMENT	4.6	8

Digestifs 4 cl

LIMONCELLO / AMARETTO	9
GRAPPA / SAMBUCA	9
CALVADOS	9
COGNAC / ARMAGNAC	9
COGNAC XO / ARMAGNAC XO	16

Eaux

	50 cl	1l
SAN BENEDETTO	5.5	7.5
plate ou gazeuse		

