

À Partager

FOCACCIA FINE STRACCIATELLA, pesto verde (supplément chiffonnade San Daniele ou mortadelle 4,50 €)	9
BACIO DE MELON & PASTÈQUE, boconcini di bufala, jambon San Daniele au Frangelico	14
GAMBERONI EN TEMPURA, beignets de gambas, crème citronnée au Galiano anisé	13
BEIGNETS D'AUBERGINES, sauce napolitaine "Louis Martin"	12
BETTERAVE RÔTIE AU MIEL & 2 SÉSAMES, sauce tonnata, menthe fraîche, estragon	11
PETITES RAVIOLES AU GORGONZOLA, roquette, pignons de pin et bresaola	14
TARTARE DE SAUMON SORRENTE, crème citronnée, avocat et focaccia	14
FRISÉE DE "POLPO À LA CALABRAISE", salade de poulpe grillé et spianata	12
STICKS DE MOZZARELLA À PARTAGER, sauce napolitaine "Louis Martin"	9
BURRATA ET TOMATES D'ANTAN, roquette, basilic, huile d'olive, balsamique	17.5
BURRATA ET LÉGUMES MARINÉS GRILLÉS, asperges, courgettes, poivrons, aubergines, artichaut	18.5
BURRATA ET GASPACHO DE MELON BASILIC, fraises, roquette et pesto verde	19.5
DUO DE BURRATA (nature et truffée), focaccia et pêche rôtie au miel	24
PLANCHE DE CHARCUTERIE et fromages italiens	2 pers. / 19 4 pers. / 32
OLIVIA FAMILIA, pastèque, melon, mortadelle, stracciatella, focaccia, charcuteries italiennes, légumes marinés, burrata	34

Apéritifs

MARTINI blanc ou rouge 5 cl	6.5
RICARD 2 cl / PORTO / MUSCAT 5 cl	5
CAMPARI ORANGE 6 cl	6.5
LILLET 6 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

Digestifs 4 cl

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

Bulles

	12 cl	75 cl
CHAMPAGNE LANSON Black Label	11	65
PROSECCO	7	36

Bières

bouteille	33 cl
HOEGAARDEN BLANCHE	6.5
MORETTI	6.5
LA CHOUFFE	6.5
pression	25 cl 50 cl
PERONI	4.8 8.5
ST STEFANUS AMBRÉE	5.5 9.5
BIÈRE DU MOMENT	4.7 8.2

Softs

JUS DE FRUITS 25 cl	4.6
ICE TEA 25 cl	4.6
TENSAI thé matcha menthe poivrée 33 cl	5.8
COCA-COLA 33 cl	4.6
PERRIER 33 cl	4.6
ARANCIA ROSSA 27.5 cl	5.8
limonade orange sanguine	
CITRONNADE MAISON	33 cl 4.2 50 cl 7.5
LIMONADE	33 cl 4.6 50 cl 7.8

Eaux

	50 cl	100 cl
SAN BENEDETTO	5.5	7.5
plate ou gazeuse		

Caféterie

(plus de caféterie après 23h)	
thés & infusions Comptoirs Richard	
ESPRESSO Florio / DÉCAFÉINÉ	2.5
CRÈME / CHOCOLAT TRADI	4.2
CAPPUCCINO	5
CAFÉ FRAPPÉ	4.5
IRISH COFFEE	9
THÉS thé vert, fruits rouges	4.8
Ceylan, Earl Grey, Sencha	
THÉ VERT menthe fraîche	5
INFUSIONS verveine bio, camomille	2.8

Alcools chauds 16 cl

IRISH COFFEE	9
whisky Jameson, café, crème fouettée	
FRENCH COFFEE	9
Cognac VS, café, crème fouettée	
ITALIAN COFFEE	9
Amaretto, café, crème fouettée	

Rhums 4 cl

SAINT JAMES AMBRÉ	8
CLÉMENT VSOP	12
DIPLOMATICO	14
SANTA TERESA	16

Vodka 4 cl

ERISTOFF	8
GREY GOOSE	14

Cognac 4 cl

VS	9
CAMUS XO	16

Calvados 4 cl

BOULARD	10
---------	----

Armagnac 4 cl

LAUBADE	10
---------	----

Gins 4 cl

GORDON'S	8
FAVIGNANA	12
MELIFERA	13

Whiskies 4 cl

J&B RARE	8
JACK DANIEL'S	10
BELLEVOYE	12
NIKKA FROM THE BARREL	14

ACCOMPAGNEMENT SODA 25 CL - 2.50 €

Tout alcool >18° ne pourra être servi qu'au restaurant accompagné d'un repas.



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

Vins

ITALIENS

Rouges

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
PUGLIA IGT Diverso bio	6.5	12	19	29
REGGIANO LAMBRUSCO DOC Amabile	-	-	-	29
SICILIA DOC Nero d'Avola - Brigantello	7.5	14	24	36
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Valle d'Oro	8	15	26	38
CHIANTI DOCG Sangiovese, Governo all'Uso Toscano	9	16	28	39
VALPOLICELLA classico DOC, Bertani	-	-	-	42
SALENTO IGT Castello Monaci Coribante	-	-	-	49
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Umani Ronci Podere	-	-	-	52
BAROLO DOCG Ca'Bianca Piémont	-	-	-	95
BRUNELLO DI MONTALCINO Sangiovese, Toscano	-	-	-	130

Blancs

TERRE SICILIANE Vinistella Bio	6.5	12	19	29
UMBRIA IGT Bigi - Vipra bianca	7	13	22	32
TOSCANA DOC "J. CORTI" 100 % Chardonnay	7.5	14	24	36
ORVIETO DOC Bigi - Vigneto Torricella	8	15	26	38

Rosés

LAMBRUSCO ROSATO DOC Eretico - Vin rosé pétillant	-	-	-	29
VENEZIA DOC Pinot Grigio Blush	6.5	12	19	29
CHIARETTO DI BARDOLINO, INFINITO Corvina, Rondinella, Molinara	8	15	26	38

FRANÇAIS

Rouges

	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
CÔTES-DU-RHÔNE AOC Recati	6	11	17	28
LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC Grand Ricombre	-	-	-	34
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP BIO Les Granières de la Nerthe	-	-	-	68

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 Saint-Roc - Les Vignes - Presqu'île de Saint-Tropez	7	13	22	32
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Côté Presqu'Île par Minuty	9	16	28	39
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Grand Cru classé Château Sainte-Marguerite	10	19	36	52

Olivia Cocktails

MOJITO CLASSIQUE 25 cl Rhum blanc, menthe fraîche, citron, sucre, Angostura	9
PEACH MOJITO 25 cl Rhum blanc, menthe fraîche, citron, sucre, Angostura, purée de pêche	10
FRAGOLA MOJITO 25 cl Rhum blanc, menthe fraîche, citron, sucre, Angostura, purée de fraise	10
MARGARITA FROZEN 16 cl Tequila, triple sec, jus de citron vert frozen	9
STRAWBERRY MARGARITA FROZEN 16 cl Tequila, triple sec, purée de fraise, jus de citron vert frozen	9
MAÏ TAÏ 25 cl Rhums blanc et ambré, bitter orange, sirop d'orgeat, jus de citron vert, ananas	9
ITALIAN MULE BOURBON 25 cl Amaretto, miel, Ginger Beer, Jack Daniel's, Angostura	11
ITALIAN MULE 25 cl Gin, Ginger Beer, limoncello, jus de citron vert frozen	9
DOLCE VITA 16 cl Vodka, Amaretto, ananas	9
AMARETTO SOUR 16 cl Amaretto, sucre de canne, yuzu, blanc d'œuf	9
COGNAC SOUR 16 cl Cognac, sucre de canne, yuzu, blanc d'œuf	9
JACK SOUR 16 cl Jack Daniel's, sucre de canne, yuzu, blanc d'œuf	9

Senza alcool (sans alcool)

8,5 € POUR 1 - 25 cl / 15 € POUR 2 - 50 cl

PEACH VIRGIN MOJITO - Purée de pêche, citron vert, menthe, limonade
FRAGOLA VIRGIN MOJITO - Purée de fraise, citron vert, menthe, limonade
VIRGIN PERFECT COLADA - Ananas, crème de coco, sirop de vanille
OLIVIA SUNSET - Orange, ananas, vanille, fruits rouges
LA MEUDONNAISE - Citronnade maison, purée de fraise, sirop de violette
VIRGIN ORANGE SPRITZ - Eau gazeuse, orange spirit, orange fraîche

Nos Spritz 25 cl

Cocktails à base de prosecco & soda

APEROL / LIMONCELLO / CAMPARI / LILLET / SARTI ROSA	9
SAINT-GERMAIN / BERGAMOTE / IMMORTELLE	11

Tous nos cocktails alcoolisés contiennent 4 cl d'alcool minimum.

Italian Cocktails

FRIULI VENEZIA GIULIA 25 cl 9 €
tequila, basilic, citron vert,
baies de rose, miel, orange,
limonade

LOMBARDIA 16 cl 10 €
Amaretto, Angostura, pomme,
crème de Saint-Germain

EMILIA-ROMAGNA 16 cl 9 €
Lillet, Perrier, menthe fraîche,
limoncello

PIEMONTE 16 cl 9 €
vodka, sucre de canne,
Frangelico, café

UMBRIA 16 cl 10 €
gin, crème de Saint-Germain,
vin blanc, aneth, pêche

PUGLIA 16 cl 9 €
gin, Puglia, miel,
yuzu, basilic

LIGURIA 25 cl 9 €
Pisco, citron vert,
Coca-Cola

TOSCANA 25 cl 10 €
Saint-Germain, crème
Frangelico, citron vert,
miel, ananas, limonade

LAZIO 16 cl 9 €
Pisco, liqueur de melon,
Angostura, yuzu,
blanc d'œuf

BASILICATA 25 cl 9 €
basilic, gin, concombre,
yuzu, sucre, limonade

CALABRIA 16 cl 10 €
vodka, Saint-Germain,
Porto blanc, sirop de fraise,
yuzu, œuf

SICILIA 16 cl 9 €
rhum, pistache, yuzu,
ananas, œuf

