

Antipasti

| | |
|---|----|
| FOCACCIA FINE straciatella, pesto verde (Supplément San Daniele ou Bresola 4,50 €) | 9 |
| BACIO DE MELON ET PASTÈQUE , bocconcini 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 ET DEUX SÉSAMES , sauce tonnata, menthe fraîche et 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 |

Mozzarella

| | |
|--|------|
| 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 |

À Partager

| | |
|--|--------------------------|
| PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES ITALIENS | 2 pers. 19 4 pers. 32 |
| DUO DE BURRATA (NATURE ET TRUFFÉE) focaccia et pêche rôtie au miel | 24 |
| OLIVIA FAMILIA , pastèque, melon, mortadelle, straciatella, focaccia, charcuteries italiennes, légumes marinés, burrata | 34 |

Panuzzo Sandwich traditionnel de Naples à base de pâte à pizza

| | |
|---|----|
| DI MANZO sauce tomate, bœuf, olives, oignons, poivrons et roquette, straciatella et mozzarella | 19 |
| TARTUFO jambon aux herbes, straciatella, truffe, roquette, parmesan et mozzarella | 20 |
| SALMONE saumon, ricotta, fines herbes, tomates confites, roquette, straciatella et mozzarella | 21 |

Pasta di Olivia

| |
|---|
| RAVIOLES RICOTTA ÉPINARDS // 19 crème de sauge, parmesan |
| LASAGNA BOLOGNESE ALLA STRACCIATELLA // 20 roquette, parmesan |
| GRATIN DE RIGATONI AUX CÈPES ET BRESAOLA // 25 crème de cèpes, pécorino et roquette |
| RISOTTO ROSSO AUX GAMBAS // 26 parfumées au Galiano anisé et gremolata |
| LINGUINES AUX DEUX SAUMONS // 22 crème d'aneth et parmesan |
| LINGUINE ALLE VONGOLE // 26 coques, huile d'olive, ail et persil |
| TORTELLONI AUX CÈPES // 23 crème de truffe, straciatella et speck grillé, roquette |
| LINGUINE CARBONARA // 19,5 pécorino et guanciale |
| RAVIOLES AUX 3 FROMAGES // 24 jambon San Daniele, roquette et noix |
| RIGATONI ALL'ARRABBIATA // 19 |
| RISOTTO AL FUNGHI I POLLO // 22 crème de cèpes, filet de poulet croustillant, asperge, champignons poêlés |
| LINGUINE AL TARTUFO I PARMIGGIANO // 29 burrata truffée, truffe d'été |

Insalata SUPPLÉMENT BURRATA 6 €

| | |
|--|------|
| L'OLIVIA tomates d'antan, artichaut, melon, bocconcini di bufala, vitello tonnato, mesclun, basilic | 19,5 |
| MONA LISA mesclun, tomate d'antan, pécorino, mortadelle, burrata, pastèque, focaccia, betterave rôtie au miel et noix | 20 |
| GRAZIA CÉSAR cœur de romaine, poulet croustillant, œuf, focaccia en persillade, parmesan, tomates d'antan et confites | 20 |
| POLPO ET SALMONE pommes de terre Roseval, oignons rouges, mesclun, poulpe grillé, saumon fumé, tomates cerises, pécorino et betterave rôtie | 21 |

Carpaccio et Tartare SUPPLÉMENT BURRATA 6 €

| | |
|---|-------|
| CARPACCIO DE BŒUF roquette et parmesan OU légumes marinés | 19/22 |
| VITELLO TONNATO aux légumes marinés | 21 |
| TARTARE DES POUILLES bœuf, parmesan, straciatella, roquette, sauce tartare, frites, salade | 19,5 |
| TARTARE DE SAUMON D'ANDRIA saumon aux herbes fraîches et agrumes, burrata pesto verde, frites, salade | 24 |

Nos Burgers Signature

| | |
|---|------|
| LE DIAVOLA poulet croustillant, sauce tartare fumée, spianata, oignons confits, tomates d'antan, crème aux 3 fromages, frites, salade | 20 |
| LE MONTI bœuf grillé, crème aux 3 fromages, oignons confits, tomates d'antan, roquette, frites, salade, sauce tartare | 19,5 |
| LE GORGO MAMMA bœuf grillé, gorgonzola, spianata, tomates d'antan, oignons rouges, roquette, frites, salade | 21 |

Piatti

| | |
|--|--|
| LA MILANAISE DI VITELLO EXTRA TENDRE belle tranche dans la noix, linguine | 22 |
| FONDANT DE BŒUF "DI PUGLIA" , sauce grand veneur au vin des Pouilles bio, raisins et amandes, champignons en persillade | 25 |
| POLPETTE DI MANZO ET VITELLO , boulettes de bœuf et veau aux herbes fraîches, linguines sauce napolitaine "Louis Martin" | 22 |
| MILANAISE DI POLLO sauce tartare fumée et poêlée de légumes à l'italienne au pesto verde | 19,5 |
| FOIE DE VEAU À LA VÉNITIENNE , poêlée de haricots verts, fèves et courgettes en persillade | 22 |
| SALTIMBOCCA À LA SAUGE ballotine de veau, jambon San Daniele, mozzarella, crème de sauge, linguine | 23 |
| FAUX-FILET GRILLÉ AU FRANGELICO sauce cèpes, salade, une garniture au choix | 1 pers. ± 250 g 24 2 pers. ± 500 g 46 |
| Pesce | |
| POLPO ROSSO GRILLÉ À LA PLANCHA , risotto à la crème de poivrons rouges, sauce vierge | 26 |
| MI-CUIT DE THON AUX 2 SÉSAMES ET GINGEMBRE poêlée de légumes à l'italienne | 25 |
| PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ SORRENTE linguine à la crème de sauge et asperge verte | 23 |

Garniture au choix : poêlée de légumes italienne, risotto rosso, frites fraîches, mesclun, roquette, linguine, rigatoni

| | |
|---------------------------------|---|
| GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE | 5 |
|---------------------------------|---|

Pizze

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 // 16,5

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

DOLCE MONICA // 18,5

tomate, mozzarella, ricotta, aubergines, filet de poulet, roquette, parmesan, tomates confites, persillade

BURRATA // 19

tomate, mozzarella, burrata, roquette, crème balsamique

CAMPIONE // 18,5

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

TONNATA // 18,5

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

VALENTINA // 23

tomate, mozzarella, Bresaola, burrata, champignons, tomates confites, roquette et parmesan pesto verde

bianche

POLPO // 19,5

crème fraîche, poulpe grillé, spianata oignons, olives, persillade, roquette et tomates cerises

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

crème fraîche, 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 // 19,5

crème de pistache, mozzarella, mortadelle, figues, tomates, tomates cerises, parmesan

TRUFFO // 28

crème de truffe, mozzarella, burrata truffée, truffes jambon San Daniele, tomates confites

Ingrédients supplémentaires

+ 1.5 / jambon aux herbes/bœuf + 2.8 / jambon San Daniele + 4.5 / saumon fumé + 5 / burrata + 6

Dolci

SALADE DE FRUITS À L'ITALIENNE 10
gaspacho melon-basilic, sorbet citron

TIRAMISÙ TRADIZIONE OLIVIA 1 pers. 9 / 2 pers. 16

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9.5
glace stracciatella, crème vanillée

CHEESECAKE AUX MYRTILLES ET GROSEILLES, 11
coulis de framboise

CRÈME BRÛLÉE 9
parfumée au miel et romarin

CANNOLO FAÇON FRAISE MELBA 10
fraises entières, crème vanillée à l'Élegia

PANNA COTTA PISTACHE ET MÛRES, 9
coulis de fruits rouges

PIZZA NUTELLA pour 1 pers. 9
noisettes grillées, amandes pour 2 pers. 16

CAFÉ GOURMAND 9
tiramisù, panna cotta, salade de fruits frais

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

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9

FRAISE MELBA 10
sorbet fraise, fraise fraîche, glace vanille, coulis fruits rouges et crème fouettée

PÊCHE MELBA 10
sorbet pêche de vigne, pêche rôtie, glace vanille, coulis de passion et crème fouettée

MINETTA 10
stracciatella, vanille, fondant de chocolat et noisettes torréfiées, sauce chocolat, crème fouettée

GIULIA 10
sorbet pêche de vigne, passion, melon frais, cassis, coulis fruits rouges, crème fouettée

AMARENA 10
glace vanille & cerises amarena, crème fouettée

LIMONCELLO 9
sorbet 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) 14
taleggio et gorgonzola, pêche rôtie

TALEGGIO 8

GORGONZOLA 8

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

Menu enfant 14 Pizza bambino ou Rigatoni tomate sauce napolitaine ou Polpette de bœuf, linguine sauce napolitaine / sirop à l'eau 25 cl et 1 boule de glace



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

| | | | | |
|---|---|----|----|----|
| 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 Minutty | 9 | 16 | 28 | 39 |
| CÔTES-DE-PROVENCE AOP Grand Cru classé Château Sainte-Marguerite | 10 | 19 | 36 | 52 |

Bulles

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

Apéritifs

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

Bières

| bouteille | 33 cl |
|------------|-------|
| HOEGAARDEN | 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 |

Digestifs

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

Eaux

| | 50 cl | 100 cl |
|-----------------------------------|-------|--------|
| SAN BENEDETTO plate ou gazeuse | 5.5 | 7.5 |