





Insalata di seppie •

11.00



Sedano ,grana ,olio al limone ,olive ,insalata sarset ,
noci tostate



Cuttlefish salad •

Celery, parmesan, lemon oil, olives, sarset salad, toasted walnuts

Olimpia Caesar salad con pollo

10.00



lattuga romana ,accinghe ,aglio, scaglie di
parmigiano , uovo sodo , salsa worcester , succo di limone ,
stracotti di pollo alla piastra



Olimpia Caesar salad with chicken •

Romaine lettuce, anchovies, garlic, parmesan flakes, boiled egg,
Worcester sauce, lemon juice, grilled chicken steaks

Insalata di cous cous

10.00



Couscous alla siciliana , con caponata , gamberi,
pomodorini, basilico crumble di cipolle fritte



Couscous salad

Sicilian couscous, with caponata, prawns, cherry tomatoes, basil,
crumble of fried onions



pasta



Spaghetti polpo e pachino •

10.00



Polipo cotto a bassa temperatura , spaghetti , pomodorini,
olive , basilico



Octopus and cherry tomatoes spaghetti •

Octopus cooked at low temperature, spaghetti, cherry tomatoes, olives,
basil

Spaghetti cozza nera •

9.00



Sugo di pomodori freschi cotto secondo la tradizione
cozze , prezzemolo , a richiesta peperoncino



Spaghetti black mussel •

Fresh tomato sauce cooked according to tradition
mussels, parsley, chilli on request



Spaghetti con bottarga di tonno

10.00



Bottarga , prezzemolo , aglio , a richiesta piccanti
con una nota leggera di limone

Tuna bottarga spaghetti •

Tuna bottarga , parsley, garlic, on request spicy, with a light lemon note



CLAMS



pasta



Rigatoni all 'Amatriciana'.
Guanciaie , pecorino , pomodoro
bacon, pecorino cheese, tomato

9.00



Lo Gnocco dello chef •

Gnocchi di patate , fonduta di Raschera , guanciaie ,
pepe nero , salvia

The chef's Gnocco •

Potato gnocchi, Raschera fondue, bacon,
black pepper, sage

9.00



Gnocco gratinato

Pomodoro , mozzarella , parmigiano , basilico ,
Gnocco gratinated

Tomato, mozzarella, parmesan cheese, basil,

9.00



Penne , rigatoni , spaghetti (al pomodoro)

Pomodoro fresco di nostra produzione cotto lentamente ,
basilico fresco

Olio extravergine di oliva

Penne, rigatoni, spaghetti (with tomato)

Slow-cooked fresh tomato of our production, fresh basil

8.00



I Piaceri
della
Carne



La maxi milanese

Bistecca panata , patate al forno con rosmarino, insalata di rucola e pomodorini

10 €

The Milanese • Breaded steak, baked potatoes with rosemary, rocket salad cherry tomatoes



10 €



Salmone •

Trancio di salmone passato in griglia , caponata di mela

Salmon •

Grilled salmon steak, eggplant caponata



Il secondo del giorno

Chiedi a

The second of the day Ask the chef

10 €





Pizza margherita Pomodoro , mozzarella , basilico , Tomato, mozzarella, basil,	5.50	
Pizza bufalina • Pomodoro ,mozzarella di bufala, parmigiano , basilico Tomato, buffalo mozzarella, parmesan cheese, basil	8.00	
Prosciutto e funghi • Pomodoro , mozzarella , funghi , prosciutto , parmigiano , origano Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, parmesan cheese, oregano	9.00	
La marinara • Pomodoro , aglio , origano , dopo cottura basilico , a richiesta acciughe (aggiunta 1 euro) Tomato, garlic, oregano, after cooking basil, anchovies on request (1 euro addition)	5.00	
La greca • Pomodoro , mozzarella , olive , origano Tomato, mozzarella, olives, oregano	7.00	
vegetariana • Pomodoro , mozzarella , zucchine , melanzane , peperoni , rucola Tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, peppers, rock	8.00	

COZZA ALL IMPEPATA

COZZE ,FUMETTO DI PESCE, LIMONE,
PREZZEMOLO, PEPE , AGLIO, LIMONE

9€

COZZA ALLA MARINARA

COZZE , PREZZEMOLO,
VINO BIANCO, PEPE, AGLIO

9€

COZZA SCHUE SCHUE

COZZE ,POMODORINI,
SALVIA , AGLIO , ROSMARINO , FINOCCHIETTO

9€

LA COZZA e PUNTO

COZZE , FUMETTO DI PESCE ,
POLPO NOSTRANO , SALSA DI POMODORO
POLVERE BACI DI SATANA (RICETTA DELLO CHEF)

9€

LE NOSTRE ACCIUGHE \ SARDE (IN BASE AL PESCATO PUO
VARIARE)

SARDE RIPIENE \ ACIUGHE

MOLLIKA DI PANE , CAPPERI, OLIVE, PINOLI , PECORINO
(QUESTO PIATTO LO PROPORREI 1 VOLTA ALLA SETTIMANA
SPECIAL)

10€



