



L'OLIVA

All you can eat

All you can eat

Menù Pranzo **22,90€/ persona**

I bambini con altezza inferiore a 120 cm pagano la metà
Coperto free
Escluse bibite e dolci

Menù Cena **29,90€/ persona**

I bambini con altezza inferiore a 120 cm pagano la metà
Coperto free
Escluse bibite e dolci

● Solo menù cena

AVVISO ALLA GENTILE CLIENTELA

I piatti contrassegnati con il bollino rosso (●) sono disponibili solo con il menù cena

Si prega di non sprecare il cibo, eventuali eccessi verranno conteggiati al prezzo di listino e potranno essere asportati
















Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, allo stesso tavolo non è possibile che parte degli ospiti ordinino all you can eat e parte degli ospiti ordinino alla carta

Le immagini sono puramente illustrative

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso si allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

I vini e le bevande possono contenere solfiti.

ALLERGENI PRESENTI

- | | | |
|--|---|---|
|  1. Cereali contenenti glutine |  6. Soia |  11. Semi di sesamo |
|  2. Crostacei |  7. Latte e prodotti a base di latte |  12. Anidride solforosa e solfiti |
|  3. Uova |  8. Frutta a guscio |  13. Lupini |
|  4. Pesce |  9. Sedano |  14. Molluschi |
|  5. Arachidi |  10. Sedano |  15. Funghi |

Regolamento CEE 1169/2016 - D.L. n.109 del 27 Gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006 - I nostri piatti possono contenere allergeni.

PRODOTTI SURGELATI

Alcuni ingredienti dei nostri piatti, contrassegnati con un asterisco (*), potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

Antipasti

1. Insalata di mare* ^(2/14)	10€
2. Salmone marinato ⁽⁴⁾	8€
3. Polpo* con patate ⁽¹⁴⁾	8€
4. Gambero* alla catalana ⁽²⁾	10€
5. Moscardini alla diavola ⁽¹⁴⁾	7€
6. Zuppetta di cozze ⁽¹⁴⁾	8€
7. Baccalà* in agliata ^(4/19)	8€
8. Tagliere di salumi ⁽⁷⁾	10€
9. Porchetta	10€
10. Parmigiana di melanzane ⁽⁷⁾	4€
11. Panada con Cozze e Patate ● ⁽¹⁾	10€
12. Panada con Verdure ● ^(1/9)	8€
13. Spada marinato ⁽⁴⁾ ●	8€
14. Ostriche ^(ordinabile solo 2 volte a persona) ⁽¹⁴⁾ ●	2,5€/pz



Primi piatti

15. Pasta* alle vongole ^(1/14)	15€
16. Pasta* ai frutti di mare* ^(1/2/4/14)	18€
17. Trofie al pesto pomodorini e gamberi* ^(1/2)	17€
18. Riso ai frutti di mare* ^(2/4/14)	18€
19. Culurgiones* con crema pecorino ^(1/3/7/8)	14€
20. Ravioli* al pomodoro ^(1/3/7)	10€
21. Gnocchetti alla sarda ^(1/3/7)	10€

22. Calamarata con ghisadu di cinghiale* <small>(1/7/8/9)</small>	13€
23. Fregola vegetariana <small>(1/7)</small>	10€

Secondi piatti

24. Calamari fritti* <small>(1/2)</small>	15€
25. Orata alla griglia <small>(4)</small>	20€
26. Gamberoni alla griglia	15€
27. Spada* alla griglia <small>(4)</small>	15€
28. Cotoletta di pollo* <small>(7/8/9)</small>	10€
29. Pancetta alla griglia	10€
30. Arrosto di manzo <small>(7/8/9)</small>	10€
31. Capocollo alla griglia	10€
32. Calamari* alla griglia <small>(2/4/14)</small> ●	15€
33. Astice* alla catalana <small>(minimo 2 persone/massimo metà testa)</small> ●	35€
34. Salsiccioncino alla griglia	6€
35. Tagliata di manzo rucola e grana <small>(7)</small>	6€

Contorni

36. Verdure in pastella <small>(1/3/7/8)</small>	6€
37. Patate al forno	6€
38. Patate fritte*	6€
39. Verdure grigliate	6€
40. Insalata mista	6€

Dolci

Tiramisù <small>(1/3/7/8)</small>	5€
Cheese cake <small>(1/3/7/8)</small>	5€
Panna cotta <small>(7/8)</small>	5€
Seadas <small>(1/7/8)</small>	5€
Sorbetto <small>(7)</small>	4,5€
Crema Catalana <small>(3/7)</small>	5€

OGNI GIORNO UN GUSTO SPECIALE

Lunedì

41. Porcetto

Martedì

42. Agnello in umido

Mercoledì

43. Anguilla alla griglia

Giovedì

44. Trippa

Venerdì

45. Lumache in verde

Dal lunedì al venerdì

46. Zuppa di fagioli alla toscana

Bevande

Acqua naturale 0,75l	3€
Acqua frizzante 0,75l	3€
Coca-Cola 33cl	3€
Coca-Cola zero 33cl	3€
Fanta	3€
Sprite	3€
Red bull	3€
Crodino	3,5€
Sanbittér	3,5€
Cocktail Sanpellegrino	3,5€
Fever Tree Ginger beer	4€
Fever Tree Pink GraoeFruit	4€
Fever Tree Tonica Mediterranea	4€
Fever Tree Ginger Ale	4€
Tè Limone	3€
Tè Pesca	3€
Campari soda	3,5€
Aperol soda	3,5€
Ichnusa 33cl	4€
Ichnusa non filtrata 33cl	4€
Heineken 33cl	4€
Birra alla spina 0,25l	4€
Birra alla spina 0,50l	7€

Prosecco

Alie Rosè	28€
Danzante	15€
Ferrari Perlè	55€

Vini Rossi

Terre Brune	55€
Dimonius 35cl	11€
Dimonius	22€
Costera	18€
1Sorso	22€
Amarone della valpolicella	45€
Rocca Rubia	35€
Bovale	18€
Mamunthone	30€
Grottarossa	15€
Nepente Oliena	20€
Shardana	22€
Turriga	75€
Naramae	20€
Cento Sere	20€
Indolente	22€

Vini Bianchi

Monteoro 33cl	13€
Monteoro	25€
Calareale 35cl	11€
Calareale	22€
Costamolino	18€
Karmis	22€
Capichera	50€
Capichera VT	75€
Sciala	30€
Catore	30€
Oscari	30€
Domino Bianco	20€

Shardana	22€
1Sorso	22€
Tuvaoes	28€
Funtana Liras	26€

Caffè e Digestivi

Caffè	1,5€
Caffè decaffeinato	1,5€
Caffè americano	1,5€
Caffè corretto	3€
Cappuccino	2€
Caffè marocchino	3€
Ginseng	2€
Amaro del capo	4€
Arancino	4€
Averna	4€
Bayles	4€
Barricata	4€
Brancamenta	4€
Crema limone	4€
Cynar	4€
Grappa bambu	4€
Grappa bianca	4€
Grappa ginseng	4€
Grappa riso	4€
Grappa rosa	4€
Jagermeister	4€
Limoncello	4€
Liquirizia	4€
Mirto	4€
Montenegro	4€
Ramazotti	4€
Sake	4€
Sambuca	4€

