

L'OLIVA NERA VOUS ACCUEILLE SUR
PLACE OU À EMPORTER
DU MARDI AU SAMEDI DE 12HÀ 13H30 ET DE 19H À 21H30.
Vous pouvez également réserver en ligne directement sur notre site internet

Buon Appetito

Pallina di Burrata

AL OLIVA - 13€
Burrata, Tapenade, Huile d'olive extra vierge, Fleur de sel,
Olive Taggiasche

AL PISTACHIO - 19€
Burrata, Pesto de pistache, Mortadelle à la pistache,
Pistaches concassées

AL TARTUFO - 27€
Burrata, Huile de truffe, Jambon truffé,
Lamelles de truffes fraîches Tuber **INDICUM**

Antipasti

GASTRONOMIA - 14€
Sélection de Charcuteries Italiennes du moment

FARE SCARPETTA - 16€
Camembert di Bufala entier rôti dans sa focaccia, Herbes de
Provence et Miel

APERITIVO GUSTO - 21€
Sélection de Charcuteries, de Fromages et
Légumes marinés Italiens du moment

Pasta

GORGONZOLA E NOCE - 18€
Gnocchis gratinés au four sauce crémeuse au gorgonzola, noix fraîches
et servis avec un bol de salade

LIMONE E SALMONE - 19,5€
Tagliatelle fraîche, Crème, Citron, Saumon fumé et Fleurs séchées
TARTUFO - 28€
Ravioles aux truffes, Crème de Parmesan **DOP**,
Lamelles de Truffes fraîches Tuber **INDICUM**

Bambini

MENU ENFANT (- 12 ANS) - 14,5€
Sirop ou Jus de Fruits au choix, Pizzella (hors Prosciutto) ou Tagliatelle
à la Tomato, Pot de Glace Vanille/Chocolat ou Vanille/Fraise

Pizzas

ROSSA

MARGHERITA - 11,5€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Origan
SPIANATA - 13€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Spianata
REGINA - 13€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon, Champignon
NAPOLI - 13,5€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Anchois
Après Cuisson : Fleur de câpres
FORMAGGI - 15€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Gorgonzola **DOP**,
Chèvre affiné, Fontina **DOP**
STAGIONI - 15€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon,
Gorgonzola **DOP**, Artichaut, Champignon
PESTO - 15,5€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Poulet, Tomato
confite, Pesto
ORTOLANA - 16,5€
Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Poivron,
Tomate confite, Coeur d'artichaut, Aubergine

BIANCA

CAPRI - 14,5€
Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte, Chèvre Affiné,
Pancetta
Après cuisson : Miel
BACCO - 15€
Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte,
Gorgonzola **DOP**, Champignon
Après cuisson : Noix
MONZA - 16€
Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte, Fontina **DOP**,
Artichaut
Après cuisson : Noix, Jambon de Parme **DOP**
CIRESA - 16€
Mozzarella Fior di Latte, Camembert di Bufala,
Pancetta
Après cuisson : Miel et Herbes de Provence
NORDICA - 18€
Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé,
Huile de citron

SIGNATURE

ETNA - 15€
Crème de Moutarde au Miel, Mozzarella Fior di Latte,
Poulet
Après cuisson : Moutarde à l'ancienne et Herbes de
Provence
FUNGHI CARCIOFI - 16€
Crème de cèpe, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon,
Artichaut, Parmesan **DOP**
OLIVA NERA - 17,5€
Tapenade Noire, Tomato Confite
Après cuisson : Jambon de Parme **DOP**,
Olive Taggiasche, Mozzarella di bufala **DOP**
CAPONATA - 18€
Tomate, Ratatouille Sicilienne
Après cuisson : Mozzarella Di Bufala **DOP**, Oignons
frits, Olive Taggiasche
PROSCIUTTO- 19€
Tomate, Tomato confite.
Après cuisson : Jambon de Parme **DOP**, Mozzarella Di
Bufala **DOP**, Roquette, Parmesan **DOP**,
Crème de Vinaigre Balsamique de Modène **IGP**
MAESTRO - 20€
Tomate, Tomato confite, Gorgonzola **DOP**, Poulet
Après cuisson : Mozzarella Di Bufala **DOP**, Roquette,
Crème de Vinaigre Balsamique de Modène **IGP**
NDUJA ROYALE - 21€
Tomate, Nduja (saucisse épicée), Chèvre, Aubergine
Après cuisson : Mozzarella Di Bufala **DOP**, Roquette,
Parmesan **DOP**
PISTACCHIO - 22€
Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte
Après cuisson : Mortadelle à la pistache, Burrata,
Pesto de pistache et Pistaches concassées
VERDE - 23€
Pesto, Tomato Confite
Après cuisson : Roquette, Jambon de Parme **DOP**,
Burrata, Parmesan **DOP**, Noix, Tomato séchée
TARTUFATA - 29€
Crème de parmesan **DOP**
Après cuisson : Jambon truffé, Burrata,
Lamelles de truffes fraîches Tuber **INDICUM**

Pizzella

½ PIZZA SERVIE AVEC UN BOL DE SALADE
- 10€

Regina - Pesto- Formaggi - Capri - Spianata -
Prosciutto (Supp 3 €)

Piatto

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA - 16€
Aubergines grillées, sauce Caponata et Parmesan
gratinés au four et servis avec un bol de Salade

VITTELO TONNATO - 14€ / 21€
Fines tranches de viande de Veau, sauce crémeuse au
Thon et Fleurs de Câpres

Dolce

AFFOGATO - 7€
Boule de glace vanille, Ristretto.
Nappage au choix : Amarena, Pistache ou Nocciolata
PANNA COTTA - 7€
Coulis de fruits rouge et Granola Pistache
TIRAMISU AU CAFÉ - 8€
CAFÉ GOURMAND - 10€
Mini Panna Cotta, Mini Tiramisu, Amaretti, Cannoli
PIZZA DUBAÏ - 15€
Pizza dessert base Crème de Pistache et Kadaif, Nocciolata et
Pistaches Concassées
À commander avant 13h30 ou 21h30
DESSERT DU MOMENT
Voir les suggestions

Gelato

CAFÉ LIÉGOIS - 10€
2 boules Café, 1 boule Vanille, Espresso, Crème fouettée
CAPITANO - 12€
2 boules de glace Rhum Don Papa Baroko,
Rhum Don Papa Baroko
COLONEL CLASSICO O ITALIANO - 12€
2 boules Citron, Vodka Belvedere ou Limoncello
AFTER EIGHT - 12€
2 boules de glaces Menthe copeaux de chocolat, Get 27
BOULES DE GLACE
1 Boule - 3€, 2 Boules - 5,5€, 3 Boules - 8€
Supp crème fouettée ou coulis de fruits rouge ou
chocolat ou café - 1€

Soft

LIMONADES DE SICILE - 4,5€
Citron, Grenade, Mandarine Verre
et Orange Sanguine

Bières

MARECHIARO BLONDE - 4,5€
Birra Antoniana

Vins

ROSÉ	Verre	75cl
LE CLOS <i>Côtes de Provence - Les Clos Servien</i>	5,5€	22€
BLANC		
RINA IANCA <i>Bio Organic Sicilia DOC - Santa Tresa</i>	5,5€	22€
ROUGE		
NERO'ORO <i>DOC Sicilia - Apassimento Nero d'Avola</i>	5,5€	22€

L'INTÉGRALITÉ DES BOISSONS EST À
RETROUVER DANS LE MENU.