

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€

Raviolis 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 Tomate, Pot de Glace Vanille/Chocolat ou Vanille/Fraise

ENTRÉE / PLAT
TARIFS : *SELECTIONNÉ AVEC SOINS*

Insalata

CÉSAR - 12€ / 18€

Salade, Poulet, Croûton, Parmesan **DOP**, Sauce César

ANTIPASTO - 12€ / 18€

Salade, Mozzarella Di Bufala **DOP**, Parmesan **DOP**, Tomate confite, Artichaut, Poivron, Aubergine, Crème de Vinaigre Balsamique de Modène **IGP**, Gressin

PARMA - 12€ / 18€

Salade, Mozzarella Di Bufala **DOP**, Parmesan **DOP**, Jambon de Parme, Tomate confite, Crème de Vinaigre Balsamique de Modène **IGP**

PARMIGIANA - 12€ / 18€

Salade, Poulet, Parmesan **DOP**, Aubergines confites, Tomates séchées, Crème de Vinaigre Balsamique de Modèle **IGP**, Gressin

FRESCA - 15€ / 22€

Salade, Mozzarella Di Bufala **DOP**, Artichaut, Saumon fumé, Huile au citron, Crème de Vinaigre Balsamique de Modèle **IGP**, Gressin et Fleurs séchées

SELECTIONNÉ AVEC SOINS
UNIQUEMENT LE MIDI

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

VITTELLO TONNATO - 14€ / 21€

Fines tranches de viande de Veau, sauce crèmeuse au Thon et Fleurs de Câpres

SELECTIONNÉ AVEC SOINS
UNIQUEMENT LE MIDI

Vins

ROSÉ

Verre 75cl

LE CLOS

5,5€ 22€

Côtes de Provence - Les Clos Servien

BLANC

5,5€ 22€

RINA IANCA

5,5€ 22€

Bio Organic Sicilia DOC - Santa Tresa

ROUGE

5,5€ 22€

NERO'ORO

5,5€ 22€

DOC Sicilia - Apassimento Nero d'Avola

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

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 DUBAI - 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, Expresso, 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 Verte et Orange Sanguine

MARECHIARO BLONDE - 4,5€

Birra Antoniana

Bières

BOUTEILLE DE 33CL