



olio
fishbar

menu

seafood and more

Da Olio Fishbar ogni portata è pensata per offrirti un viaggio unico tra i sapori. Ti invitiamo a sperimentare più piatti, scoprendo il fascino di ogni boccone e creando la tua personale avventura gastronomica.

Uovo Pochè (1, 3, 7)  NEW € 14

Con crema di pane, mozzarella di bufala, verza e tartufo nero

Zuppa di cipolle (1, 3, 7, 9)  NEW € 14

Con cipolla di Montoro, pane casereccio e Comté

Guancia di manzo brasata (9, 12) NEW € 16

Polenta e funghi trifolati

Lobster roll (1, 2, 3, 7, 10) € 26

Bun di pan brioche con astice, salsa rosa, Worcestershire, lattuga

Olio Fish Burger (1, 3, 4, 7, 10) € 16

Bun di pan brioche ai semi, pescato del giorno battuto al coltello, avocado, cetrioli sottaceto, bacon affumicato e patatine fritte

Taco di polpo (1, 10, 11, 14) NEW € 16

Con babaganoush di melanzane, salsa aioli e paprika

Moscardini affogati (1, 14) NEW € 16

Con cous cous e ceci

Gyoza di gamberi e verdure (1, 2, 6, 11) € 14

Ravioli alla piastra ripieni di gamberi e cavolo cappuccio

Clam chowder (1, 7, 9, 14) NEW € 18

Zuppa di vongole originaria della Florida con patate e bacon

"Chipirones" fritti (3, 10, 11, 14) NEW € 16

Calamari, seppioline e ciuffetti fritti, cipollotto, sesamo e chilli mayo

Fish and chips (2, 3, 4, 10, 14) € 14

Merluzzo carbonaro in tempura e patatine fatte da noi

Calamari 'mbuttunati (1, 4, 7, 14) NEW € 16

Con crema di cime di rapa e provola

Tonno e peperoni (4) NEW € 16

Peperoni del piquillo alla brace ripieni di ventresca di tonno rosso in conserva fatta da noi, capperi, bagna cauda leggera

ostriche

La nostra selezione di ostriche provenienti da Italia, Francia e Irlanda (14) € 5/cad

Plateau di ostriche (14) € 25

Sei ostriche: due per tipologia della nostra selezione

crudi al naturale

Gambero rosso di Mazara del Vallo (2, 12) € 6/cad

Scampo (Porcupine-Scozia) (2, 12) € 6/cad

Tartare di tonno pinna gialla (4) € 16

Carpaccio di ricciola Hiramasa (4) € 16

Sashimi di salmone scozzese (14) NEW € 16

sides

Insalata mista € 7

Verdure alla brace € 7

Patate fritte fatte da noi (3, 10) € 7

dolci

Tiramisù (3, 6 in tracce, 7, 8) NEW € 8

Mascarpone, cacao e cremoso al caffè

Zuppa inglese (1, 3, 6 in tracce, 7, 8) NEW € 8

Con pan di Spagna inzuppato all'alchermes e crema pasticcera alla vaniglia e cioccolato

Paris-Brest (3, 6, 7, 8) NEW € 8

Bigné con crema alla nocciola e panna montata

Café gourmand (1, 3, 7, 8) € 5

Caffè servito con piccola pasticceria

Selezione di quattro formaggi (1, 7, 8) € 10

Serviti con pane all'uvetta e le nostre composte

Frutti di bosco € 8

Coperto € 2,50

NEW Nuovi piatti

 Piatti vegetariani

Allergeni:

1 Cereali contenenti glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia
7 Latte - 8 Frutta con guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Sesamo
12 Anidride solforosa e solfiti - 13 Lupini - 14 Molluschi

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.