



olio
fishbar

MENU

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.

PER INIZIARE

Anguria marinata, Feta, alici del Cantabrico e origano 4, 7, 12	€ 12
Fiori di zucca ripieni di mortadella, mozzarella e pesto di rucola 7, 8, 15	€ 12
Pala romana con vitello tonnato, sedano croccante, capperi e limone 1, 3, 4, 9, 12, 15	€ 14
Arancino "spaccato" con zucchine in scapece, anacardi e cacioricotta 3, 7, 8, 12, 15	€ 12

CRUDI AL NATURALE

Gambero rosso di Mazara del Vallo 2, 12, 15	cad. € 6
Scampo del Mare Adriatico 2, 12, 15	cad. € 6
Tartare di tonno rosso siciliano 4, 15	€ 16
Sashimi di ricciola Hiramasa 4, 15	€ 16
Sashimi di salmone scozzese 14, 15	€ 16
La nostra selezione di ostriche da Italia, Francia e Irlanda 14	cad. € 6
Plateau di 6 ostriche: due per ogni tipologia della nostra selezione 14	€ 30

DALL'ORTO

Pitta di patate pugliese 3, 12, 15	€ 9
Peperoni alla brace, ajo blanco e vaniglia 8, 15	€ 9
Ratatouille di verdure	€ 9
Insalata di pomodori, pesche e basilico 12	€ 9

BUSINESS LUNCH

Disponibile a pranzo in settimana; comprende acqua e coperto

Proposta di terra	€ 16
Proposta di mare	€ 18

SEAFOOD AND MORE

SIGNATURE

Lobster roll Bun di pan brioche con astice, salsa rosa, lattuga e salsa Worcestershire 1, 2, 3, 7, 10, 15	€ 26
Olio Fish Burger Bun di pan brioche ai semi, pescato del giorno battuto al coltello, avocado, cetrioli sottaceto, bacon affumicato e patatine fritte 1, 3, 4, 7, 10, 15	€ 16
Chipirones fritti Calamari e ciuffetti fritti serviti con chilli mayo 3, 10, 14, 15	€ 18
Fish and chips Merluzzo carbonaro in tempura, salsa tartara e patatine fatte da noi 2, 3, 4, 10, 14, 15	€ 14

Tagliolini di calamaro, pesto di basilico, fagiolini e olive taggiasche 8, 14, 15	€ 19
Aragosta alla "Catalana" 2, 9, 10, 12, 15	€ 28
Ricciola "tandoori" con crème fraîche, riso Venere ed erba cipollina 4, 15	€ 19
Spiedo di picanha, salsa chimichurri e patata dolce 3, 6, 10, 12, 15	€ 18
Terrina di polpo, peperoni, patate e salsa aioli 3, 10, 12, 14, 15	€ 20
Pad thai di verdure con noodles, tofu, jalapeño e arachidi 1, 5, 6, 8, 9, 11, 15	€ 16
Cotoletta di melanzane, salsa romesco e Parmigiano Reggiano 3, 7, 8, 12, 15	€ 16
Pollo fritto all'indonesiana con tamarindo e salsa satay e insalata di papaya verde 3, 5, 6, 15	€ 17
Sgombro marinato e gazpacho di pomodoro 4, 12, 15	€ 18

DOLCI

Mochi-Tiramisù 3, 15	€ 9
Pesca Melba 8, 12, 15	€ 9
Foresta nera 1, 3, 7, 15	€ 9
Café gourmand (con piccola pasticceria) 1, 3, 7, 8	€ 5

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA

I numeri riportati sotto ogni piatto indicano la presenza di allergeni o informazioni sul trattamento termico, secondo la seguente legenda:
1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solfiti - 13 lupini - 14 molluschi - 15 preparazioni o materie prime acquistate fresche e sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza; pesce servito crudo o che in cottura non raggiunge i 60 °C al cuore, acquistato fresco e sottoposto all'abbattimento della temperatura per la tutela della salute come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi dei regolamenti CE N°852 e 853/04; materie prime surgelate all'origine dal produttore.

Pane e coperto € 3,00