

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 scapecce, 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: 2 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

Cozze Mejillones galiziane al sidro di mele, erbe e double cream 7*, 9, 12, 14, 15	€ 19
Cappuccino di seppia 7*, 9, 12, 14, 15	€ 19
Tarte Tatin di cipolla, caramello al miso, Parmigiano Reggiano e nocciole 1, 6, 7, 8, 15	€ 18
Animelle di vitello e chimichurri piccante 12, 15	€ 18
Kebab di anguilla alla brace con rucola, pomodoro e yogurt 1, 4, 6, 7, 15	€ 20
Baccalà mantecato, peperoni e noci 4, 7*, 8, 15	€ 19
Guancia di maiale iberico con zucca e castagne 1, 7*, 8, 12, 15	€ 18
Ramen di polpo 1, 3, 4, 6, 9, 11, 12, 14, 15	€ 20
Chawanmushi (budino salato tipico giapponese) ai funghi porcini e tartufo nero 1, 3, 6, 7*, 12, 15	€ 19

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, 5, 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 (l'asterisco accanto all'allergene 7 indica l'utilizzo di ingredienti delattosati) - 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