

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

Bacon bombs con formaggio Cheddar e salsa barbecue 1, 7, 10, 12, 15	€ 14
Maritozzo con tartare di fassona, senape, capperi ed erba cipollina 1, 3, 7*, 10, 12, 15	€ 14
Crocchette di patate, cozze e chorizo 3, 7, 12, 14, 15	€ 14
Panzerotto ripieno di pomodoro e basilico 3, 7, 15	€ 14

CRUDI AL NATURALE

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo 2, 12, 15	€ 16
Tartare di scampi del Mare Adriatico 2, 12, 15	€ 16
Tartare di tonno rosso siciliano 4, 15	€ 16
Sashimi di ricciola Hiramasa 4, 15	€ 16
Sashimi di salmone scozzese 4, 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	€ 32

DALL'ORTO

Marò di fave, cicoria, aglio e peperoncino 7*, 15	€ 12
Pomodori, pesche, friggirelli e basilico 12	€ 12
Peperoni alla brace, ajo blanco e chimichurri 8, 12, 15	€ 12
Fagiolini, pinoli e basilico 8, 15	€ 12

BUSINESS LUNCH

Disponibile a pranzo in settimana; comprende acqua e coperto

Proposta di terra	€ 18
Proposta di mare	€ 20

SEAFOOD AND MORE

SIGNATURE

Lobster roll Bun di pan brioche con astice, salsa rosa, lattuga, salsa Worcestershire e patatine fritte 1, 2, 3, 7, 10, 14, 15	€ 26
Olio Fish Burger Bun di pan brioche ai semi, pescato battuto al coltello, avocado, cetrioli sottaceto, bacon affumicato e patatine fritte 1, 3, 4, 7, 10, 14, 15	€ 16
Chipirones fritti Calamari e ciuffetti fritti serviti con chilli mayo 3, 4, 10, 14, 15	€ 20
Fish and chips Merluzzo carbonaro in tempura, salsa tartara e patatine fatte da noi 3, 4, 10, 14, 15	€ 16

Tonno vitellato, sedano, capperi e limone 3, 4, 9, 10, 12, 15	€ 22
Quaglia ripiena, fave e tartufo nero 3, 7*, 12, 15	€ 21
Salpicón de marisco con mango e peperoni 2, 12, 14, 15	€ 22
Fiori di zucca in pastella ripieni di zucchine alla Nerano 7, 15	€ 18
Katsu-sando di maiale iberico, cavolo bianco e salsa tonkatsu 1, 3, 6, 7*, 9, 10, 12, 14, 15	€ 19
Tagliatella di seppia con piselli e 'nduja 14, 15	€ 21
Aguachile di capesante, kiwi, avocado e jalapeños 14, 15	€ 22
Saltimbocca di ricciola, prosciutto crudo, salvia e indivia 4, 7*, 12, 15	€ 22
Cheesecake al Camembert e asparagi 1, 3, 7, 15	€ 18

DOLCI

Paris-Brest, mandorla, albicocche, rosmarino 3, 7*, 8, 15	€ 10
Tarte Tatin di pesche 1, 7, 12, 15	€ 10
We love strawberries: fragola, vaniglia e basilico 1, 3, 7, 8, 15	€ 10
Sorbetti e gelati di nostra produzione 3, 7, 8, 15 a seconda della tipologia	€ 10
Café gourmand con piccola pasticceria 1, 3, 5, 7, 8	€ 6

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