



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

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

CRUDI AL NATURALE

- | | |
|--|----------|
| Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo | € 16 |
| 2, 12, 15 | |
| Tartare di scampi del Mare Adriatico | € 16 |
| 2, 12, 15 | |
| Tartare di tonno rosso siciliano | € 16 |
| 4, 15 | |
| Sashimi di ricciola Hiramasa | € 16 |
| 4, 15 | |
| Sashimi di salmone scozzese | € 16 |
| 4, 15 | |
| La nostra selezione di ostriche da Italia, Francia e Irlanda | cad. € 6 |
| 14 | |
| Plateau di 6 ostriche: 2 per ogni tipologia della nostra selezione | € 32 |
| 14 | |

DALL'ORTO

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

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 | € 26 |
| Bun di pan brioche con astice, salsa rosa, lattuga, salsa Worcestershire e patate fritte | |
| 1, 2, 3, 7, 10, 14, 15 | |
| Olio Fish Burger | € 18 |
| Bun di pan brioche ai semi, pescato battuto al coltello, avocado, cetrioli sottaceto, bacon affumicato e patate fritte | |
| 1, 3, 4, 7, 10, 14, 15 | |
| Chipirones fritti | € 20 |
| Calamari e ciuffetti fritti serviti con chilli mayo | |
| 3, 4, 10, 14, 15 | |
| Fish and chips | € 18 |
| Merluzzo carbonaro in tempura, salsa tartara e patate fritte | |
| 3, 4, 10, 14, 15 | |

- | | |
|--|------|
| Pulpo a la gallega, pimentón e patate | € 22 |
| 4, 9, 12, 14, 15 | |
| Polletto "indiafolato" con patate arrosto, pepe rosa e lime | € 20 |
| 3, 7*, 9, 15 | |
| Salpicón de marisco con mango e peperoni | € 22 |
| 2, 12, 14, 15 | |
| Fiori di zucca ripieni, caciocotta e zucchini in scapece | € 18 |
| 7, 12, 14, 15 | |
| Baccalà confit, gazpacho di pomodoro e olive | € 22 |
| 1, 4, 12, 15 | |
| Vitello tonnato con giardiniera di verdure | € 20 |
| 3, 4, 9, 12, 15 | |
| Aguachile di capesante, kiwi, avocado e jalapeños | € 22 |
| 14, 15 | |
| Terrina di melanzane alla parmigiana, succo di pomodoro e basilico | € 18 |
| 7, 15 | |
| Arrosticini di tonno alla brace con chimichurri al finocchietto | € 22 |
| 3, 4, 10, 12, 15 | |

DOLCI

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

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 garantire 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