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

Pizza fritta, cime di rapa, stracciatella e alici del Mar Cantabrico € 16
1, 4, 7, 15

Pan de cristal, ragù genovese di tonno rosso e pomodorini al tabasco € 16
1, 4, 6, 9, 15

Polenta grigliata, radicchio, Gorgonzola e noci € 14
7, 8, 12

Maritozzo, mortadella, fichi e tartufo € 14
1, 3, 7, 8, 15

CRUDI AL NATURALE

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo € 18
2, 12, 15

Tartare di scampi del Mare Adriatico € 18
2, 12, 15

Tartare di tonno rosso siciliano € 18
4, 15

Sashimi di ricciola Hiramasa € 18
4, 15

Sashimi di salmone scozzese € 18
4, 15

La nostra selezione di ostriche da Italia, Francia e Irlanda cad. € 7
14

Plateau di 6 ostriche: 2 per ogni tipologia della nostra selezione € 36
14

DALL'ORTO

Insalata di puntarelle con acciughe € 14
4, 12

Bistecca di cavolfiore, melograno e aglio nero € 12
9, 11, 15

Patate affumicate, erba cipollina e crème fraîche € 12
3, 7, 9, 10, 12

Carciofi alla giudìa € 14
4, 14

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 € 28
Bun di pan brioche con astice, salsa rosa, lattuga, cipollotto, salsa Worcestershire e patate fritte
1, 2, 3, 7*, 10, 14, 15

Olio Fish Burger € 20
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 € 22
Calamari e ciuffetti fritti serviti con chilli mayo
3, 4, 10, 14, 15

Fish and chips € 20
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 "indiavolato" 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, cacioricotta e zucchinette 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

Bonet al cioccolato, amaretto e caramello € 10
3, 6 (in tracce), 7, 8, 15

Monte Bianco, marron glacé, panna e castagne € 10
1, 3, 7, 8, 15

Zuppa inglese, alchermes, vaniglia e cioccolato € 10
1, 3, 6 (in tracce), 7*, 8 (in tracce), 12, 15

Gelato allo zabaione, melassa di fichi e cantucci € 10
1, 3, 7, 8, 12, 15

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 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