



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

Jamón ibérico, gnocco fritto, cacio e pepe (1, 7)	€ 14
Maritozzo salato, tartare di manzo, caviale di aringa ed erba cipollina (1, 4, 6, 7, 10)	€ 12
Pala romana con cicale di mare, lardo, pomodoro e prezzemolo (1, 2, 4)	€ 12
Crocchetta di patate, provola e cozze (3, 7, 10, 14)	€ 10

Brudi al naturale

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

Dall'orto

Insalata di puntarelle Con vinaigrette all'alga wakame (12)	€ 8
Cime di rapa aglio, olio e peperoncino	€ 7
Patatas bravas Patate fritte homemade con salsa alla paprika affumicata (3, 6, 10)	€ 7
Carciofi alla romana Cotti in tegame con aglio e menta	€ 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)	€ 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)	€ 16
Chipirones fritti Calamari e ciuffetti fritti serviti con chilli mayo (3, 10, 14)	€ 18
Fish and chips Merluzzo carbonaro in tempura, salsa tartara e patatine fatte da noi (2, 3, 4, 7, 10, 14)	€ 14

Pizza di scarola alla napoletana Con olive di Gaeta e Prescinsêua (formaggio ligure fresco leggermente acidulo) (1, 7, 8)	€ 14
Porchetta di rana pescatrice Con indivia glassata all'arancia (4, 6, 7, 12, 14)	€ 18
Trippa di vitello alla parmigiana (7, 9)	€ 16
Tom yam di gamberi (zuppa thailandese) Con noodles, funghi ostrica e coriandolo (1, 2, 6)	€ 16
Cappuccino di baccalà alla vicentina (4, 7)	€ 18
Dahal di lenticchie (zuppa speziata indiana) Con pane naan e scalogno al tamarindo (1, 7, 10)	€ 14
Pancia di maialino Con cipolline borettane e frutto della passione (6, 11)	€ 16
Cannolicchi al prezzemolo e limone (4, 12, 14)	€ 16
Kebab di anguilla, rucola e yogurt (1, 4, 7)	€ 18

Dolci

Monte Bianco (3, 7, 8)	€ 9
Lemon tart con gelato alla liquirizia (1, 3, 6, 7)	€ 9
Pere cotte al vino rosso, cioccolato e gelato al fiordilatte (3, 7, 12)	€ 9
Café gourmand Caffè Illy servito con piccola pasticceria (1, 3, 7, 8)	€ 5

Allergeni: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 solfiti - 14 molluschi

Informazioni alla clientela: pane e coperto € 2,50. Alcuni prodotti utilizzati possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento C.E. 852/2004.