



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

Cannoli di polenta e baccalà mantecato 1, 4, 7, 15	€ 12
Falafel di fave e lardo di seppia 3, 14, 15	€ 12
Montanarine fritte con pomodoro, basilico, Parmigiano Reggiano e burrata 1, 7	€ 12
Bao buns con coda alla vaccinara, cacio e pepe 1, 6, 7, 9, 15	€ 14

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
Carpaccio 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: due per ogni tipologia della nostra selezione 14	€ 30

DALL'ORTO

Insalata di barbabietola, rabarbaro, taccole, piselli e asparagi	€ 9
Agretti aglio, olio e peperoncino	€ 8
Patatas bravas 1, 9, 15	€ 7
Carciofi fritti alla giudia e chimichurri 15	€ 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, 7, 10, 14, 15	€ 14
Coniglio imporchettato 7, 15	€ 18
Moussakà greca di zucchine, melanzane e ragù di lenticchie 7, 9, 12, 15	€ 14
Ricciola alla puttanesca con pomodoro, olive e capperi 4, 15	€ 18
Curry verde di pesce con melanzane, piselli e cuore di palma 4, 15	€ 19
Cheesecake di Camembert e asparagi 1, 3, 7, 15	€ 16
Paella valenciana ai frutti di mare 2, 4, 14, 15	€ 19
Costine di maiale glassate al bourbon e sesamo tostato 1, 6, 10, 11, 15	€ 17
Burrito di polpo all'arrabbiata, hummus e peperoni arrostiti 1, 11, 14, 15	€ 17
Alici imbottunate con scamorza affumicata e baba ganush 3, 4, 7, 15	€ 16

DOLCI

Gelato allo zabaione e visciole 3, 7, 15	€ 9
Babà al rum, fragole e crema chantilly 1, 3, 7, 12, 15	€ 9
Pavlova al mango, cocco e lime 3, 7, 15	€ 9
Café gourmand (con piccola pasticceria) 1, 3, 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 - 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