



Olimpia

osteria & cocktail wine bar

Antipasti di Terra *Terra Starters*

TRIS DI BRUSCHETTE MISTE	7
Pomodoro, patè di carciofi, crostino mozzarella e alici <i>Tosted sliced bread tris with chopped tomatoes, artichokes cream, mozzarella cheese and anchovies</i>	
CAPRESE	15
Mozzarella, pomodoro e basilico <i>Mozzarella cheese, sliced tomato and basil</i>	
PROSCIUTTO DI PARMA	12
Tagliere di prosciutto di Parma <i>Parma ham platter</i>	
PROSCIUTTO E BUFALA	15
Tagliere di prosciutto di Parma con mozzarella di bufala <i>Parma ham and bufala cheese platter</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	15
Melone mantovano e prosciutto di Parma <i>Sliced cantaloupe with Parma ham</i>	
PARMIGIANA	14
Melanzane alla parmigiana <i>Parma-style eggplants</i>	
TAGLIERE IMPERIALE X2 persone	30
Prosciutto di Parma, salame Milano, salame piccante, mortadella, ricotta, formaggio stagionato <i>Parma ham, Milano salami, spicy salami, mortadella, ricotta cheese and aged cheese selection</i>	
TAGLIERE ALL'ITALIANA	20
Tagliere di salumi misto <i>Salumi selection</i>	
FOCACCIA	6
Focaccia calda <i>Focaccia bread</i>	
PANE	3
Pane fresco <i>Bread</i>	

Antipasti di Mare *Sea Starter*

FIORI DI ZUCCA	12
Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e alici <i>Fried zucchini flowers filled with ricotta and anchovies</i>	
POLPO OLIMPIA	16
Polpo scottato su letto di zucca e glassa di aceto balsamico <i>Octopus on pumpkin cream with balsamic vinegar glaze</i>	
FRITTO COMBINATO	16
Filetto di baccalà fritto <i>Deep fried codfish fillet</i>	
SAUTÉ DI COZZE	15
Cozze saltate in padella <i>Sautéed mussels</i>	
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO	15
Salmone marinato con pepe rosa e arancia <i>Pink pepper and orange marinated salmon</i>	
POLPO E PATATE	15
Insalata di polpo e patate <i>Octopus and potatoes salad</i>	

Insalatone *Salads*

INSALATA GRECA	15
Lattuga romana, cipolle rosse, pomodori, olive e feta <i>Lettuce, Caesar dressing, parmesan, chicken breast and toasted bread</i>	
CAESAR SALAD	16
Lattuga romana, dressing Caesar, parmigiano, petto di pollo e crostini di pane <i>Lettuce, Caesar dressing, parmesan, chicken breast and toasted bread</i>	
INSALATA NETTUNO	15
Lattuga romana, tonno, pomodori, cipolle rosse e cetrioli <i>Lettuce, tuna, red onions and cucumbers</i>	
INSALATA OLIMPIA	17
Lattuga romana, avocado, salmone affumicato <i>Lettuce, avocado, smoked salmon</i>	

Primi di Terra

Terra Main Courses

MINISTRONE	13
Zuppa di verdure di stagione <i>Vegetables soup</i>	
ZUPPA DEL GIORNO	13
Chiedere al personale per gli ingredienti <i>Daily Olimpia's soup</i>	
CARBONARA	15
Spaghetti con tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale e pepe <i>Spaghetti with egg yolk, pecorino cheese, guanciale, black pepper</i>	
AMATRICIANA	15
Bucatini con pomodoro, guanciale e pecorino <i>Bucatini with tomato and guanciale sauce and pecorino</i>	
GRICIA	15
Mezze maniche con guanciale e pecorino <i>Mezze maniche with guanciale and pecorino cheese</i>	
CACIO E PEPE	16
Tonnarelli con pecorino e pepe <i>Tonnarelli with black pepper and pecorino cheese</i>	
FETTUCCINE CON POLPETTE	20
Spaghetti con pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato and basil sauce</i>	
LASAGNA AL RAGÙ	16
Lasagna con ragù di bovino e suino <i>Lasagna with Bolognese sauce</i>	
SPAGHETTI ALLA NERANO	16
Spaghetti con zucchini e pecorino <i>Spaghetti with zucchini and pecorino cheese</i>	
FETTUCCINE ALFREDO	17
Fettuccine mantecate al doppio burro e parmigiano <i>Fettuccine with butter and parmesan cheese</i>	
FETTUCCINE ALFREDO CON POLLO	22
Fettuccine Alfredo tradizionali con l'aggiunta di petto di pollo <i>Fettuccine alfredo with chicken</i>	

GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI 16

Gnocchi di patate con mozzarella, fontina,
gorgonzola e parmigiano

Gnocchi with four cheese

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 18

Gnocchi di patate con pomodoro, mozzarella e parmigiano

Gnocchi in tomato, basil and mozzarella cheese with parmesan on top

RAVIOLI BURRO E SALVIA 18

Ravioli ricotta e spinaci al burro e salvia

Ravioli with ricotta cheese and spinach filling with butter and sage

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO 24

Risotto con funghi porcini e tartufo scorzone

Porcini and summer truffles risotto

Primi Di Mare

Sea Main Courses

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 19

Spaghetti con vongole veraci

Spaghetti with clams

GNOCCHI FIORI E COZZE 20

Gnocchi con fiori di zucca e cozze

Gnocchi with zucchini flowers and mussels

PACCHERI BURRATA, GAMBERI E ZUCCHINE 20

Paccheri con gamberi, zucchini e burrata

Paccheri with burrata, shrimps and zucchini

LINGUINE ALLO SCOGLIO 22

Linguine con molluschi e gamberi

Linguini with seafood

RISOTTO ALLA PESCATORA 22

Risotto con frutti di mare, gamberi e molluschi

Risotto with seafood, shrimps and shellfish

Secondi di Terra *Terra Second Courses*

POLPETTE ALLA ROMANA	18
Polpette di carne di manzo e maiale cotte nel sugo di pomodoro <i>Roman-style meatballs cooked in tomato sauce</i>	
POLLO ALLA CACCIATORA	19
Pollo con sugo al mirepoix di odori <i>Cacciatora-style chicken</i>	
TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO	24
<i>Cut of beef with rosemary</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	20
Fettine di vitella con salvia e prosciutto infarinate e rosolate nel burro e vino bianco <i>Slices of veal with sage, parma ham sautéed in butter and white wine</i>	
FILETTO AL PEPE VERDE	32
Filetto flambé rosolato nella senape di Digione, panna e pepe verde <i>Filet mignon au poivre</i>	
FILETTO CON PORCINI	32
Filetto di manzo accompagnato da funghi porcini <i>Filet mignon with porcini mushrooms</i>	
BISTECCA DI MANZO AL KG	30
Steak BY kg	
COTOLETTA ALLA MILANESE	18
Fettina di pollo impanata e frita <i>Fried chicken cutlet coated in breadcrumbs</i>	
MILLEFOGLIE DI POLLO, VERDURE GRIGLIATE E GLASSA DI ACETO BALSAMICO	19
<i>Chicken millefeuille with grilled vegetables and balsamic vinegar glaze</i>	

Secondi di Mare

Sea Second Courses

FILETTO DI SPIGOLA CON CARCIOFI	24
<i>Sea bass fillet with artichokes</i>	
FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PATATE	24
<i>Sea bass fillet with potato crust</i>	
FILETTO DI ORATA ALLA MEDITERRANEA	25
Filetto di orata con pomodori, olive e capperi	
<i>Sea bream fillet with tomatoes, capers and olives</i>	
SALMONE SCOTTATO	24
<i>Seared salmon fillet</i>	
CALAMARI ALLA BRACE AI LIMONI	22
<i>Grilled lemon flavored squid</i>	
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	28
<i>Deep fried squid and shrimps</i>	

Contorni

Sides

CARCIOFI ALLA ROMANA	9
Carciofi rosolati in tegame	
<i>Roman-style artichokes</i>	
PATATE AL FORNO	8
<i>Roasted potatoes</i>	
PATATE FRITTE	8
<i>French fries</i>	
VERDURE GRIGLIATE	15
<i>Grilled vegetables</i>	
CICORIA RIPASSATA	8
<i>Sautéed cicory</i>	
INSALATINA MISTA	8
<i>Mixed salad</i>	

Pizza

MARGHERITA 13

Sugo di pomodoro, Fiordilatte, Basilico

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Basil

MARINARA 12

Sugo di pomodoro, Origano, Prezzemolo, Aglio

Tomato sauce, Origan, Parsley

CAPRICCIOSA 18

Sugo di pomodoro, Fiordilatte, Champignon, Carciofini,

Uovo sodo, Prosciutto crudo

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Champignon mushrooms, Artichoke, Boiled egg, Dry aged ham

FIORI E ALICI 15

Fiordilatte, Alici del Cantabrico, Fiori di zucca

Mozzarella cheese, Cantabric sea's anchovies, Zucchini's flower

DIAVOLA 15

Sugo di pomodoro, Fiordilatte, Spianata piccante

Tomato sauce, Mozzarella cheese, Spicy salami

FUNGHI 14

Fiordilatte, Champignon, Porcini

Mozzarella cheese, Champignon mushrooms, Porcini mushrooms

QUATTRO FORMAGGI 18

Fontina, Grana, Gorgonzola, Fiordilatte

Fontina cheese, Grana cheese, Gorgonzola blue cheese, Mozzarella cheese

COCKTAIL 18

Sugo di pomodoro, Gamberetti, Salsa cocktail, Lattuga romana

Tomatosauce, Shrimps, Cocktail sauce, Lettuce

ORTOLANA 16

Fiordilatte, Zucchine, Melanzane, Peperoni

Mozzarella cheese, Zucchini, Eggplants, Bell peppers

Pizze X Olimpia Speciali

ARRABBIATA GIALLA	22
Salsa Di Datterini Gialli Al Basilico E Peperoncino, Burrata Di Bufala, Fili Di Peperoncino <i>Yellow Datterini Tomatoes Sauce With Red Peppers And Basil, Buffalo's Burrata Cheese, Red Pepper Rows</i>	
DON VITO	23
Sugo Di Pomodoro, Cipolla Rossa, Capperi, Olive, Filetti Di Tonno <i>Tomatosauce, Red Onion, Capers, Olives, Tuna</i>	
ITALIA	20
Sugo Di Pomodoro, Burrata Di Bufala, Crema Di Basilico <i>Tomato Sauce, Buffalo's Burrata Cheese</i>	
CROSTINO ROMANO	19
Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Grana <i>Mozzarella Cheese, Steamedham, Grana Cheese</i>	
VALTELLINA	22
Sugo Di Pomodoro, Rucola, Bresaola, Scaglie Di Grana <i>Omato Sauce, Arugula, Bresaola, Grana Cheese</i>	

Pinse Olimpia

ORIENT EXPRESS	19
Babaganoush, Mortadella, Pistacchio <i>Babaganoush, Mortadella, Pistachios</i>	
BOSCAIOLA PARIOLINA	20
Fiordilatte, Salsiccia Di Prosciutto, Funghi Porcini, Riduzione Divino Rosso	
PATATE, CACIO E PEPE	20
Fiordilatte, Patate Cbt, Pecorino, Pepe Nero <i>Mozzarella Cheese, Ltc Potatoes, Pecorino Cheese, Black Pepper</i>	
PARMIGIANA	18
Sugo Di Pomodoro, Melanzane, Parmigiano, Basilico <i>Tomato Sauce, Eggplants, Parmigiano Cheese, Basil</i>	

Dessert

MACEDONIA DI FRUTTA

8

Frutta di stagione mista

Mixed fruit salad

PANNA COTTA

9

Heavy cream pudding

TIRAMISÙ

9

Classic tiramisù or with pistachios

TORTA DEL GIORNO

9

Cake of the day

PASTIERA NAPOLETANA

10

Neapolitan pastiera

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY

10

Millefoglie di panna montata alla vaniglia

Millefeuille with vanilla flavoured whipped cream

COPPA GELATO CON 3 PALLINE

10

3 scoops of ice cream

Bevande *Drinks*

ACQUA 0,5 cl <i>Water 0,5 cl</i>	4
ACQUA 1 L <i>Water 1 L</i>	5
SUCCO DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	5
SPREMUTA D'ARANCIA <i>Fresh orange juice</i>	7
BEVANDA ANALCOLICA: THE, COCA, SPRITE, FANTA <i>Analcoholic drink</i>	5

Caffetteria *Cafeteria*

CAFFÈ ESPRESSO		4
CAFFÈ FREDDO		5
CAFFÈ DECAFFEINATO		4,5
CAFFÈ AMERICANO		5
	Small	Large
CAPPUCCINO	5	7
CAPPUCCINO FREDDO	6	7
CAFFELLATTE	6	7
CAFFÈ SHAKERATO		8
IRISH COFFEE	12	
THÈ E INFUSI	5	
CIOCCOLATA CALDA	5	
CAFFÈ NOISETTE	8	

Calici *Glass*

BIANCO – WHITE WINE

CHARDONNAY	8
PINOT GRIGIO	8
VERMENTINO	10
SAUVIGNON	8
MOSCATO D'ASTI	9
FRASCATI CASA	7

ROSSO – RED WINE

MONTEPULCIANO	8
CHIANTI	9
LAMBRUSCO	8
BRUNELLO DI MONTALCINO	15
CABERNET SAUVIGNON	10
VINO ROSÉ	8
BOLLICINE	7
PROSECCO	8
ROSÈ	

Birre

Moretti	Moretti La rossa		
BIRRA ALLA SPINA 0.2 L		6	8
<i>Draught beer 0.2 L</i>			
BIRRA ALLA SPINA 0.4 L		8	10
<i>Draught beer 0.4 L</i>			
BIRRA ALLA SPINA 1 L		14	6
<i>Draught beer 1 L</i>			
BIRRA ITALIANA IN BOTTIGLIA: PERONI, NASTRO			7
<i>Italian bottled beer</i>			
BIRRA ESTERA IN BOTTIGLIA			10
<i>Foreign bottled beer</i>			
BIRRA ANALCOLICA			8
<i>Analcoholic beer</i>			

Cocktails Alcolici

BELLINI (Peach juice and prosecco)	10
ROSSINI (Strawberry puree and prosecco)	10
MIMOSA (Fresh orange juice and prosecco)	10
KIR ROYAL (Creme de cassis and prosecco/spumante brut)	10
SPRITZ (Aperol, Campari, Hugo, Limoncello)	10
MOJITO (Rum, mint leaves, sugar)	11
CAIPIRINHA (Cahaca, lime, sugar)	11
CAIPIROSKA (Vodka, lime, sugar)	11
BOULEVARDIER (Bourbon, bitter campari, sweet red vermouth)	12
DRY MARTINI (Gin, dry vermouth)	12
ESPRESSO MARTINI (Vodka, kaluha, espresso, sugar syrup)	12
DAIQUIRI (Rum, lime juice, sugar syrup)	12
PORNSTAR MARTINI (Vodka, passion fruit liquor, vanilla syrup, passion fruit juice)	12
MARGARITA (Tequila, triple sec, lime juice)	12
MANHATTAN (Rye whiskey, sweet red vermouth, angostura bitters)	12
OLD FASHIONED (Bourbon, whiskey, sugar, angostura bitters)	12
NEGRONI (Gin, bitter campari, sweet red vermouth)	12
AMERICANO (Bitter campari, sweet red vermouth, soda)	12
GIN TONIC (Tonic water and gin of your choice)	12
GIN FIZZ (Gin, lemon juice, sugar syrup, soda)	12
LONG ISLAND (Vodka, tequila, gin, rum, cointreau, lemon juice, sugar syrup, soda)	12
SEX ON THE BEACH (Vodka, peach schnapps, fresh orange juice, cranberry juice)	12
TEQUILA SUNRISE (Tequila, fresh orange juice, grenadine)	12

Cocktails Analcolici

COCKTAIL ANALCOLICO della casa	10
<i>Alcoholic cocktail of the house</i>	

*Per eventuali richieste/aggiunte sul superalcolico consultare ultima pagina

LIQUORI E SPIRITI – *LIQUORS AND SPIRITS*

AMARO – *DIGESTIVE*

AMARO DEL CAPO	7
AMARO FORMIDABILE	9
FERNET BRANCA	8
JEGERMEISTER	8
LUCANO	8
MONTENEGRO	8

LIMONCELLO	7
------------	---

GRAPPA – *ITALIAN GRAPE - BASED POMACE BRANDY*

ORNELLAIA	14
CASTAGNER FUORICLASSE AMARONE	10
CASTAGNER LE ACQUEVITI VENETA BARRICATA	8
CASTAGNER LE ACQUEVITI VENETA BIANCA	8

GIN

HENDRICKS	13
TANQUERAY	12
MONKEY 47	16
BOMBAY SAPPHIRE	14

Cocktails Alcolici

VODKA

BELVEDERE	14
GREY GOOSE	14

TEQUILA

CASAMIGOS TEQUILA REPOSADO	14
CUERVO PLATA SILVER	12

WHISKEY

BOURBON WHISKEY BULLEIT RYE	12
JAMESON IRISH WHISKEY	12
JACK DANIEL'S	10
GLENFIDDICH 12 YEARS	13
BALLANTINES	10
JIM BEAM	10
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	13
LAGAVULIN 8 YEARS	13
NIKKA FROM THE BARREL	15

RUM

HAVANA CLUB ANEJO 7 YEARS	12
ZACAPA CENTARIO 23	15
MATUSALEM SOLERA 7 YEARS	12

BRANDY & COGNAC

CARDENAL MENDOZA	12
LE COURVASIER VSOP	12
HENNESSY VS	12
RÉMY MARTIN	12