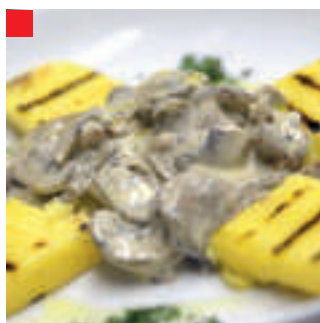


## Antipasti & Piatti Freddi



Bruschette sfiziose con bufala, ciriello, basilico fresco, capperi e olive 9,00  
Bruschetta with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, capers and olives

Zuppa di pesce e frutti di mare | Soup with atlantic prawn\*, clams, octopus 12,00

### Proposte della Casa



Polpo\* e patate con sedano al pepe rosa 16,50

Boiled octopus\* with potatoes, celery and pink pepper

Carpaccio di manzo con pennellata di maionese e worchester 13,50

Beef carpaccio decorated with a mayonnaise and worchestershire sauce



Burrata su prosciutto crudo di Montagnana DOP, ciriello e basilico 15,50

Burrata cheese with Montagnana DOP ham and cherry tomatoes and fresh basil



Polenta grigliata con porcini\*, finferli\*, champignons e tartufo\* nero 12,00

Polenta with a selection of mushrooms\* and black truffle\*



Baccalà mantecato con patate e bottarga 11,00

Mousse of cod fish with potatoes and bottarga

*Ricetta creata dagli artisti  
del Futurismo Italiano*



Ottimo per VEGETARIANI



Ottimo per VEGANI



Questo ingrediente in alcune stagioni  
può essere surgelato



Allergeni alimentari presenti in menu



Coperto a persona 2,00 | Cover charge



## Primi Piatti



Spaghetti al pomodoro con sugo di ciliegini 9,75  
Spaghetti with tomato sauce and cherry tomatoes

Spaghetti con ragù casereccio 10,50  
Spaghetti with home made ragout sauce

■ Spaghetti con vongole veraci scottate al vino bianco 14,00  
Spaghetti with clams sauteed with white wine

■ Gnocchi fatti in casa al nostro ragù, pancetta e scamorza affumicata 13,50  
Potato gnocchi with ragout, bacon and smoked scamorza cheese



### *Proposte della Casa*

■ Bigoli alla carbonara con guanciale di maiale e pepe nero 14,00  
Bigoli pasta carbonara style with bacon from the pig's cheek and black pepper

■ Pappardelle allo zafferano e pancetta affumicata 14,50  
Pappardelle pasta with safran sauce and smoked bacon



### Piatto di stagione



■ Gnocchi di patata viola al gorgonzola con chips di topinambur 14,00  
Handmade gnocchi with blue potatoes, gorgonzola cheese and topinambur chips



## Piatti Unici



- Spaghetti di grano duro allo scoglio d'inverno con vongole, polpo, ciliegini e gamberone\* 18,50  
Spaghetti with sauteed clams, polpo and atlantic prawn\* with cherry tomatoes

- Filetti di branzino al pangrattato, su cous cous con verdure alle spezie, mandorle e uva passa con curry 20,00  
Grilled sea bass on couscous sauteed with vegetables, almonds, raisins and curry

- Padellata di riso pilaf al curry con ortaggi, calamari\* e gamberoni\* al pangrattato 19,50  
Vegetables paella in curry sauce, grilled squids and atlantic prawns\*

- Frittura di gamberoni\*, calamari\* e verdure in stile tempura 19,50  
Tempura-style atlantic prawns\*, calamari\* and vegetables



### Proposte della Casa

Tagliata di manzo in stile teriyaki con spadellata di verdure e patate 19,50  
Beef teriyaki style with sautéed vegetables and potatoes



John | Sono all'Olivo da quasi 2 anni, qui ho trovato un ottimo ambiente lavorativo e mi sento come in una grande famiglia

## Sulla Griglia e in Padella



Gran misto vegetariano con mozzarella di bufala 15,50

Grilled vegetables with salad and tomino cheese



Costolette d'agnello\* alla griglia con verdure e chutney di mango 18,00

Lamb cutlets\* with sauteed vegetables and mango chutney

Spiedini di pollo e bacon, salsa al curry, patatine fritte\* 16,00

Skeewers of chicken and bacon, curry sauce, french fried potatoes\*

Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese e patatine fritte 18,50

Breaded veal cutlet with season salad and balsamic vinegar



Manzo in tagliata, rucola, champignons e grana, extravergine agli aromi 19,50

Slices of grilled beef with arugula, mushrooms, parmesan and olive oil with herbs



Trancio di salmone, spinaci al vapore, lime e zenzero 17,00

Salmon steak with steamed spinach, lime and ginger



Polpo in tre cotture con purè di patate viola e verdure croccanti 17,00

Thrice cooked polpo on mashed blue potatoes and crispy iced vegetables



Riadh | Scegli un lavoro che ami  
e non dovrai mai lavorare un giorno nella tua vita.

## Insalate Composte



- Salmone teriyaki su letto di valeriana, pomodori, peperoni e germogli di soya 16,50  
Field salad with cherry tomatoes, fresh peppers, soy sprouts and chunks of teriyaki salmon

Preferita con petto di pollo e verdure sulla griglia, salsa di robiola 15,00  
With grilled chicken and vegetables, robiola cheese, cherry tomatoes

- Mediterranea con polpo\*, patate e sedano in pinzimonio al pepe rosa 16,00  
With boiled octopus\*, potatoes, celery, lemon sauce and pink pepper

- Esotica con avocado, feta e pancetta abbrustolita 15,00  
With avocado, feta cheese and grilled bacon, cherry tomatoes



**Caprese di mozzarella di bufala con pomodoro "coeur de bue" e basilico fresco 14,00**  
Buffalo mozzarella cheese with "coeur de beuf" tomatoes and fresh basil

*Ricetta creata dagli artisti del Futurismo Italiano*

## Contorni

Patatine fritte\* 6,50  
French fries\*

Verdure grigliate 6,00  
Grilled vegetables

Insalata verde 5,75  
Mixed green salad

Verdure spadellate 6,00  
Sauteed vegetables

Insalata mista 6,00  
Mixed salad



## Voglia di Pizza



### Marinara con aglio e origano 6,50

Home made pizza, tomato sauce, oregano and fresh garlic



### Margherita con basilico fresco 7,50

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil



### Prataiola agli champignons ed erbe aromatiche 9,50

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mushrooms and herbs



**IMPASTO consigliato: farro**

### Proposte della Casa



### Italiana ai ciliegini confit, mozzarella di bufala 11,50 a fine cottura e basilico

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with baked cherry tomatoes; buffalo mozzarella and basil when done



Vino suggerito

**CHAMPAGNE HENRIOT**



### Calvetti con ricotta, cotto di coscia 12,00 e parmigiano all'uscita dal forno

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with cottage cheese, boiled ham and parmesan when done



Vino suggerito

**FRANCIACORTA BERLUCCHI SATÈN**



### Prosciutto Funghi Affumicata con cotto di coscia, 11,00 champignons e scamorza affumicata

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mushrooms, boiled ham and smoked scamorza cheese



### Ghiottona con brie e speck 11,50

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with brie cheese and smoked ham



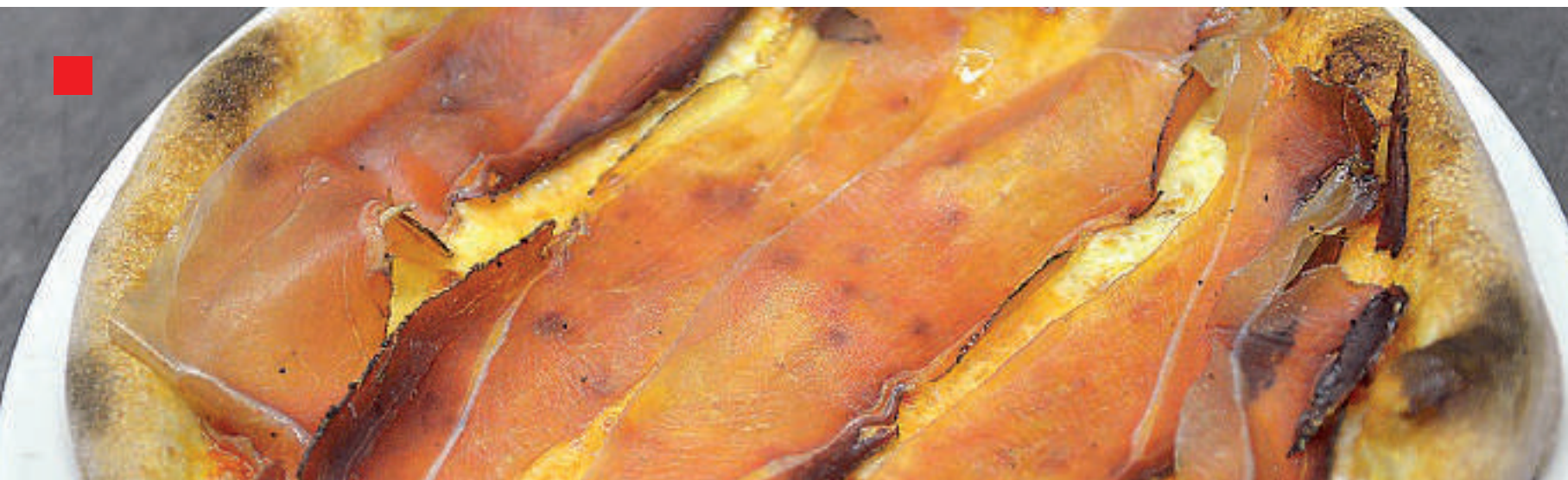
**IMPASTO consigliato: farro**



Impasto  
al farro 2,00



Pasta senza  
glutine\* 2,00



# Voglia di Pizza



## Napoletana con capperi e filetti di acciuga 8,75

Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with capers and anchovies



## Siciliana con mozzarella di bufala e melanzane fritte 12,00

Hand made pizza with tomato sauce and mozzarella cheese, fried eggplant and buffalo mozzarella when done

## Zingara con salsiccia dolce, ricotta e cipolla rossa 9,50

Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella and ricotta cheese, sausage and red onions



**IMPASTO consigliato: Farro**

## Proposte della Casa



### Burrata e prosciutto crudo di Montagnana DOP 12,50 con pomodori confit

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with baked cherry tomatoes, burrata cheese and Montagnana DOP ham



Vino suggerito

**TRENTO DOC FERRARI PERLÉ**



### Boscaiola con funghi, finferli, porcini in padella 12,00 e scaglie di grana

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mixed sauteed mushrooms and parmesan cheese



**IMPASTO consigliato: Farro**



### Mare Nostrum con tonno, capperi e cipolla rossa 11,00

Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with tuna in olive oil, capers and red onion



### Calzone Olivo con pancetta affumicata, cotto di coscia, ricotta e gorgonzola 12,50

Stuffed pizza with ricotta cheese, gorgonzola cheese, boiled ham and smoked bacon



# Voglia di Pizza



## Ortolana con champignons e tante verdure 11,50

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mixed sauteed vegetables



**IMPASTO consigliato: farro**



## Capricciosa al salamino piccante, carciofini 11,50 e olive ai semi di finocchio

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with spicy salami, artichokes, olives and fennel seeds



## Trevisana con radicchio rosso e salsiccia dolce 10,50

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with red chicory and italian sausage



## Contadina con salsiccia dolce, 11,50 peperoni in padella e gorgonzola

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with pork sausage, sauteed peppers and blue cheese



## Proposte della Casa



### Bufala e Fiori di Zucca 12,00

Home made pizza, tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, mozzarella cheese and pumpkin flowers



Vino suggerito

**FRANCIACORTA CÀ DEL BOSCO**



### Gustosa alle melanzane, zucchine fritte e pecorino stagionato 11,50

Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with fried aubergines and courgettes, pecorino cheese



**IMPASTO consigliato: farro**



### Quattro Formaggi d'Italia: mozzarella, gorgonzola, fontina e ricotta 11,50

Hand made pizza, tomato sauce, and selection of italian cheeses: mozzarella, gorgonzola, fontina and ricotta

### Salamino "scottalingua" di suino italiano 10,50

Hand made pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni

### Carbonara con uovo, guanciale di maiale, pepe nero e parmigiano 11,50

Hand made pizza, tomato sauce, cream and eggs, bacon and grated parmesan with a twist of pepper





## Dolci Golosità



- Affogato in composta ai frutti rossi\* 7,25  
Vanilla ice cream and red fruits sauce\*

- Ananas fresco in carpaccio con frutti di bosco e sorbetto di limone 9,00  
Thinly sliced fresh pineapple, mixed berries, lemon sorbet

Semifreddo d'amaretti e zabaione al cioccolato fondente 7,00  
Macaroon and zabaglione parfait with chocolate sauce

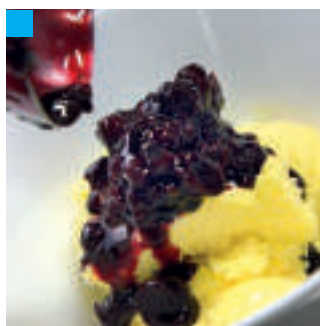


- Tiramisù con savoiardi, caffè e spuma di mascarpone al cocco 7,00  
Tiramisù with lady fingers, coffee, coconut and mascarpone cream

- Tortino caldo di mele 8,00  
Apple cake with custard and vanilla ice cream

### *Proposte della Casa*

- Mousse al cioccolato e croccante di mandorle 8,00  
Chocolate mousse with roasted almonds





La miscela Capriccio unisce la morbidezza dell'Arabica all'aroma della Canephora, una Robusta di alta qualità. L'origine della miscela è in Brasile, Guatemala, Tanzania e India. Ciascuna origine è stata tostata separatamente e poi miscelata. Grazie alla Robusta, il caffè in tazza ha un corpo rotondo, un'aroma di cioccolato fondente ed un retrogusto cremoso e vellutato.

*The Capriccio blend brings together the smoothness of Arabica with the aroma of Canephora, a Robusta bean of the highest quality. The beans come from Brazil, Guatemala, Tanzania and India. Each origin has been roasted separately and only then blended together. Thanks to the Robusta, the coffee has a round body, a dark chocolate aroma and a creamy and velvety aftertaste.*

  
**MANUEL**<sup>TM</sup>  
Caffè



## Caffetteria

- Caffè e Caffè d'Orzo 2,50
- Decaffeinato 2,50
- Caffè Americano 3,00
- Caffè Marocchino 3,50
- Caffè Corretto 3,50
- Cappuccino 4,00
- Caffè al Ginseng 4,00
- Caffè Shakerato 4,00
- Latte Macchiato 4,00
- Bicchieri di Latte 2,00
- Caffetteria con Latte di Soia o Mandorla 0,50
- The, Infusi 4,00
- Bicchieri di Acqua 1,00
- Cioccolata 4,00
- Cioccolata con Panna 4,50
- Brioche 2,00

## Golosità al Caffè

- Caffè Vienna** 5,00  
con panna  
e scaglie di cioccolato
- Caffè Cioccolata** 5,00  
con panna  
e granella di nocciole
- Caffè al Caramello** 5,00  
con schiuma di latte,  
caramello e cannella
- Caffè Noisette** 5,00  
con panna, nocciola  
e granella

# Qualità senza compromessi

Tutte le birre B2O sono non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia

## Birra artigianale non filtrata alla spina



B2O - Brussa (5,8%) 0,2 lt. .... € 5,00

B2O - Brussa (5,8%) 0,4 lt. .... € 7,00

Birra rossa in stile Irish Red Ale, gusto dolce di malti caramellati ben bilanciati da un piacevole amaro. Consigliata con carni, arrostiti, risotti aromatici.



**Terra** 0,33 / 7,00  
Birra chiara in stile Blanche.  
Caratterizzata dalla tipica leggera  
speziatura di coriandolo e buccia d'arancie  
biologiche di Sicilia. Consigliata  
con pesce, insalate piatti freschi.  
(5,3% Vol.)



**Gabi** 0,33 / 7,00  
Birra biondo d'orato in stile Czech Pils.  
Profumi freschi, leggermente floreali  
e fruttati. Piacevolmente amara.  
Consigliata con pizze, primi  
piatti, carni bianche.  
(5,0% Vol.)



**Sibilla** 0,33 / 7,00  
Birra chiara in stile Helles di bassa  
fermentazione. Caratterizzata da note  
balsamiche ed erbacee, molto fresca e  
dall'alta bevibilità.. (4,6% Vol.)



**Edgard** 0,33 / 7,00  
Birra leggermente ambrata in stile  
Session IPA. Ricca di varietà di  
luppolo, con note speziate, fruttate  
e piacevolmente amara. Consigliata  
con carni e formaggi. (5,6% Vol.)



Il birrificio B2O è un agribirrificio artigianale, inserito in una realtà agricola Veneta. In particolare si trova in un Oasi naturale nel comune di Venezia. Fin dalla sua nascita ha perseguito la ricerca massima della qualità, partendo dalle materie prime come orzo e frumento, tutte autoprodotte all'interno dell'Oasi. La "barchessa" agricola, ristrutturata secondo i più moderni criteri di bioedilizia e dotata di energie rinnovabili, racchiude un moderno impianto all'avanguardia della produzione agribrassicola. Questo impianto rappresenta il laboratorio del B2O, dove si fondono la tradizione agricola insieme alla sapienza del nostro mastro birraio, per offrire le premiate birre che potete oggi degustare.

**Buona salute dalla famiglia B2O. Naturalmente, birra!**



Ecco il nostro orzo, coltivato nell'oasi naturale La Brussa



La "Barchessa", sede del birrificio agricolo ed artigianale nell'Oasi la Brussa.



Un calice con le nostre materie prime.

## Vino BIANCO

### Selezione della Casa a 0,375 l

Custoza DOC Cavallchina	14,00
Soave Fonte DOC Classico Canoso	16,00
Lugana DOC Classico Cà dei Frati	19,00

### Selezione della Casa a 0,750 l

Custoza DOC Cavallchina	26,00
Fresco di Masi Bianco Verona - IGT Bio Masi	25,00
Soave Fonte DOC Classico Canoso	26,00
Lugana DOC Mandolara Le Morette	29,00
Lugana I Frati DOC Cà dei Frati	32,00
Oltre IGT Bianco Veronese Canoso	29,00
Riesling del Benaco Pratello	30,00
San Vincenzo IGT Anselmi	34,00
Pinot Grigio DOC Peter Zemmer	30,00
Chardonnay DOC Alto Adige	
Cantina Kellerei Terlan	32,00

### Selezione della Casa al bicchiere

Custoza DOC Cavallchina	5,50
Soave Fonte DOC Classico Canoso	5,50
Fresco di Masi Bianco Verona IGT Bio Masi	5,50
Lugana DOC Mandolara Le Morette	6,00

### Il nostro consiglio per Voi

● Soave	Fonte DOC Classico Canoso
● Lugana	I Frati DOC Cà dei Frati
● Custoza	DOC Cavallchina

## BOLLICINE

### Selezione della Casa a 0,375 l

Rosè Cuvee dei Frati - Metodo Classico - Cà dei Frati	26,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige - Cà del Bosco	32,00

### Selezione della Casa a 0,750 l

#### METODO CHARMAT

Mossa - Spumante Extra Brut - Canoso	24,00
Prosecco DOC Brut Oasi La Brussa	26,00
Prosecco Rosé DOC Extra Dry Oasi La Brussa	27,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Superiore Millesimato Via Vetti	32,00

#### METODO CLASSICO

Trento DOC Metodo Classico - Villa Vescovile	38,00
Trento DOC Metodo Classico - Ferrari Perlè	58,00
Rosè Cuvee dei Frati - Metodo Classico - Cà dei Frati	48,00
Franciacorta DOCG Satèn Berlucchi '61	44,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige - Cà del Bosco	54,00
Champagne - Brut Souverain - Henriot Reims 1808	68,00

### Selezione della Casa al bicchiere

Mossa - Spumante Extra Brut - Canoso	4,50
Prosecco DOC Brut Oasi La Brussa	5,50
Franciacorta DOCG Satèn Berlucchi '61	7,00

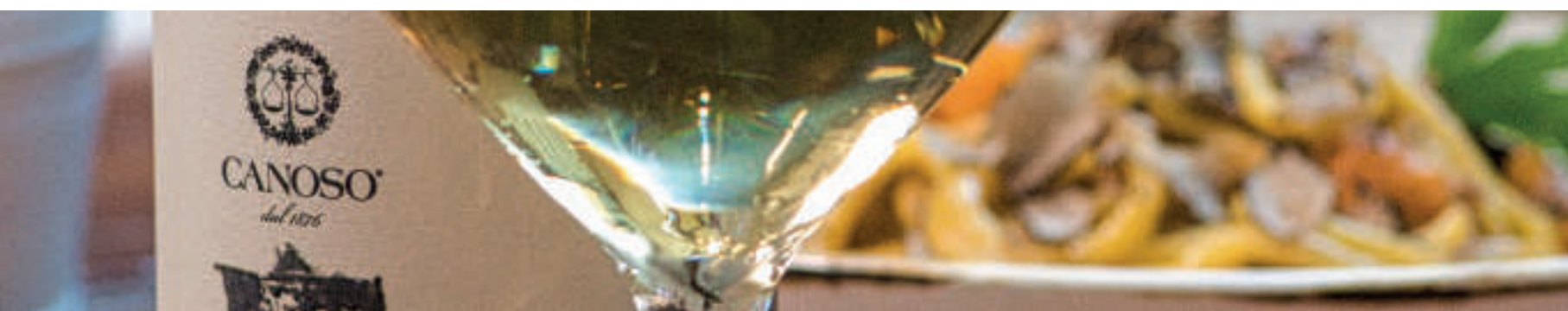
## Vino da DESSERT

### Vino da dessert 0,500 l

Recioto di Soave Passo - DOCG Canoso	35,00
--------------------------------------	-------

### Selezione della Casa al bicchiere

Recioto di Soave Passo	7,50
------------------------	------



## Il nostro consiglio per Voi

- **Valpolicella** DOC Ripasso Superiore Regolo di Sartori
- **Valpolicella** Valpolicella DOC Superiore Terra di Canoso
- **Bardolino** DOC Classico di Giovanna Tantini

## Vino ROSSO

### Selezione della Casa a 0,375 l

Valpolicella DOC Classico Sartori	17,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore Regolo di Sartori	19,00
Campofiorin Rosso del Veronese IGT Masi	21,00
Amarone DOC Monte del Frà	36,00

### Selezione della Casa a 0,750 l

Chiaretto di Bardolino DOC di Giovanna Tantini	25,00
Bardolino DOC Classico Albino Piona	26,00
Bardolino DOC Classico di Giovanna Tantini	28,00
Chianti DOC Classico Marchesi de' Frescobaldi	36,00
Campofiorin IGT Rosso del Veronese Masi	39,00
Valpolicella DOC Classico Le Salette	27,00
Valpolicella DOC Classico Sartori	29,00
Valpolicella DOC Classico Superiore Monte del Frà	31,00
Valpolicella Terra DOC Superiore Canoso	32,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore Regolo di Sartori	36,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore Speri	40,00
Pinot Nero DOC Alto Adige Franz Haas	46,00
Amarone DOC Classico Monte del Frà	68,00
Amarone Corpo DOC Classico Canoso	74,00

### Selezione della Casa al bicchiere

Chiaretto di Bardolino DOC di Giovanna Tantini	5,00
Bardolino DOC Classico Albino Piona	5,50
Valpolicella DOC Classico Le Salette	5,50
Valpolicella - DOC Ripasso Superiore Speri	6,50



Canoso produce dal 1876 vini tra le dolci colline di Soave. Oggi la nostra missione è di creare vini di alta qualità grazie a una coltivazione dal passo lieve, rispettosa del terreno e della vigna. La maturazione dei nostri vini avviene solo in acciaio, per esaltare i profumi e sapori del terreno vulcanico ereditato dall'antico Calvarina. Siamo orgogliosi dei nostri dodici ettari, esposti a sud-est e abbracciati alle pendici delle colline. Sono terreni difficili da coltivare, che nel tempo ci hanno premiato con quelle tipiche e spiccate note minerali che rendono inconfondibili i nostri vini bianchi. Nel 2019 Canoso ha introdotto il suo Valpolicella Superiore Terra e il suo Amarone Corpo. Un omaggio alla varietà e ricchezza della storia del vino a Verona, che abbiamo voluto affrontare con quell'amore per la qualità e la tradizione che ci distingue.



Mossa - Spumante Extra Brut Canoso 24,00  
Soave Fonte DOC Classico Canoso 26,00  
Oltre IGT Bianco Veronese Canoso 29,00  
Valpolicella Terra DOC Superiore Canoso 32,00  
Amarone Corpo DOC Classico Canoso 74,00  
Recioto di Soave Passo DOCG Canoso 35,00

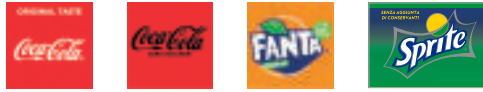




Acqua minerale 1 l 0,50 3,00 1 l 4,00

**Bibite in bottiglia di vetro 0,33:**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Zero,  
Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 4,00



**Bibite in bottiglia di vetro 0,275:**

Chinotto, Limonata 3,75

**Bibite in lattina 0,33:**

The alla pesca e al limone 3,50

**Bibite in bottiglia di vetro 0,20:**

Acqua Tonica, Ginger Ale 3,50

## Aperitivi

**Analcolici 4,50**

Gingerino, Crodino, Sanbitter

**Analcolico Olivo 5,50**

Con sciroppi e succhi di frutta

**Alcolici 7,00**

Spritz Aperol, Spritz Campari,  
Hugo, Campari Soda, Spritz Lemon

**Alcolico Olivo 7,00**

## Birra in bottiglia

**Italiane:** Dolomiti Doppio Malto,  
Dolomiti Rossa 6,50

**Internazionali:** Beck's Pils,  
Corona Extra 6,50

**Analcoliche:** Beck's 6,50

**Weizen:** Franziskaner 8,00

**Senza glutine:** Superior 7,00



## Birra alla spina

**Brussa rossa artigianale**

Piccola 0,2 L 5,00 - Media 0,4 L 7,00

## Spremute, estratti e succhi

Arancio o limone 5,50

Estratto di frutta e verdura 6,00

Succhi di frutta 4,00

ACE, Mirtillo, Mela, Pera e Pesca

## Long Drinks

**Gin Tonic 8,00**

**Gin Lemon 8,00**

**Vodka Tonic 8,00**

**Vodka Lemon 8,00**

**Mimosa 8,00**

*Prosecco e arancia*

**Bellini 8,00**

*Prosecco e pesca*

**Rossini 8,00**

*Prosecco e fragola*

**Campari orange 8,00**

**Cuba libre 8,00**

*Rum, coca, lime*

**Sex on The Beach 8,00**

*Vodka con succo di pesca,  
arancia e mirtillo*

## Cocktails

**MiTo: Milano Torino 7,50**

*Vermouth e bitter Campari*

**Americano 8,00**

*Vermouth, bitter Campari e soda*

**Negroni 8,00**

*Vermuth, campari, gin*

**Negroni sbagliato 8,00**

*Vermuth, campari, spumante*

**Mojito 8,00**

*Rum, lime, menta,  
zucchero di canna*

**Caipirinha 8,00**

*Cachaca, lime,  
zucchero di canna*

**Cosmopolitan 8,00**

*Vodka, Cointreau,  
succo di mirtillo e di lime*

**Long Island 9,00**

*Tequila, gin, triple sec, vodka,  
rum bianco, succo di limone,  
sciroppo di zucchero e Coca-Cola*

## Liquori

**Cognac 8,00**

**Jack Daniels 8,00**

**Glen Grant 8,00**

**Oban 8,00**

**Chivas Regal 8,00**

**Selezione di amari,  
liquori, grappe 6,00**

**Grappa di Amarone 7,00**