



L'OLIVO

ANTIPASTI

Beef Carpaccio *Carpaccio de Boeuf*



Crispy Baked Eggplant with tomato sauce and mozzarella and parmesan cheese au gratin

*Aubergine Gratinée
à la mozzarella et parmesan avec
sauce de tomate*



Salmon Carpaccio with chive sour cream

*Carpaccio de Saumon
avec crème de ciboule*



Bruschetta with tomato, mushroom, olives, parmesan cheese, arugula and black truffle oil

*Bruschetta avec tomate, champignons olive,
parmesan, roquette parfumé à l'huile de
truffe noire*



Grilled seasonal vegetables timbale gratinated with parmesan cheese

*Légumes de saison grillés et gratinés
au four avec parmesan*



CREMA E ZUPPA

Pumpkin Cream with pesto sauce *Veluté au Potiron avec huile de pesto*

Minestrone Soup

Soupe Minestrone, soupe classique aux légumes et haricots

INSALATE L'OLIVO

Classic Caesar Salad lettuce, parmesan cheese, croutones and anchovies cream

*Classique Salade Caesar laitue, parmesan,
croûtons et sauce aux anchois*

Caprese Salad tomato and mozzarella cheese with basil vinaigrette

*Salade Caprese tomate et mozzarella
à la vinaigrette de basilic*



I NOSTRI RISOTTI

Vegetarian Risotto seasonal vegetables and broth

Risotto végétarien fait à base de légumes de saison y bouillon de légumes



Wild mushrooms risotto with black truffle and oporto wine *Risotto de Champignon silvestres et truffe noire au vin de porto*

Octopus risotto with saffron *Risotto de poulpe aux arômes de safran*

THE CONSUMPTION OF RAW MEAT OR FISH IS RESPONSIBILITY OF THE CONSUMER.
LA CONSOMMATION DES ALIMENTS CRUS EST RESPONSABILITÉ DE LA PERSONNE QUI LES CONSOMME.

SELECTION OF PASTA SELECTION DE PÂTES

Pasta at your choice • Pâtes selon votre choix

Ravili with Spinach and Ricotta • Ravioli aux Épinard et Ricotta

Linguini Spaghetti Fettuccine Gnocchi

Sauce at your choice • Sauce selon vos goûts

**Alfredo
Seafood
Boloñesa
Carbonara**

**Pesto
Gorgonzola
Pomodoro
Arrabbiata**

**Alfredo
Fruits de Mer
Bolognaise
Carbonara**

**Pesto
Gorgonzola
Pomodoro
Arrabbiata**

If you are gluten-free, please ask to our manager about the special pastas for you.
Si vous suivez une diète sans Gluten, veuillez consulter notre maître d'hôtel pour qu'il puisse vous suggérer nos Pâtes Spé-ciales sans Gluten.

OUR BAKED PASTAS NOS PÂTES AU FOUR

Stuffed Cannelloni with seafood in a bechamel and bisquet sauce
Canelloni Farci aux Fruits de Mer en sauce bechamel et bisquet

Bolognesa Lasagna
Lasagne à la Bolognaise

Vegetarian Lasagna
Lasagne Végétarienne



STONE OVEN PIZZAS PIZZAS AU FOUR EN PIERRE

Pizza Quattro Formaggi
tomato, parmesan cheese,
mozzarella cheese, goat cheese
and gorgonzola cheese

Pizza aux Quatre Fromages
tomate, parmesan, mozzarella, fromage
de chèvre, gorgonzola

Pizza Frutti di Mare
tomato, mozzarella cheese, squids,
sea scallops, mushrooms
and onion

Pizza Fruits de Mer
tomate, mozzarella, calamar, coquille de
saint jacques et champignons

Pizza con Prosciutto e Arúgula
tomato, ham, mozzarella cheese, olives,
artichokes, green peppers and arúgula

Pizza Jambon et Roquette
tomate, jambon, mozzarella, olives,
artichaut, poivron

Calzone con Prosciutto e Funghi
tomato, serrano ham,
mushrooms and mozzarella cheese

Chausson au Jambon et Champignons
tomate, jambon,
champignons et mozzarella

Vegetarian Pizza
red, green and yellow peppers, tomato,
red onion, mushrooms zucchini, broccoli
and cheese

Pizza Végétarienne
poivron rouge, vert et jaune, tomate,
oignon rouge



Mexican Pizza
tomato, mozzarella cheese, flack steak,
bacon, mexican sausage, poblano
pepper, jalapeños chili and red onion

Pizza Mexicaine
tomate, mozzarella, bavette, lard, chorizo,
chile poblano, chiles jalapeños, oignon rouge



OUR CHOICE OF FISH
NOS POISSONS

**Chilean sea bas with rosemary and saffron sauce
accompanied with grilled eggplant stuffed with vegetables**

*Chilean sea bas avec Sauce au Romarin et essence de Safran
accompagné D'Aubergine grillée fourrée aux Légumes*

**Baked Salmon with lime and capers sauce
served with grilled potato, onion and tomato**

*Saumon au four à la sauce citron et câpres servi avec pomme de
terre, oignon et tomate grillée*

**Seafood Sautéed with arrabiata sauce and
accompanied with fettucine**

*Sauté de Fruits de Mer à la sauce arrabiata
accompagné de fettucine*

Grilled or steamed lobster (Supplement).. 14 Oz...\$50 USD
Homard grilled ou à la vapeur (Supplément).. 14 Oz...\$50 USD
Taxes not included - Taxes en sus

OUR MEATS
NOS VIANDES

**Chicken breast stuffed with mascarpone
and saffron sauce**

*Blanc de poulet fourré à la mascarpone
at sauce safran*

**Ossobuco milanese's style with white wine, celery,
carrot, onion and powdering with lime and parsley grated rind**

*Osso buco à la milanaise, cuisiné au vin blanc, céleri,
carottes oignon et saupoudré de râpure de citron et persil*

**Grilled beef medallions, gorgonzola cream
and accompanied with pilaff rice**

*Médallions de boeuf braisés et sautés avec crème de gorgonzola
et accompagnés de riz pilaf*



Our Grilled beef medallions is Certified Top Quality Angus Beef®
Nos Médallions de boeuf braisés sont Certifié de Qualité Angus®

OUR DESSERTS
NOS DESSERTS

**Sicilian typical dessert made of orange pastry,
coffee, chocolate, crystallized fruits and ricotta cheese**

*Dessert typique de sicile à base de biscuit à l'orange
café, chocolat, fruits confit et ricotta*

Pizza with Nutella, strawberries and nuts

Pizza au Nutella, fraise et noix

Classic Tiramisú with mascarpone cheese

Classique Tiramisú à la mascarpone

Chocolate Mousse

Mousse au Chocolat



Crepes stuffed with pears

Crêpe fourrée à la poire



Gluten free
Sans gluten



Vegetarian
Végétarien