



Olonella

ristorante

BRACE PESCE PIZZA



ristoranteolonella1969



ANTIPASTI

- Capesante gratinate € 3,00
*Scallops au gratin *9 - 4 - 5* (cad.)
- Tagliere di salumi toscani al coltello (x2) € 24,00
Cold cuts of Tuscan ham
- Piovra con rucola e patate lesse € 18,00
*Octopus with rocket salad and boiled potatoes *5*
- Bresaola con rucola e grana € 14,00
*Bresaola with rocket salad and cheese *3*
- Prosciutto di Parma con bufala € 18,00
*Parma ham with mozzarella cheese *3*
- Caprese di bufala € 12,00
*Mozzarella and tomatoes *3*
- Antipasto caldo mare € 22,00
*Appetizer of warmfish *9 - 5 - 4*
- Insalata di carciofi con grana € 14,00
*Artichoke salad and cheese *3*



PRIMI

- Linguine all'astice con pom. Pachino e vongole
*Linguine with lobster with Pachino tomato and clams *8 - 4 - 5* € 24,00
- Risotto ai carciofi
*Artichokes risotto *3* € 15,00
- Risotto alla parmigiana
*Parmesan risotto *3* € 15,00
- Risotto allo zafferano
*Saffron risotto *3* € 15,00
- Risotto con funghi porcini
*Risotto with porcini mushrooms *3* € 15,00
- Spaghetti alla tarantina cozze e pomodorini
*Spaghetti alla tarantina with mussels, cherry tomatoes *4 - 5* € 15,00
- Spaghetti pomodorino fresco e basilico
Spaghetti with fresh tomato and basil € 15,00
- Spaghetti alle vongole
*Spaghetti with clams *4 - 5* € 18,00
- Spaghetti cozze vongole e pomodorini
*Spaghetti with mussel, clams, cherry tomatoes *4 - 5* € 18,00
- Gnocchi al gorgonzola
*Gnocchi with gorgonzola *3* € 15,00
- Gnocchi con castelmagno e trevisana
*Gnocchi with castelmagno cheese and red salad *3* € 15,00
- Gnocchi al pomodorino fresco e basilico
*Gnocchi with fresh tomato and basil *3* € 13,00
- Tagliolini con funghi porcini
*Tagliolini with porcini mushrooms *3 - 14* € 15,00
- Tagliolini con fiori di zucca e zafferano
*Tagliolini with pumpkin flower and saffron *3 - 14* € 16,00
- Pappardelle al cinghiale
*Pappardelle with wild boar *3 - 14* € 15,00



SECONDI **Carne**

- Cinghiale alla maremmana con polenta e funghi porcini € 18,00
*Wild boar with polenta and porcini mushroom *9 - 3*
- Costata alla fiorentina € 6,00 all'etto
T-bone steak
- Costata tomahawk € 6,00 all'etto
Rib tomahawk
- Costatella di manzo € 20,00
Beef steak
- Costolette di agnello alla brace € 22,00
Grilled lamb chops
- Robespierre (tagliata) al pepe / rosmarino € 18,00
*Sliced beef with pepper / rosemary *13*
- Robespierre (tagliata) con rucola € 18,00
Sliced beef with rocket
- Robespierre (tagliata) con rucola e grana € 20,00
*Sliced beef with rocket and parmesan *3*
- Robespierre (tagliata) con porcini € 20,00
Sliced beef with mushrooms
- Robespierre (tagliata) con carciofi € 20,00
Sliced beef with artichokes
- Nodino di vitello alla brace € 18,00
Veal steak
- Maialino di Sardegna al forno con patate € 18,00
Sardinian suckling pig in the oven with potatoes
- Filetto di manzo alla brace € 22,00
Fillet of beef
- Cotoletta di vitello alla milanese € 20,00
*Milanese cutlet *9 - 3*
- Tartare di filetto € 22,00
*Fillet tartare *11 - 14*

SECONDI

Pesce

- Filetto di branzino alla siciliana
*Sicilian fillet of sea bass *5 - 9 - 13* € 18,00
- Filetto di branzino alla griglia
*Grilled sea bass fillet *5* € 18,00
- Trancio di spada alla griglia o siciliana
*Swordfish grilled or swordfish with tomatoes and olives *5 - 9 - 13* € 20,00
- Grigliata mista di pesce
*Mix grill fish *5 - 8* € 25,00
- Sogliola alla griglia
*Grill sole fish *5* € 20,00
- Fritto misto di gamberetti e calamaretti
*Mix frying fish of shrimps and squids *5 - 8 - 9* € 22,00
- Zuppa di cozze
*Mussel soup *4 - 5* € 15,00
- Seppioline alla griglia
*Grilled cuttlefish *5* € 20,00
- Scamponi o Gamberoni alla griglia
*Grilled giant prawns and shrimp *5 - 8* € 25,00
- Branzino al sale (x2 persone)
*Sea Bass cooked in the oven in salt *5* € 40,00
- Impepata di cozze
*Peppered mussels *4 - 5* € 15,00
- Pescatrice ai ferri o alla siciliana
*Grilled monkfish *5 - 9 - 13* € 20,00



PIZZE

- **Focaccia** *9 € 5,00
Flat bread
- **Marinara** *9 € 7,00
Pomodoro, aglio, origano *Tomato, garlic, oregano*
- **Margherita** *3 - 9 € 9,00
Pomodoro, mozzarella, basilico *Tomato, mozzarella, basil*
- **Diavola** *3 - 9 € 10,00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante *Tomato, mozzarella, hot salami*
- **Calabrese** *3 - 9 - 13 € 10,00
Pomodoro, mozzarella, salame, olive, nduja *Tomato, mozzarella, hot salami, olives, nduja*
- **Capricciosa** *3 - 5 - 9 - 13 € 12,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, capperi, acciughe, prosciutto cotto, origano *Tomato, mozzarella, mushroom, artichokes, olives, anchovies, baked ham, oregano*
- **Napoli** *3 - 5 - 9 € 10,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano *Tomato, mozzarella, anchovis, oregano*
- **Ortolana** *3 - 9 € 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane *Tomato, mozzarella, peppers, zucchini, eggplant*
- **Prosciutto e funghi** *3 - 9 € 10,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi *Tomato, mozzarella, baked ham, mushroom*
- **4 Formaggi** *3 - 9 € 12,00
Mozzarella, gorgonzola, grana grattugiato, emmenthal *Mozzarella, gorgonzola, grana cheese grated, emmenthal*
- **Calzone liscio** *3 - 9 € 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio **Stuffed calzone**
Tomato, mozzarella, baked ham, oil
- **Olonella** *3 - 9 € 16,00
Pomodoro, bufala, crudo, rucola, ricotta salata *Tomato, buffalo, raw ham, rocket salad, ricotta salata*



PIZZE

- **Siciliana** *5 - 9 - 13 € 10,00
Pomodoro, acciughe, capperi, olive *Tomato, anchovies, capperi, olives*
- **4 Stagioni** *3 - 9 - 13 € 12,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive *Tomato, mozzarella, baked ham, mushroom, artichokes, olives*
- **Frutti di mare** *4 - 5 - 8 - 9 € 16,00
Pomodoro, cozze, vongole, seppie, calamari, gamberetti *Tomato, mussels, clams, cuttlefish, squid, shrimps*
- **Friarielli** *3 - 9 € 10,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli *Tomato, mozzarella, sausage, friarielli*
- **Valtellina** *3 - 9 € 15,00
Pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana *Tomato, mozzarella, rocket salad, bresaola, grana cheese flakes*
- **San Daniele** *3 - 9 € 16,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo *Tomato, mozzarella, raw ham*
- **Golosa** *3 - 9 € 15,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, speck *Tomato, mozzarella, gorgonzola, rocket salad, speck*



CONTORNI

- Fagioli toscanelli € 6,00
Boiled beans with oil and pepper
- Patate al forno o fritte € 6,00
*Potatoes baked or fried *9*
- Spinaci a piacere € 6,00
*Spinach boiled or pan-fried *3*
- Verdure cotte € 6,00
Boiled vegetables
- Insalate fresche € 6,00
Salads
- Verdure alla griglia € 8,00
Grilled vegetables



BEVANDE

- Calice di vino rosso/bianco € 5,00
- Acqua minerale € 3,00
- Birra artigianale rossa Olonella 0.75cl € 13,00
- Birra artigianale chiara Olonella 0.75cl € 13,00
- Birra moretti bott. 66cl € 6,00
- Birra ichnusa bott. 50cl € 6,00
- Coca cola 1L € 10,00
- Bibita in lattina € 3,00
- Caffè € 2,00
- Liquori nazionali € 5,00
- Liquori esteri (10 anni e oltre) € 8,00/10,00/15,00
- Vino liquoroso Passito/Vinsanto € 5,00
- Grappa € 5,00/7,00
- Per liquori esteri particolari chiedere allo staff
- Pane e Coperto € 3,00



DOLCI

- Al carrello dolci di nostra produzione
*Of our production to cart *3 - 9* € 7,00
- Ananas fresco
Pineapple € 7,00
- Gelato (*crema-cioccolato-limone*)
*ice-cream (vanilla/chocolate/lemon) *3 - 9* € 8,00
- Sorbetto
*Sorbet *3* € 5,00
- Frutta di stagione
Seasonal fruit € 8,00
- Frutta con gelato
*Fruit with ice-cream *3 - 9* € 9,00
- Frutti di bosco
Berries € 9,00
- Frutti di bosco con gelato
*Berries with ice-cream *3 - 9* € 10,00


**INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI
DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI
O DEI LORO DERIVATI**

ai sensi del Reg. UE 1169/2011, recepito in Italia con il D. lgs 231/2017


**Si avvisa la gentile Clientela
che nei piatti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II –
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169 / 2011 UE


ARACHIDI E DERIVATI

*1 ⇒ Snack confezionati, creme e condimenti
in cui vi sia anche in piccole dosi 


FRUTTA A GUSCIO

*2 ⇒ Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di
acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 


LATTE E DERIVATI

*3 ⇒ Ogni prodotto in cui viene usato il latte:
yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 


MOLLUSCHI

*4 ⇒ Canestrello, cannolicchio, capasanta,
cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 


PESCE

*5 ⇒ Prodotti alimentari in cui è presente
il pesce, anche se in piccole percentuali 


SESAMO

*6 ⇒ Semi interi usati per il pane, farine anche
se lo contengono in minima percentuale 


SOIA

*7 ⇒ Prodotti derivati come:
latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 

CROSTACEI

 Marini e d'Acqua Dolce: gamberi,
scampi, aragoste, granchi, e simili ⇐ *8


GLUTINE

 Cereali, grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut, inclusi ibridati derivati ⇐ *9


LUPINI

 Presenti in cibi vegan sottoforma di:
arrosti, salamini, farine e similari ⇐ *10


SENAPE

 Si può trovare nelle salse e nei
condimenti, specie nella mostarda ⇐ *11


SEDANO

 Sia in pezzi che all'interno di preparati
per zuppe, salse e concentrati vegetali ⇐ *12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

 Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia,
marmellate, funghi secchi, conserve ecc ⇐ *13

UOVA E DERIVATI

 Uova e prodotti che le contengono come:
maionese, emulsionanti, pasta all'uovo ⇐ *14

Per maggiori dettagli ed informazioni si prega di chiedere direttamente al personale.