

MENU CONSIGLIATI

Menu 1 Pesce

Antipasto Olimpo

(Insalata di mare, spada affumicato, piovra con patate, capesante gratinate, calamaretti fritti)

Risotto ai frutti di mare e linguine all'astice

Grigliata mista di pesce

Sorbetto o Tiramisù

Caffè

50,00€ Cad. (Min. 2 Persone) - Bibite escluse

.....

Menu 2 Pesce

Insalata di mare

Scialatielli ai frutti di mare

Grigliata mista di pesce

Sorbetto o Tiramisù

Caffè

40,00€ Cad. (Min. 2 Persone) - Bibite escluse

.....

Menu 3 Pesce

Composto misto freddo

(Insalata di mare, spada e salmone affumicati, cocktail di gamberetti)

Spaghetti all'astice

Sorbetto o Tiramisù

Caffè

35,00€ Cad. (Min. 2 Persone) - Bibite escluse

MENU CONSIGLIATI

Menu 4 Carne

Tagliere di affettati misti
(crudo di Parma, speck del Tirolo, salame nostrano)

Risotto ai funghi porcini

Tagliata di manzo

Sorbetto o Tiramisù

Caffè

30,00€ Cad. (Min. 2 Persone) - Bibite escluse

.....

Menu 5 Griglia

Tagliere di affettati misti
(crudo di Parma, speck del Tirolo, salame nostrano)

Gnocco fritto

Grigliata mista di carne
(costine, salamina, 1/4 galletto, lonza, bistecca)

Sorbetto o Tiramisù

Caffè

23,00€ Cad. (Min. 2 Persone) - Bibite escluse

.....

Menu 6 Griglia

Tagliere di affettati misti
(crudo di Parma, speck del Tirolo, salame nostrano)

Gnocco fritto

Picanha

Sorbetto o Tiramisù

Caffè

25,00€ Cad. (Min. 2 Persone) - Bibite escluse

ANTIPASTI

.....

Antipasti di Carne

Crudo di Parma	€ 11,00
Crudo e Melone <i>(in stagione)</i>	€ 12,00
Culatello con Pere e Grana	€ 12,00
Bresaola con Rucola e Grana a scaglie	€ 11,00
Antipasto di verdure della casa <i>(melanzane, peperoni e zucchine ai ferri)</i>	€ 9,00
Caprese di bufala	€ 12,00
Tagliere di affettati misti <i>(crudo di Parma, speck del Tirolo, salame nostrano)</i>	€ 10,00
Tagliere di affettati misti e gnocco fritto <i>(crudo di Parma, speck del Tirolo, salame nostrano)</i>	€ 12,00
Tagliere di formaggi con marmellate	€ 12,00

Antipasti caldi di Pesce

Antipasto Olimpo <i>(calamarettini fritti, insalata di mare, spada affumicato, piovra con patate, capesanta)</i>	€ 16,00
Capesante gratinate* <i>(3pz)</i>	€ 13,00
Piovra calda con patate	€ 12,00
Souté misto	€ 12,00
Calamarettini fritti*	€ 12,00
Moscardini affogati*	€ 12,00

Antipasti freddi di Pesce

Crudité <i>(carpaccio di spada, carpaccio di tonno, 1 gambero di Sicilia, 1 ostrica, 2 scampetti)</i>	€ 19,00
Insalata di mare	€ 12,50
Salmone affumicato	€ 13,00
Pesce spada affumicato con rucola	€ 12,00
Ostriche* <i>(5pz)</i>	€ 13,00
Scampetti* <i>(5pz)</i>	€ 15,00
Gamberi rossi di Sicilia* <i>(5pz)</i>	€ 15,00
Cocktail di gamberetti	€ 12,00
Carpaccio di Spada o Tonno o Branzino	€ 15,00
Composto freddo <i>(insalata di mare, spada e salmone affumicati, cocktail di gamberetti)</i>	€ 15,00

LE SPECIALITÀ

.....

Mozzarella di Bufala (D.O.P.) di Paestum

O

Burrata Pugliese

CON ACCOMPAGNAMENTO DI

Prosciutto crudo di Parma D.O.P.	€ 13,50
Verdure grigliate (<i>peperoni, melanzane e zucchine</i>)	€ 11,50
Pomodorini pachino e rucola	€ 11,50
Culatello di Zibello	€ 13,50

PRIMI PIATTI

.....

Primi di Carne

Risotto ai funghi porcini (<i>min. 2 persone</i>)	€ 10,00 cad
Casoncelli di carne casarecci al burro versato e salvia	€ 10,00
Gnocchi casarecci alla Sorrentina	€ 10,00
Gnocchi casarecci ai 4 formaggi	€ 10,00
Spaghettoni con ricotta e pecorino sardo	€ 11,00
Spaghetti pomodoro e basilico	€ 9,00
Penne all'arrabbiata	€ 9,00
Ravioli casarecci al Bagoss con burro versato e salvia	€ 10,00
Risotto zafferano e Bagoss (<i>min. 2 persone</i>)	€ 10,00 cad
Paccheri al pomodoro pachino e melanzane	€ 9,00
Tagliatelle al ragú	€ 9,00

Primi di Pesce

Spaghetti Olimpo (<i>min. 2 persone</i>)	€ 13,00 cad
Spaghetti alle vongole veraci	€ 13,00
Spaghettoni con cime di rapa e vongole veraci (<i>min. 2 persone</i>)	€ 13,00 cad
Scialatielli ai frutti di mare	€ 12,50
Scialatielli con scamponi, vongole e gamberetti (<i>min. 2 persone</i>)	€ 18,00 cad
Risotto ai frutti di mare (<i>min. 2 persone</i>)	€ 12,00 cad
Linguine all'astice (<i>min. 2 persone</i>)	€ 18,00 cad
Linguine con scampi freschi (<i>min. 2 persone</i>)	€ 18,00 cad
Penne alla polpa di granchio	€ 12,00
Tagliolini casarecci gamberi e zucchine	€ 12,00
Risotto gamberi e zucchine (<i>min. 2 persone</i>)	€ 12,00 cad
Gnocchi casarecci con gamberi e verdure	€ 12,00
Penne al salmone	€ 12,00

SECONDI PIATTI

.....

Secondi di Carne

Filetto al pepe verde	€ 19,00
Filetto alla griglia	€ 18,00
Tagliata di manzo con rucola	€ 16,00
Tagliata di cavallo con rucola	€ 16,00
Carpaccio rucola e grana	€ 14,00
Roast-beef all'inglese	€ 13,00
Bistecca ai ferri	€ 12,00
Cotoletta alla milanese	€ 10,00
La vera picanha brasiliana con patatine e riso <i>(min. 2 persone)</i>	€ 17,00 cad
Galletto alla brace con patatine	€ 10,00
Fiorentina	€ 4,50 hg
Costata di manzo	€ 16,00
Grigliata mista di carne <i>(costine, salamina, 1/4 galletto, lonza, bistecca)</i>	€ 14,00
Tartare di manzo *	€ 16,00

Secondi di Pesce

Tartare di tonno e avocado *	€ 18,00
Grigliata di gamberoni e scampi *	€ 20,00
Catalana <i>(1/2 astice, gamberoni, scampi, cozze e vongole)</i>	€ 40,00
Branzino <i>ai ferri / al forno con patate / al sale o al cartoccio</i>	€ 20,00
Orata <i>ai ferri o al forno con patate</i>	€ 20,00
Rombo <i>ai ferri o al forno con patate e carciofi (min. 2 persone)</i>	€ 20,00 cad
Sogliola <i>ai ferri o alla mugnaia</i>	€ 18,00
Filetto di branzino in crosta di patate	€ 20,00
Grigliata mista di pesce * <i>(1 gamberone, 1 scampo, coda di rospo, seppie, branzino)</i>	€ 20,00
Grigliata reale di pesce * <i>(1/2 astice, 2 gamberoni, 1 scampo, coda di rospo, seppie, branzino)</i>	€ 35,00
Fritto misto *	€ 14,00
Calamari fritti *	€ 11,00
Cozze <i>alla marinara o al limone</i>	€ 11,00
Souté di vongole veraci	€ 13,00
Gamberoni alla griglia * <i>(5pz)</i>	€ 20,00
Coda di rospo ai ferri *	€ 18,00
Scampi reali * <i>alla griglia o gratinati (3pz)</i>	€ 20,00
Zuppa di pesce	€ 30,00
Astice <i>ai ferri o al vapore</i>	€ 28,00

LE NOSTRE INSALATE

.....

PORTOFINO (<i>lattuga, filetti di salmone lessso e sfilettato, patate</i>)	€ 10,00
SORRENTO (<i>pomodoro, mozzarella, origano, basilico</i>)	€ 10,00
PRIMAVERA (<i>cetrioli, rapanelli, finocchi, sedano, peperoni</i>)	€ 10,00
NICOSIA (<i>insalata, pomodoro, rucola, mozzarella, emmenthal, uova, tonno</i>)	€ 10,00
MARIANNA (<i>radicchio verde, rapanelli, tonno, grana, semi di soia, emmenthal</i>)	€ 10,00
CONTADINA (<i>insalata verde, rapanelli, mais, pomodoro, gamberetti, würstel</i>)	€ 10,00
VENERE (<i>polipo, seppia, gamberetti, mais, pomodoro, rucola, insalata verde, carote</i>)	€ 12,00
VEGAN (<i>fagiolini lessi, patate, pomodori secchi, semi di girasole, salvia</i>)	€ 12,00

CONTORNI

.....

Patatine fritte	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Patate lesse	€ 4,00
Spinaci	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Verdure ai ferri (<i>peperoni, melanzane e zucchine</i>)	€ 4,00
Bocconcini di bufala (<i>3pz</i>)	€ 6,00
Formaggio singolo	€ 4,00

PIZZE

Olimpo <i>(pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana a scaglie)</i>	€ 8,50
Quattro stagioni <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi)</i>	€ 8,00
Capricciosa <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi)</i>	€ 8,00
Cip & Ciop <i>(pomodoro, mozzarella, patatine fritte)</i>	€ 7,00
Funghi <i>(pomodoro, mozzarella, funghi)</i>	€ 7,00
Prosciutto <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 7,00
Carciofi <i>(pomodoro, mozzarella, carciofi)</i>	€ 7,00
Salame dolce o piccante <i>(pomodoro, mozzarella, salame)</i>	€ 8,00
Crudo <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)</i>	€ 8,00
Speck <i>(pomodoro, mozzarella, speck)</i>	€ 8,00
Gorgonzola <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)</i>	€ 8,00
Frutti di mare <i>(pomodoro, frutti di mare, origano)</i>	€ 9,00
Verdure <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane)</i>	€ 8,00
Napoletana <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i>	€ 7,00
Romana <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i>	€ 7,00
Margherita <i>(pomodoro, mozzarella)</i>	€ 5,50
Pugliese <i>(pomodoro, mozzarella, cipolle)</i>	€ 7,00
Funghi porcini <i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</i>	€ 8,00
Bagoss <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, Bagoss)</i>	€ 8,50

PIZZE

Würstel <i>(pomodoro, mozzarella, würstel)</i>	€ 7,00
Tonno <i>(pomodoro, mozzarella, tonno)</i>	€ 7,50
Prosciutto e funghi <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)</i>	€ 8,00
Siciliana <i>(pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano)</i>	€ 6,00
Calamari <i>(pomodoro, mozzarella, calamari fritti)</i>	€ 10,00
Quattro formaggi <i>(pomodoro, mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana)</i>	€ 8,00
Marinara <i>(pomodoro, aglio, origano)</i>	€ 5,00
Caprese <i>(pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano, basilico)</i>	€ 9,00
Asparagi <i>(pomodoro, mozzarella, asparagi)</i>	€ 8,00
Calzone <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 8,00
Calzone farcito <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</i>	€ 8,50
Calzone Raff <i>(mozzarella, ricotta, salame piccante)</i>	€ 8,50
Sorpresa <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, uova, salame piccante)</i>	€ 9,00
Libidinosa <i>(pomodoro, mozzarella, grana, porcini, prosciutto crudo)</i>	€ 9,00
Tirolese <i>(pomodoro, mozzarella, speck, würstel)</i>	€ 8,50
Occhio di bue <i>(pomodoro, mozzarella, uova)</i>	€ 7,00
Peperoni <i>(pomodoro, mozzarella, peperoni)</i>	€ 8,00
Melanzane <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane)</i>	€ 8,00
Gustosa <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta in cottura, scamorza)</i>	€ 8,00

PIZZE

Valdostana <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uova, grana)</i>	€ 8,00
Zucchine <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine)</i>	€ 8,00
Bufalina <i>(pomodoro, mozzarella, bufala, basilico, origano)</i>	€ 9,00
Mari e monti <i>(pomodoro, mozzarella, porcini, salmone affumicato)</i>	€ 10,00
Primavera <i>(pomodoro, provola affumicata, lattuga, prosciutto crudo)</i>	€ 9,00
Sfiziosa <i>(pomodoro, mozzarella, speck, brie)</i>	€ 9,00
Poseidon <i>(mozzarella, in uscita bocconcini di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo)</i>	€ 10,00
Burrata <i>(pomodoro, in uscita pomodorini pachino, lattuga, burrata, prosciutto crudo)</i>	€ 10,00
Boscaiola <i>(mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola)</i>	€ 9,00
Gorgo e mele <i>(mozzarella, gorgonzola e mele)</i>	€ 8,00
Filippo <i>(mozzarella, quattro formaggi e radicchio)</i>	€ 9,00
Valtellina <i>(mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana)</i>	€ 9,00
Affumicata <i>(mozzarella, pesce spada affumicato, provola affumicata, gamberetti, rucola)</i>	€ 10,00
Calabrese <i>(mozzarella, broccoli, salsiccia)</i>	€ 8,00
Focaccia <i>(olio, origano)</i>	€ 3,00
SUPPLEMENTI	
Mozzarella senza lattosio	€ 1,50
Impasto senza glutine	€ 1,50
Impasto integrale	€ 1,50
Impasto Kamut	€ 2,00
Doppia mozzarella	€ 1,00
Schiacciata (escluso sabato)	€ 1,50
Coperto	€ 2,00

BIBITE

Bibite in lattina	€ 3,00
Birra piccola	€ 3,00
Birra rossa piccola	€ 3,50
Birra media	€ 4,00
Birra rossa media	€ 5,00
Birra senza glutine	€ 5,00
Birra Weiss	€ 5,00
Birra analcolica	€ 4,00
Acqua minerale	€ 2,00
Vino 1 Lt	€ 9,00
Vino 1/2 Lt	€ 5,00
Vino 1/4 Lt	€ 3,00

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Bellavista Curtefranca bianco Uccellanda	€ 45,00
Cavalleri Rampaneto bianco	€ 26,00
Lugana Santa Cristina	€ 20,00
Cá dei frati Lugana Brolettino	€ 23,00
Lugana Cá dei frati	€ 20,00
Cá dei frati Chiaretto	€ 20,00
Pinot nero Giorgi	€ 20,00
Lugana Perla del Garda	€ 16,00

ALTO ADIGE

Abbazia di Novacella Gewürztraminer	€ 23,00
Pinot grigio S. Margherita	€ 18,00

FRIULI

Sauvignon Marco Felluga	€ 20,00
-------------------------	---------

CAMPANIA

Fiano di Avellino Mastroberardino	€ 22,00
Greco di tufo Mastroberardino	€ 22,00
Falanghina Mastroberardino	€ 20,00

SICILIA

Anthilia Donna Fugata	€ 20,00
-----------------------	---------

VENETO

Mionetto Prosecco Spago	€ 18,00
Mionetto Sergio Valdobbiadene	€ 20,00

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	€ 80,00
Moet Chandon Imperial	€ 80,00
Dom Perignon	€ 220,00
Cristall	€ 250,00
Ruinart Blanc de Blanc	€ 120,00

VINI ROSSI

LOMBARDIA

Garda marzemino Costaripa	€ 18,00
Cavalleri Curtefranca rosso Tajardino Riserva	€ 30,00
Giorgi Oltrepó Pavese Bonarda	€ 16,00
Perla del Garda	€ 16,00
Cá dei frati Ronchedone	€ 25,00
Groppello Avanzi	€ 16,00

FRIULI

Merlot Marco Felluga	€ 20,00
----------------------	---------

PIEMONTE

Nebbiolo d'Alba Bruno Giacosa	€ 28,00
Dolcetto d'Alba Bruno Giacosa	€ 18,00

TOSCANA

Chianti Peppoli Antinori	€ 24,00
Rosso di Montalcino Frescobaldi	€ 22,00
Morellino di Scansano Frescobaldi	€ 18,00
Brunello di Montalcino Frescobaldi Banfi	€ 50,00

SICILIA

Nero d'Avola Chiaromonte	€ 20,00
--------------------------	---------

VENETO

Amarone Bertani	€ 50,00
Valpolicella Ripasso Bertani	€ 25,00

SPUMANTI

Uberti Brut	€ 28,00
Bellavista Brut Rosé	€ 80,00
Bellavista Brut	€ 45,00
Berlucchi	€ 30,00
Ferrari Brut	€ 35,00
Moscato	€ 20,00
Brachetto d'Acqui	€ 25,00
Cá del Bosco Prestige	€ 45,00

VINO BIANCO IN BOTTIGLIA PICCOLA

Pinot Nero Giorgi	€ 13,00
Lugana S. Cristina	€ 13,00

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA PICCOLA

Ronchedone	€ 13,00
------------	---------

VINI AL BICCHIERE

Groppello Avanzi	€ 5,00
Lugana Santa Cristina bianco	€ 5,00

Si accettano prenotazioni per banchetti

Seguiteci sul nostro sito:
www.ristoranteolimpobrescia.it
e tenetevi aggiornati sulle nostre novità nel mese!
In collaborazione con *Brescia a Tavola*

I nostri prodotti potrebbero contenere o venire a contatto con i seguenti prodotti elencati,
per ulteriori informazioni a riguardo chiedere al personale addetto.

Regolamento (UE) N. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine e relativi prodotti – 2. Crostacei e relativi prodotti – 3. Uova e relativi prodotti – 4. Pesce e relativi prodotti – Arachidi e relativi prodotti – 6. Semi di soia e relativi prodotti – 7. Latte e relativi prodotti (incluso lattosio) – 8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti – 9. Sedano e relativi prodotti – 10. Senape e relativi prodotti – 11. Semi di sesamo e relativi prodotti – 12. Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂ – 13. Lupino e relativi prodotti – 14. Molluschi e relativi prodotti.