

MENU CONSIGLIATI

Menu Grigliata

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

27,00€ Cad. (Min. 2 Persone) - Bibite escluse

.....

Menu Picanha

Tagliere di affettati misti

(crudo di Parma, speck del Tirolo, salame nostrano)

Gnocco fritto

Picanha

Sorbetto o Tiramisù

Caffè

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

ANTIPASTI

.....

Antipasti di Carne

Crudo di Parma	€ 11,50
Crudo e Melone <i>(in stagione)</i>	€ 12,50
Culatello con Pere e Grana	€ 13,00
Bresaola con Rucola e Grana a scaglie	€ 11,50
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>	€ 12,00
Tagliere di affettati misti e gnocco fritto <i>(crudo di Parma, speck del Tirolo, salame nostrano)</i>	€ 15,00
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>	€ 18,00
Capesante gratinate* <i>(3pz)</i>	€ 14,00
Piovra calda con patate	€ 14,00
Souté misto	€ 13,00
Calamarettini fritti*	€ 13,00
Moscardini affogati*	€ 12,00

Antipasti freddi di Pesce

Crudité <i>(carpaccio di tonno, 2 gamberi di Sicilia, 2 ostriche, 2 scampetti)</i>	€ 22,00
Insalata di mare	€ 14,00
Salmone affumicato	€ 14,00
Pesce spada affumicato con rucola	€ 12,00
Ostriche* <i>(5pz)</i>	€ 18,00
Scampetti* <i>(5pz)</i>	€ 18,00
Gamberi rossi di Sicilia* <i>(5pz)</i>	€ 20,00
Cocktail di gamberetti	€ 13,00
Carpaccio di Spada o Tonno o Branzino	€ 15,00
Composto freddo <i>(insalata di mare, spada e salmone affumicati, cocktail di gamberetti)</i>	€ 16,00

LE SPECIALITÀ

.....

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

O

Burrata Pugliese

CON ACCOMPAGNAMENTO DI

Prosciutto crudo di Parma D.O.P.	€ 15,00
Verdure grigliate (<i>peperoni, melanzane e zucchine</i>)	€ 13,00
Pomodorini pachino e rucola	€ 13,00
Culatello di Zibello	€ 15,00

PRIMI PIATTI

.....

Primi di Carne

Risotto ai funghi porcini <i>(min. 2 persone)</i>	€ 12,00 cad
Casoncelli di carne casarecci al burro versato e salvia <i>(min. 2 persone)</i>	€ 10,50 cad
Gnocchi casarecci alla Sorrentina <i>(min. 2 persone)</i>	€ 10,50 cad
Spaghetti pomodoro e basilico	€ 9,00
Penne all'arrabbiata	€ 9,00
Paccheri al pomodoro pachino e melanzane <i>(min. 2 persone)</i>	€ 10,00 cad
Risotto zafferano e Bagoss <i>(min. 2 persone)</i>	€ 10,00 cad
Tagliatelle al ragú <i>(min. 2 persone)</i>	€ 10,00 cad

Primi di Pesce

Spaghetti Olimpo <i>(min. 2 persone)</i>	€ 16,00 cad
Spaghetti alle vongole veraci <i>min. 2 persone)</i>	€ 15,00 cad
Scialatielli ai frutti di mare	€ 15,00
Scialatielli con scamponi, vongole e gamberetti <i>(min. 2 persone)</i>	€ 18,00 cad
Risotto ai frutti di mare <i>(min. 2 persone)</i>	€ 15,00 cad
Paccheri all'astice <i>(min. 2 persone)</i>	€ 25,00 cad
Penne alla polpa di granchio	€ 13,00
Tagliolini casarecci gamberi e zucchine <i>(min. 2 persone)</i>	€ 14,00 cad
Penne al salmone <i>(min. 2 persone)</i>	€ 13,00 cad

SECONDI PIATTI

.....

Secondi di Carne

Filetto al pepe verde	€ 23,00
Filetto alla griglia	€ 22,00
Tagliata di manzo con rucola	€ 18,00
Tagliata di cavallo con rucola	€ 18,00
Carpaccio rucola e grana	€ 15,00
Roast-beef all'inglese	€ 15,00
Bistecca ai ferri	€ 13,00
Cotoletta alla milanese	€ 12,00
La vera picanha brasiliana con patatine e riso <i>(min. 2 persone)</i>	€ 20,00 cad
Galletto alla brace con patatine	€ 12,00
Fiorentina	€ 5,00 hg
Costata di manzo	€ 18,00
Grigliata mista di carne <i>(costine, salamina, 1/4 galletto, lonza, bistecca)</i>	€ 16,00
Tartare di manzo	€ 16,00

Secondi di Pesce

Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo	€ 20,00
Grigliata di gamberoni e scampi*	€ 22,00
Catalana <i>(1/2 astice, gamberoni, scampi, cozze e vongole)</i> <i>(min. 2 persone)</i>	€ 45,00 cad
Branzino <i>ai ferri / al forno con patate / al sale o al cartoccio</i>	€ 22,00
Orata <i>ai ferri o al forno con patate</i>	€ 22,00
Rombo <i>ai ferri o al forno con patate e carciofi</i> <i>(min. 2 persone)</i>	€ 24,00 cad
Sogliola <i>ai ferri o alla mugnaia</i>	€ 20,00
Filetto di branzino in crosta di patate	€ 22,00
Grigliata mista di pesce* <i>(1 gamberone, 1 scampo, coda di rospo, seppie, branzino)</i>	€ 22,00
Grigliata reale di pesce* <i>(1/2 astice, 2 gamberoni, 1 scampo, coda di rospo, seppie, branzino)</i>	€ 40,00
Fritto misto*	€ 16,00
Calamari fritti*	€ 14,00
COZZE <i>alla marinara o al limone</i>	€ 12,00
Souté di vongole veraci	€ 15,00
Gamberoni alla griglia* <i>(5pz)</i>	€ 22,00
Coda di rospo ai ferri*	€ 20,00

LE NOSTRE INSALATE

.....

NICOSIA (<i>insalata, pomodoro, rucola, mozzarella, emmenthal, uova, tonno</i>)	€ 12,00
MARIANNA (<i>radicchio verde, rapanelli, tonno, grana, semi di soia, emmenthal</i>)	€ 12,00
CONTADINA (<i>insalata verde, rapanelli, mais, pomodoro, gamberetti, würstel</i>)	€ 12,00
VENERE (<i>polipo, seppia, gamberetti, mais, pomodoro, rucola, insalata verde, carote</i>)	€ 14,00

CONTORNI

.....

Patatine fritte	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Patate lesse	€ 5,00
Spinaci	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Verdure ai ferri (<i>peperoni, melanzane e zucchine</i>)	€ 5,00
Bocconcini di bufala (<i>3pz</i>)	€ 7,00

PIZZE

Olimpo <i>(pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, grana a scaglie)</i>	€ 10,00
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>	€ 8,00
Funghi <i>(pomodoro, mozzarella, funghi)</i>	€ 8,00
Prosciutto <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 8,00
Carciofi <i>(pomodoro, mozzarella, carciofi)</i>	€ 8,00
Salame dolce o piccante <i>(pomodoro, mozzarella, salame)</i>	€ 8,00
Crudo <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)</i>	€ 9,00
Speck <i>(pomodoro, mozzarella, speck)</i>	€ 9,00
Gorgonzola <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)</i>	€ 8,00
Frutti di mare <i>(pomodoro, frutti di mare, origano)</i>	€ 10,00
Verdure <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane)</i>	€ 9,00
Napoletana <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i>	€ 7,50
Romana <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i>	€ 7,50
Margherita <i>(pomodoro, mozzarella)</i>	€ 6,00
Pugliese <i>(pomodoro, mozzarella, cipolle)</i>	€ 8,00
Funghi porcini <i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</i>	€ 9,00
Bagoss <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, Bagoss)</i>	€ 9,00

PIZZE

Wüistel <i>(pomodoro, mozzarella, wüistel)</i>	€ 8,00
Tonno <i>(pomodoro, mozzarella, tonno)</i>	€ 8,00
Prosciutto e funghi <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)</i>	€ 8,00
Siciliana <i>(pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano)</i>	€ 6,50
Calamari <i>(pomodoro, mozzarella, calamari fritti)</i>	€ 11,00
Quattro formaggi <i>(pomodoro, mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana)</i>	€ 9,00
Marinara <i>(pomodoro, aglio, origano)</i>	€ 5,50
Caprese <i>(pomodoro fresco, mozzarella di bufala, origano, basilico)</i>	€ 9,50
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>	€ 9,00
Calzone Raff <i>(mozzarella, ricotta, salame piccante)</i>	€ 9,00
Sorpresa <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, uova, salame piccante)</i>	€ 10,00
Libidinosa <i>(pomodoro, mozzarella, grana, porcini, prosciutto crudo)</i>	€ 10,00
Tirolese <i>(pomodoro, mozzarella, speck, wüistel)</i>	€ 9,00
Occhio di bue <i>(pomodoro, mozzarella, uova)</i>	€ 8,00
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>	€ 9,50
Mari e monti <i>(pomodoro, mozzarella, porcini, salmone affumicato)</i>	€ 11,00
Primavera <i>(pomodoro, provola affumicata, lattuga, prosciutto crudo)</i>	€ 10,00
Sfiziosa <i>(pomodoro, mozzarella, speck, brie)</i>	€ 10,00
Poseidon <i>(mozzarella, in uscita bocconcini di bufala, pomodorini freschi, prosciutto crudo)</i>	€ 11,00
Burrata <i>(pomodoro, in uscita pomodorini pachino, lattuga, burrata, prosciutto crudo)</i>	€ 11,00
Boscaiola <i>(mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola)</i>	€ 10,00
Gorgo e mele <i>(mozzarella, gorgonzola e mele)</i>	€ 9,00
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>	€ 12,00
Calabrese <i>(mozzarella, broccoli, salsiccia)</i>	€ 9,00
Focaccia <i>(olio, origano)</i>	€ 3,50
SUPPLEMENTI	
Mozzarella senza lattosio	€ 1,50
Impasto senza glutine	€ 2,00
Impasto integrale	€ 1,50
Doppia mozzarella	€ 1,50
Schiacciata (escluso sabato)	€ 2,00
Coperto	€ 2,70

BIBITE

Bibite in lattina	€ 3,00
Birra piccola	€ 3,00
Birra rossa piccola	€ 3,50
Birra media	€ 5,00
Birra rossa media	€ 5,50
Acqua minerale	€ 2,50
Vino 1 Lt	€ 10,00
Vino 1/2 Lt	€ 5,50
Vino 1/4 Lt	€ 3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Zerocinquanta Amleto Bock 0,50	€ 6,50
Zerocinquanta Cordelia IPA 0,50	€ 6,50
Zerocinquanta Guglielmo Lager 0,50	€ 6,50
Birra senza glutine	€ 4,50
Birra Weiss	€ 6,00
Birra analcolica	€ 4,50

VINI AL BICCHIERE

Groppello	€ 5,00
Lugana Santa Cristina bianco	€ 5,00
Bellavista Brut	€ 8,00

CHAMPAGNE

Delamotte Brut	€ 60,00
Charles Heidsieck Brut	€ 65,00
Moët Chandon Imperial	€ 80,00
Dom Perignon	€ 250,00
Cristal	€ 300,00
Ruinart Rosè	€ 130,00
Ruinart Blanc de Blancs	€ 130,00

VINI ROSSI

Prunotto Nebbiolo Occhetti	€ 22,00
Cá dei Frati Ronchedone	€ 25,00
Pasini Gropello DOC	€ 18,00
Amarone Bertani Collezione DOCD	€ 35,00
Morellino Fattoria Le Papille	€ 20,00
Chianti Peppoli Antinori	€ 23,00
Bertani Ripasso	€ 20,00
Barone Pizzini	€ 18,00
Noventa Piá della Tesa (Botticino)	€ 35,00

VINI BIANCHI

Lugana Santa Cristina DOC	€ 22,00
Cá dei Frati Chiaretto DOC	€ 20,00
Cá dei Frati Lugana DOC	€ 22,00
Cá dei Frati Brolettino DOC	€ 25,00
Bellavista Curtefranca Alma Terra DOC	€ 20,00
Gewürztraminer Novacella DOC	€ 20,00
Pieropan Soave	€ 20,00
Sauvignon IGT Marco Felluga	€ 20,00
Robolla Gialla DOC Livio Felluga	€ 28,00
Pinot Nero Giorgi DOC	€ 18,00
Mastroberardino Falanghina	€ 20,00
Mastroberardino Greco di Tufo	€ 22,00
St. Michael-Eppan Chardonnay Merol	€ 22,00

SPUMANTI

Bellavista Franciacorta DOCG Cuvée	€ 45,00
Bellavista Franciacorta Satèn	€ 75,00
Bellavista Franciacorta Rosè	€ 80,00
Ca Del Bosco Franciacorta DOCG Cuvée Prestige	€ 48,00
Ferrari Maximum Brut	€ 35,00
Berlucchi Franciacorta 61 Brut	€ 30,00
Bracchetto D'Acqui Banfi	€ 25,00
La Montina Satèn	€ 35,00
Mionetto Valdobbiadene Prosecco DOCG Spago	€ 22,00
Marsuret Extra Dry Prosecco	€ 16,00

VINO BIANCO IN BOTTIGLIA PICCOLA

Lugana S. Cristina DOC	€ 13,00
------------------------	---------

VINO ROSSO IN BOTTIGLIA PICCOLA

Ronchedone	€ 13,00
Chianti Peppoli Antinori	€ 13,00

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.