

Olio | Menu | June 2019

Antipasti e insalata

Starter & salad

- **Caprese Moderna** **6.250 KWD**
Heirloom tomato | Napoli's Mozzarella Buffalo | Basil Pesto
- **Burrata | Anguria compressa | Basilico | Riduzione di balsamico** **6.250 KWD**
Burrata | Compressed watermelon | Basil | Balsamic reduction
- **Insalatina di campo con verdure e frutti di bosco** **5.250 KWD**
Mesclun salad | Shaved vegetable | Wild berries | Balsamic dressing
- **Ruccola | Parmigiana | Pomodorini | Olive taggiasche** **4.750 KWD**
Aragula salad | Parmesan | Cherry tomato | Taggiasche olive
- Enhance your salad with **Sautéed garlic prawn** **2.250 KWD**
- **Insalata spinacelle | Tonna scottato e mandorle** **5.500 KWD**
Baby spinach | Seared tuna | Almond | Balsamic
- **Carpaccio di manzo con tartufo e verdure** **8.000 KWD**
Carpaccio of beef | Black truffles | Parmesan
- **Parmigiana di melanzane** **4.750 KWD**
Layered baked eggplant timbale | Tomato | Mozzarella | Pesto | Parmesan cheese
- **Arancini con salsa di Pomodoro** **4.250 KWD**
Arancini Bolognese | Tomato sauce
- **Duo di breschette | Classica e peperoni arrosti** **4.250 KWD**
Bruschetta classic & roasted bell pepper
- **Gamberi | Aglio | Olio | Pepperoncino** **5.500 KWD**
Prawns | Olive oil | Hot pepper | Garlic
- **Fritto di calamari e gamberi** **6.500 KWD**
Deep-fried squids & shrimp

Zuppe

Soup

- **Minestrone di verdure** **4.000 KWD**
Vegetable minestrone
- **Brodetto di pesce** **4.500 KWD**
Seafood soup
- **Velutata di porcini** **4.250 KWD**
Creamy porcini mushroom soup

Olio | Menu | June 2019

Paste end Risotto

Pasta and Risotto

- **Pappardelle | Funghi e noci** **5.750 KWD**
Handcrafted Pappardelle | Wild mushroom ragout | Walnut
- **Fettuccine alla boscaiola** **6.250 KWD**
Porcini mushroom | Cherry tomato | Veal bacon | Aurora sauce
- **Linguine allo scoglio** **7.000 KWD**
Linguini seafood
- **Spaghetti all'Aragosta e panna | Pesto** **9.000 KWD**
Spaghetti | Lobster cream sauce | Pesto
- **Tortelli ricotta e spinaci | In salsa di pomodoro | Basilico** **6.000 KWD**
Ricotta & spinach Tortellini | Tomato sauce | Basil
- **Ravioli gamberi e asparagi | Lobster salsa bisque** **7.500 KWD**
Ravioli prawn-asparagus | Lobster bisque sauce
- **Lasagne Emiliana** **6.500 KWD**
Classic Lasagna
- **Gnocchi di patate all sorrentina** **5.000 KWD**
Homemade potato gnocchi | Tomato sauce | Mozzarella | Basil
- **Risotto asparagi** **5.500 KWD**
Asparagus risotto
- **Risotto ai funghi porcini** **6.500 KWD**
Porcini mushroom Risotto
- **Risotto allo scoglio** **9.500 KWD**
Seafood risotto

Pizze

Pizza

- **Margherita** **5.250 KWD**
Tomato sauce | Mozzarella | Basil
- **Mediterranea** **5.500 KWD**
Tomato sauce | Mozzarella | Basil | Grilled vegetable
- **Quattro stagioni** **5.500 KWD**
Tomato | Mozzarella | Mushroom | Artichoke | Turkey ham | Olive
- **Ai Frutti di Mare** **6.500 KWD**
Assorted seafood | Roasted bell pepper

Olio | Menu | June 2019

- **Peperoni** **6.000 KWD**
Tomato | Mozzarella | Beef peperoni | Black olives | Chili
- **Fungi** **5.750 KWD**
Tomato | Mozzarella | Wild mushrooms | Scallion
- **Calzone** **6.000 KWD**
Tomato | Mozzarella | Mushroom | Beef Peperoni | Bell pepper

Secondi piatto

Main course

- **Filetto di Manzo grigliato | Funghi | Patate schiacciate | Salsa di peperoni verdi** **13.500 KWD**
Grilled Angus grain beef tenderloin | Mushroom | Crushed potato | Green pepper sauce
- **Tagliata di manzo | Rucola | Parmigiana e pomodorini** **12.500 KWD**
Rib eye | Arugula | Parmesan cheese | Cherry tomato
- **Pollo scaloppini | Purè di patate | Asparagi verdi Salsa balsamica** **9.250 KWD**
Chicken escalope | Mashed potato | Green asparagus | Balsamic sauce
- **Vitello Milanese** **12.500 KWD**
Crumbed veal in 'Milanese' style | Lemon | Green leave
- **Ossobuco | Risotto ai funghi | Gremolata** **12.500 KWD**
Veal Ossobuco | Mushroom Risotto | Gremolata
- **"Olio" piatto di pesce e frutti di mare** **15.500 KWD**
"Olio" fish & seafood platter
Grilled jumbo prawn | Half lobster Thermidor | Salmon | Sea bass | Scallop |
Roasted vegetable | Mashed potato
- **Branzino in padella Amalfi** **12.000 KWD**
Pan-seared seabass | Baby potato | Capers | Olive
- **Salmone al forno | Gnocchi di patate | Ragù di olive e zucchine Salsa verde** **11.000 KWD**
Baked salmon | Potato gnocchi | Olive and zucchini ragout | Salsa verde

Side dish

- French fries **2.000 KWD**
- Mashed potato **2.000 KWD**
- Baby potato | Rosemary | Thyme **2.000 KWD**
- Baby vegetable **2.250 KWD**
- Sautéed spinach **2.750 KWD**
- Sautéed mushroom **2.750 KWD**

Olio | Menu | June 2019

Dolce Dessert

- **Millefoglie | Bacca selvatica | Meringa | Sorbetto di frutti di bosco**
Millefeuille | Wild berry | Meringue | Mix berries sorbet **4.000 KWD**
- **Tiramisu** **4.250 KWD**
Mascarpone cream | Lady Finger biscuit | Coffee
- **Fondente al cioccolato | Gelato alla nocciola** **4.250 KWD**
Chocolate fondant hazelnut ice cream
- **Selezione di gelato e sorbetto** **3.500 KWD**
Selection of ice cream and sorbet
- **Piatto a fette di frutta esotica con frutti di bosco** **4.000 KWD**
Sliced exotic cut fruit plate | Berries