

LUNCH MENU

ANTIPASTI E INSALATE

Tritico di Olive: Trio of house marinated olives (nocellara, nicosia, picholine); toasted country bread 7
Insalata di Lattughe Novelle: Mixed baby greens; *Olio e Limone* dressing 11
Insalata Mista: Radicchio, watercress, leeks, fennel, tomato; extra-virgin olive oil, vinegar 13
Insalata di Pomodori e Fagiolini: Vine-ripened tomato, green beans, red onion; EVOO, vinegar 13
Insalata di Spinaci: Baby spinach, green lentils, leeks, crispy pancetta, parmesan; mustard dressing 17
Insalata Esotica: Grilled Hawaiian shrimp wrapped with prosciutto, papaya, arugula & Belgian endive salad; *Olio e Limone* dressing 21
Insalata Mille Sapori: Butter lettuce, grilled chicken breast, mozzarella cheese, tomato, crispy bacon, gorgonzola dressing 20

PANINI

Panino Pollo: Grilled chicken breast, mozzarella, pesto 18
Panino Cotto: Italian rosemary cotto ham, robiola cheese, artichoke hearts 17
Olio Burger: Ground beef, fontina cheese, arugula, mustard aioli; fries 20

PASTE E RISOTTI

Rustichelle d'Abruzzo con Rapini: Pasta quills, broccoli rabe, sausage, tomato sauce, pecorino 22
Garganelli all'Arabiata: Small tube pasta; spicy tomato sauce 21
Paglia e Fieno: Spinach ribbon pasta, grilled chicken, radicchio, parmesan, cream 24
Fusilli alla Norma: Corkscrew pasta, tomato sauce, eggplant, aged ricotta cheese 22
Fettuccine alla Crema di Scampi: Ribbon pasta, shrimp, prosciutto, tomato sauce, cream 26
Gnocchi alla Riviera: House-made spinach & ricotta dumplings, tomato sauce, basil, *ricotta salata* 22
Ravioli di Salsiccia e Finocchio: Fennel & sausage-filled pasta; tomato sauce, sage butter 25

SECONDI

Pesce Fresco del Giorno: Fresh fish of the day AQ
Calamari in Zimino: Squid, swiss chard; spicy tomato-garlic broth, toasted country bread 26
Piatto Misto di Verdure: Platter of roasted seasonal vegetables 21
Anatra al Balsamico: Mâche lettuce, roasted duck breast, goat cheese; balsamic vinaigrette 25
Scaloppine con Carciofi e Limone: Thinly sliced veal tenderloin, sliced fresh artichoke hearts, lemon sauce 33
Saltimbocca di Pollo alla Val d'Ostana: Thin-pounded chicken breast, prosciutto, fontina, Marsala 30
Salsiccia con Finocchietto: Sicilian sausage, polenta, Italian broccoli, roasted green bell peppers, onions 25
Costata di Maiale Santorini: Pounded, breaded pork chop; Santorini salad (tomato, feta cheese, cucumber, onion, olives) 29

Insalata Nizzarda: Italian "Niçoise" salad - butter lettuce, tomatoes, onions, anchovies, green beans, olive oil-packed line-caught yellowfin tuna belly, hard-boiled egg, olives; *Olio e Limone* dressing 22
Insalata Caprese: Fresh imported buffalo mozzarella, vine-ripened tomatoes, basil 17
Carpaccio di Bue con Rugola e Parmigiano: Thinly sliced raw beef tenderloin, arugula, capers, shaved parmesan; *Olio e Limone* dressing 22
Prosciutto di Parma, Pecorino Pepato e Pere: Parma prosciutto, Tuscan pecorino, pears, arugula 17
Parmiggiana di Melanzane: Eggplant, buffalo mozzarella, basil; tomato sauce 17
Zuppetta di Cozze e Vongole al Peperoncino: Mussels & clams, spicy tomato broth 20
Zuppa del Giorno: Soup of the day 11

UOVA (EGGS)

Ova al Tegamino: Sunny-side-up eggs, fennel pork sausage patties, rapini, young pecorino pepato cheese 19
Frittata di Carciofi e Asparagi: Italian-style eggs, fresh roasted artichoke hearts, asparagus, parmesan, mixed greens 21

Pappardelle con Zucchine e Aglio: Wide ribbon noodles, zucchini, garlic, chili flakes, parmesan 23
Capellini d'Angelo al Pomodoro Fresco e Basilico: Angel hair pasta, fresh tomato, garlic, basil 20
Fiorellini di Melanzane: Eggplant & goat cheese ravioli, tomato sauce, basil, *ricotta salata* 25
Mezzelune d'Aragosta con Porri: Lobster-filled half-moon shaped ravioli; lobster sauce, leeks 26
Lasagne Ferraresi: Baked lasagne, ground beef *ragù*, béchamel, tomato sauce, parmesan 25
Ravioli di Zucca: House made pumpkin-ricotta ravioli; cream sauce, sage butter 25
Risotto ai Funghi Porcini: Carnaroli rice, porcini mushrooms, mascarpone cheese 26

CONTORNI (SIDES)

Patate Novelle: Roasted fingerling potatoes, thyme-infused olive oil 9
Polenta: Grilled cornmeal, Fiore Sardo cheese 10
Broccolini: Sautéed thin-stemmed baby broccoli, garlic, organic Sicilian olive oil 11
Cavoletti: Charred Brussels sprouts, guanciale, butter 13
Rapini Aglio Olio: Broccoli rabe, spicy garlic oil 11
Asparagi: Lemon-roasted asparagus 12
Cipollini Agrodolce: Sweet-savory glazed cipollini onions 11

DOLCI

Bauletto di Cioccolato e Banana: Chocolate-banana bread pudding, warm chocolate ganache center, caramelized bananas 14
Crostata di Pere al Caramello: Pear tart, thin marzipan layer, warm caramel sauce 14
Crème Brulée di Lamponi: Raspberry crème brûlée 13
Panna Cotta: Italian eggless custard; aged fig balsamic, mixed fresh berries 13
Crostata al Limone: Lemon tart, white chocolate shavings 12
Gelati & Sorbetti: Assorted Italian ice cream & sorbet 10

BUON APPETITO



@OLIOSANTABARBARA

OLIOCUCINA.COM

