

## LUNCH MENU

### ANTIPASTI E INSALATE

**Tritico di Olive:** Trio of house marinated olives (nocellara, nicosia, picholine); toasted country bread **10**

**Insalata di Lattughe Novelle:** Mixed baby greens; *Olio e Limone* dressing **13**

**Insalata Mista:** Radicchio, watercress, leeks, fennel, tomato; extra-virgin olive oil, vinegar **14**

**Insalata di Pomodori e Fagiolini:** Vine-ripened tomato, green beans, red onion; EVOO, vinegar **15**

**Insalata di Spinaci:** Baby spinach, green lentils, leeks, crispy pancetta, parmesan; mustard dressing **19**

**Insalata Esotica:** Grilled Hawaiian shrimp wrapped with prosciutto, papaya, arugula & Belgian endive salad; *Olio e Limone* dressing **24**

**Insalata Mille Sapori:** Butter lettuce, grilled chicken breast, mozzarella cheese, tomato, crispy bacon, gorgonzola dressing **23**

### PANINI

**Panino Pollo:** Grilled chicken breast, mozzarella, pesto **22**

**Panino Cotto:** Italian rosemary cotto ham, robiola cheese, artichoke hearts **21**

**Olio Burger:** Ground beef, fontina cheese, arugula, mustard aioli; fries **23**

### PASTE E RISOTTI

**Rustichelle d'Abruzzo con Rapini:** Pasta quills, broccoli rabe, sausage, tomato sauce, pecorino **25**

**Garganelli all'Arabiata:** Small tube pasta; spicy tomato sauce **24**

**Paglia e Fieno:** Spinach ribbon pasta, grilled chicken, radicchio, parmesan, cream **26**

**Fusilli alla Norma:** Corkscrew pasta, tomato sauce, eggplant, aged ricotta cheese **24**

**Fettuccine alla Crema di Scampi:** Ribbon pasta, shrimp, prosciutto, tomato sauce, cream **29**

**Gnocchi alla Riviera:** House-made spinach & ricotta dumplings, tomato sauce, basil, *ricotta salata* **24**

**Ravioli di Salsiccia e Finocchio:** Fennel & sausage-filled pasta; tomato sauce, sage butter **28**

### SECONDI

**Pesce Fresco del Giorno:** Fresh fish of the day **AQ**

**Calamari in Zimino:** Squid, swiss chard; spicy tomato-garlic broth, toasted country bread **29**

**Piatto Misto di Verdure:** Platter of roasted seasonal vegetables **24**

**Anatra al Balsamico:** Mâche lettuce, roasted duck breast, goat cheese; balsamic vinaigrette **28**

**Scaloppine con Carciofi e Limone:** Thinly sliced veal tenderloin, sliced fresh artichoke hearts, lemon sauce **36**

**Saltimbocca di Pollo alla Val d'Ostana:** Thin-pounded chicken breast, prosciutto, fontina, Marsala **35**

**Salsiccia con Finocchietto:** Sicilian sausage, polenta, Italian broccoli, roasted green bell peppers, onions **29**

**Costata di Maiale Santorini:** Pounded, breaded pork chop; Santorini salad (tomato, feta cheese, cucumber, onion, olives) **33**

**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 **25**

**Insalata Caprese:** Fresh imported buffalo mozzarella, vine-ripened tomatoes, basil **19**

**Carpaccio di Bue con Rugola e Parmigiano:** Thinly sliced raw beef tenderloin, arugula, capers, shaved parmesan; *Olio e Limone* dressing **24**

**Prosciutto di Parma, Pecorino Pepato e Pere:** Parma prosciutto, Tuscan pecorino, pears, arugula **19**

**Parmigiana di Melanzane:** Eggplant, buffalo mozzarella, basil; tomato sauce **19**

**Zuppetta di Cozze e Vongole al Peperoncino:** Mussels & clams, spicy tomato broth **22**

**Zuppa del Giorno:** Soup of the day **12**

### UOVA (EGGS)

**Ova al Tegamino:** Sunny-side-up eggs, fennel pork sausage patties, rapini, young pecorino pepato cheese **23**

**Frittata di Carciofi e Asparagi:** Italian-style eggs, fresh roasted artichoke hearts, asparagus, parmesan, mixed greens **24**

**Pappardelle con Zucchine e Aglio:** Wide ribbon noodles, zucchini, garlic, chili flakes, parmesan **25**

**Capellini d'Angelo al Pomodoro Fresco e Basilico:** Angel hair pasta, fresh tomato, garlic, basil **22**

**Fiorellini di Melanzane:** Eggplant & goat cheese ravioli, tomato sauce, basil, *ricotta salata* **28**

**Mezzelune d'Aragosta con Porri:** Lobster-filled half-moon shaped ravioli; lobster sauce, leeks **29**

**Lasagne Ferraresi:** Baked lasagne, ground beef *ragù*, béchamel, tomato sauce, parmesan **28**

**Ravioli di Zucca:** House made pumpkin-ricotta ravioli; cream sauce, sage butter **28**

**Risotto ai Funghi Porcini:** Carnaroli rice, porcini mushrooms, mascarpone cheese **29**

### CONTORNI (SIDES)

**Patate Novelle:** Roasted fingerling potatoes, thyme-infused olive oil **10**

**Polenta:** Grilled cornmeal, Fiore Sardo cheese **11**

**Broccolini:** Sautéed thin-stemmed baby broccoli, garlic, organic Sicilian olive oil **13**

**Cavoletti:** Charred Brussels sprouts, guanciale, butter **14**

**Rapini Aglio Olio:** Broccoli rabe, spicy garlic oil **12**

**Asparagi:** Lemon-roasted asparagus **14**

**Cipollini Agrodolce:** Sweet-savory glazed cipollini onions **12**

### DOLCI

**Bauletto di Cioccolato e Banana:** Chocolate-banana bread pudding, warm chocolate ganache center, caramelized bananas **16**

**Crostata di Pere al Caramello:** Pear tart, thin marzipan layer, warm caramel sauce **16**

**Crème Brulée di Lamponi:** Raspberry crème brûlée **14**

**Panna Cotta:** Italian eggless custard; aged fig balsamic, mixed fresh berries **14**

**Crostata al Limone:** Lemon tart, white chocolate shavings **13**

**Gelati & Sorbetti:** Assorted Italian ice cream & sorbet **12**

BUON APPETITO



@OLIOSANTABARBARA

OLIOCUCINA.COM