



PER COMINCIARE

Carpaccio di pomodoro cuore di bue, caramello di balsamico, emulsione di basilico, burrata

Beefsteak tomato carpaccio, caramel ketchup, basil emulsion, burrata cheese

€ 11,00

Vitello tonnato della tradizione

Sliced roasted veal served with tuna sauce

€ 12,00

Tonno di coniglio, giardiniera di verdure

Marinated rabbit meat, slowly cooked in olive oil, home made pickled vegetables

€ 13,00

Crudo di ricciola, mela verde, Campari, pompelmo, riso nero

Green apple scented raw amberjack, grapefruit and, Campari jelly, crunchy black rice

€ 14,00

Uovo perfetto con gamberoni profumati al Grand Marnier corn flakes al nero di seppia

The perfect egg with Grand Marnier marinated king prawns, black squid ink corn flakes

€ 12,00



IL RISO E LA PASTA

Vialone nano "Melotti" asparagi e capesante

Risotto with asparagus and scallops

€ 14,00

Paccheri "Masseria Olimpo" pesto di basilico e branzino

Paccheri pasta with basil pesto, seared seabass

€ 14,00

Agnolotti del plin fatti a mano con sugo d'arrosto

*Hand-made ravioli stuffed with braised
meat served with gravy*

€ 14,00

Tagliolini ai 36 tuorli, burro di malga e tartufo di stagione

*Home-made 36 egg yolks tagliolini pasta with butter and
seasonal truffle*

€ 16,00

Spaghetti "Masseria Olimpo" con ragù di salsiccia e vitello

Spaghetti pasta with bolognese sauce

€ 14,00



IL PESCE E LA CARNE

**Trancio di ombrina selvatica arrostita, lemongrass,
caponatina di verdure**

*Roasted wild croaker, lemongrass sauce,
stewed mixed vegetables*

€ 18,00

**Merluzzo della Groenlandia al forno, sifonatura di baccalà
mantecato alla vicentina, spinacini saltati**

*Baked Skrey cod fillet, blended cod foam,
sauteed baby spinach*

€ 16,00

**Osso buco di vitello brasato al Barbaresco,
purè di patate ratte carotine glassate**

*Braised veal marrow-bone, Barbaresco wine reduction,
mashed ratte potatoes glazed baby carrots*

€ 16,00

Filetto di Fassona alla griglia con patate al forno e spinaci

*Grilled Fassona beef fillet, roasted potatoes, sauteed
spinach*

€ 20,00

**Fiorentina di black angus, patate al forno, fagioli
all'uccelletto**

*Grilled dry age Black Angus T-bone steak roasted potatoes,
sauteed beans*

€ 40,00 /Kg

Prosciutto crudo del presidio di Saint Marcel

Prosciutto crudo Saint Marcel (raw ham)

€ 12,00



IN ACCOMPAGNAMENTO

Spinaci al burro

Sauteed spinach

Carotine glassate

Glazed carrots

Caponata di verdure

Mixed sauted vegetables

Fagioli all'uccelletto

Sauteed cannellini beans

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 5,00

Selezione di formaggi

Cheese selection

€ 14,00



LE DOLCI TENTAZIONI

Sweet temptations

€ 7,00

Coperto € 3,00

LE SFIZIOSITÀ DELLA TRADIZIONE

**Battuta di fassona al coltello affumicata al
legno di mandorlo, fieno di porri croccanti**

*Fassona beef tartare smoked with almond wood,
crispy leeks*

€ 14,00

Gnocchetti soffiati alla parigina gratinati al forno

Gratinated puffed parisian dumpling

€ 14,00

**La costoletta di carrè di vitello alla milanese
dorata nel burro di malga**

Veal loin Milanese style cooked in alpine clarified butter

€ 18,00



MENU DEGUSTAZIONE TERRA

Carpaccio di pomodoro cuore di bue, ketchup al caramello,
emulsione di basilico e burrata

Spaghetti di Masseria Olimpo con ragù di salsiccia e vitello

Osso buco di vitello brasato al barbaresco con pureè di
patate ratte e carotine glassate

Dessert a scelta

€ 50,00 pp

Vini selezione 3T, acqua e caffè inclusi

MENU DEGUSTAZIONE MARE

Uovo perfetto con gamberoni profumati all'Arancia

Paccheri di Masseria Olimpo con pesto alla genovese e
branzino

Filetto di merluzzo della Groenlandia al forno con
sifonatura di baccalà mantecato alla vicentina e spinacini
saltati

Dessert a scelta

€ 50,00 pp

Vini selezione 3T, acqua e caffè inclusi