

INFORMATIONS

Oliva Nera est née d'un mélange sulfureux entre **la passion pour la cuisine et l'amour des bonnes choses**. Une volonté réelle de vouloir bien faire, avec des **produits qualitatifs authentiques**, toujours dans le même objectif **vous faire plaisir !**

Charlotte, Vincent et leur équipe s'occuperont de vous, pour que vous passiez un moment véritablement gourmand.

Avant de commencer votre choix nous allons vous parler un peu de nos produits et de nos engagements :

Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano, Nduja, Friarelli, Tiramisu, Panna Cotta, Chianti, Lambrusco... Sélectionnés avec soin, nos produits sont importés d'Italie pour une authenticité gustative incomparable qui ravira vos papilles autant que votre esprit, vous emportant à bord d'un Vespa au son de Vivo Per Lei sur les routes italiennes.

C'est pourquoi vous retrouverez certaines de ces appellations tout le long de notre carte



D.O.P



I.G.P



A.O.P



Au restaurant Oliva Nera, NOUS VOUS SERVONS L'EAU DE DÉGUSTATION NORDAQ, plate et pétillante, À VOLONTÉ, AU PRIX DE 1€/PERS.

Nordaq nous permet d'atteindre en partie nos engagements écologiques pour la planète car ce système supprime tous transports et déchets de bouteilles.

Listes des allergènes et de la provenance des viandes sont disponibles sur demande.

BUON APPETITO !

Charlotte et Vincent

BOISSONS SANS ALCOOL

SIROPS - 3€

Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe et Pêche

JUS DE FRUITS DE LA MAISON ZUEGG - 3,50€

Abricot, ACE, Ananas, Fraise, Pomme, Pêche Mangue, Orange et Tomate

LIMONADES DE SICILE - 4€

Citron, Chinotto, Cola, Grenade, Mandarine Verte et Orange Sanguine

SODAS - 4€

Coca Cola Original et Coca Cola Zéro



APÉRITIFS

MARTINI BLANC, ROUGE - 4€

RICARD - 4€

WHISKY CHIVAS - 6€

GIN - 6€



BIÈRES

4,50€

MARECHIARO BLONDE PREMIUM
SAN GABRIEL BLANCHE
STRONG ALE BLONDE AMBRÉE
RADLER BLONDE CITRON

Maison Antoniana - bouteille de 33cl

COCKTAILS

KIT ITALIEN - 4,50€

Vin Blanc Limoncello ou Fragoli

SPRITZ ORIGINAL - 8€

COCKTAIL MAISON - 5,50€

Moscato d'Asti & Fragoli

COCKTAIL DU MOMENT - 10€

VINS

Verre 50cl 75cl

ROSÉ

Le Clos Côte de Provence - Domaine Le Clos Servien	5€	19€
Cuvée Tradition Bio AOP Côte de Provence - Domaine Sainte Marie	17€	24€
Eloge AOC Cru Classé Côte de Provence - Domaine de La Croix	20€	29€
Cuvée Paparazzi Bio - Domaine Sainte Marie		34€

BLANC

Nero'Oro Sicilia DOC - Apassimento Grillo	5€	19€
Cuvée Tradition Bio AOP Côte de Provence - Domaine Sainte Marie	17€	24€
Eloge AOC Cru Classé Côte de Provence - Domaine de La Croix	20€	29€
Bastide Blanche AOC Côte de Provence - Domaine de La Croix		34€

ROUGE

Nero'Oro DOC Sicilia - Apassimento Nero d'Avola	5€	19€
Irrésistible AOC Cru Classé Côte de Provence - Domaine de La Croix		24€
Eloge AOC Cru Classé Côte de Provence - Domaine de La Croix	20€	29€
Chianti Classico - Chioccioli		34€

PÉTILLANTS

Emilia Lambrusco Seco IGT - Terre Verdiane	24€	
Ice Bollicina Prosecco DOC Demi Sec		21€

Tous nos prix sont en euros TTC et inclus le service

Oliva Nera

PIZZERIA RISTORANTE

ANTIPASTI

GASTRONOMIA - 14€

Sélection de charcuteries italiennes du moment accompagnée de pain maison façon Focaccia



APERITIVO GUSTO - 18€

Sélection de charcuteries, de fromages et légumes marinés italiens du moment accompagnés de pain maison façon Focaccia

PALLINA DI BURRATA

ALL'OLIO - 8€

Burrata, Huile d'olive extra vierge, Fleur de sel, Olive Taggiasche

AL PESTO - 9€

Burrata, Pesto, Fleur de sel, Olive Taggiasche

PICCANTE - 11€

Burrata, Confit d'oignons, Jambon de Parme, Poudre de piment

AL TARTUFO - 14€

Burrata, Huile de truffe, Concassé de pistache, Jambon truffé, Lamelles de truffes fraîches

INSALATA

CÉSAR - 8€ / 16€

Salade, Poulet, Croûton, Parmigiano DOP, Sauce César

PARMA - 9€ / 18€

Salade, Mozzarella Di Bufala DOP, Parmigiano DOP, Jambon de Parme, Tomate confite, Crème de Vinaigre Balsamique de Modène IGP

ANTIPASTO - 9€ / 18€

Salade, Mozzarella Di Bufala DOP, Parmigiano DOP, Tomate confite, Artichaut, Poivron, Aubergine, Crème de Vinaigre Balsamique de Modène IGP, Gressin



Tarif : Entrée / Plat

PASTA

PRIMAVERA - 13€

Tagliatelle fraîche, Pulpe de tomate, Caponata, Parmigiano DOP et Tomate confite

PESTO & BURRATA - 15€

Tagliatelle Fraîche, Pesto, Tomate confite et Burrata

LIMONE E SALMONE - 17€

Tagliatelle fraîche, Crème, Citron, Saumon fumé et Aneth

TARTUFO - 21€

Raviolis aux truffes, Crème de Parmesan, Lamelles de Truffes

Toutes nos pâtes sont fraîches et proviennent exclusivement du traiteur la Belle Fermière à Cogolin.

BAMBINI MENU - 12€

1 Boisson 1 Pizzella ou 1 Tagliatelle à la tomate 2 boules de glace

Enfant - 12 ans

Tous nos prix sont en euros TTC et inclus le service

ROSSA

MARGHERITA - 9,50€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Basilic frais

REGINA - 11€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon, Champignon

NAPOLI - 12,50€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Anchois.
Après Cuisson : Fleur de câpres



BIANCA

CAPRI - 12,50€

Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte, Chèvre Affiné, Pancetta.
Après cuisson : Miel

NORDICA - 13,50€

Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Huile de citron

PESTO - 12,50€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Poulet, Tomate confite, Pesto

FORMAGGI - 13€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Gorgonzola DOP, Chèvre affiné, Fontina DOP

ORTOLANA - 13,50€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Poivron, Tomate confite, Coeur d'artichaut, Aubergine

VESUVIO - 14€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Salsiccia di Finocchio, Friarelli

MONZA - 14€

Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte, Fontina DOP, Artichaut.
Après cuisson : Noix, Jambon de Parme

PIZZELLA

9,50€

REGINA - PESTO- FORMAGGI - CAPRI - NORDICA PROSCIUTTO (SUPP 1 €)

½ pizza servie avec un bol de salade

DOLCE

AFFOGATO - 5€

Boule de glace vanille, Ristretto.
Nappage au choix : Amarena, Pistache ou Nocciolata

PANNA COTTA - 7€

Coulis de fruits rouge et Granola Pistache

TIRAMISU AU CAFÉ - 7€

TIRAMISU DU MOMENT - 8€

CAFÉ GOURMAND - 9€

Mini Panna Cotta, Mini Tiramisu, Amaretti, Une boule de glace au choix



CAFFÈ E TE

CAFÉ - 2€ DÉCAFÉINÉ - 2€ THÉ OU INFUSION - 3€

Tous nos prix sont en euros TTC et inclus le service

MITICA

ANTICA - 11,50€

Tomate.
Après cuisson : Mozzarella Di Bufala DOP, Huile de basilic, Basilic frais

CAPONATA - 14,50€

Tomate, Caponata.
Après cuisson : Mozzarella Di Bufala DOP, Oignons frits, Olive Taggiasche

NDUJA ROYALE - 16,50€

Tomate, Nduja, Chèvre, Aubergine.
Après cuisson : Mozzarella Di Bufala DOP, Roquette, Parmigiano DOP

OLIVA NERA - 14,50€

Base Tapenade Noire, Tomate Confite
Après cuisson : Jambon de Parme, Olive Taggiasche, Mozzarella di bufala

PROSCIUTTO - 15,50€

Tomate, Tomate confite.
Après cuisson : Jambon de Parme, Mozzarella Di Bufala DOP, Roquette, Parmigiano DOP, Crème de Vinaigre Balsamique de Modène IGP

MAESTRO - 15,50€

Tomate, Tomate confite, Gorgonzola DOP, Poulet.
Après cuisson : Mozzarella Di Bufala DOP, Roquette, Crème de Vinaigre Balsamique de Modène IGP

ATLANTICO - 16,50€

Crème, Mozzarella Fior Di Latte.
Après cuisson : Saumon fumé, Huile de citron, Fleur séchée

TARTUFATA - 21€

Crème de parmesan.
Après cuisson : Jambon truffé, Burrata, Lamelles de truffes fraîches

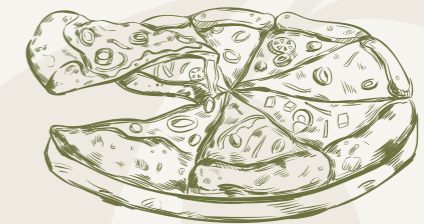
SPECIALE

ETNA - 13,50€

Crème de moutarde, Mozzarella Fior Di Latte, Poulet.
Après cuisson : Moutarde à l'ancienne, Herbes de Provence

FUNGHI CARCIOFI - 14,50€

Crème de cèpe, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon, Artichaut, Parmigiano DOP



GELATO

COUPE DE GLACE - 9€

CAFÉ LIÉGOIS

2 boules Café, 1 boule Vanille, Espresso, Crème fouettée

COLONEL

2 boules Citron, Vodka

FRUTTI

Melon, Framboise, Mangue, Coulis de fruits rouge, Crème fouettée

1 BOULE - 3€

2 BOULES - 5,50€

3 BOULES - 8€

Supp crème fouettée *ou* coulis de fruits rouge *ou* chocolat *ou* café - 1€



PARFUM AU CHOIX

LIQUORE (4 CL)

LIMONCELLO - 4€ GRAPPA - 4€ AMARETTO - 4€

Tous nos prix sont en euros TTC et inclus le service