



Bon Appétit !



„Olivo“ heißt auf Deutsch der Olivenbaum und ist somit Namensgeber unseres Restaurants. Das „s“ ist die Reminiszenz an unsere Heimat.

Daher verpflichten wir uns nur bestes und reinstes Olivenöl zu verwenden.

Besagtes Öl beziehen wir aus Kreta von der Familie Fasoulakis. Die amtliche Analyse bestätigt ein Olivenöl der Qualität „nativ extra“ (sehr gut) und ist als absolut artenrein eingestuft.

Küchenchef Marcus Wend und Team heißen Sie herzlich willkommen!

# Vorspeisen und Suppen

Tomatencremesuppe mit getrockneten Tomaten mit bestem Olivenöl, Croûtons und Kräutern	7,50 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Steirischem Kürbiskernöl, gebackenen Kartoffel-Gemüse Klößchen	8,50 €
„Ich hätte gerne nur einen kleinen Salatteller als Vorspeise bitte“	3,50 €
Kalbsfrikadelle „Vitello Tonato“ mit leichter Thunfischcreme mit Romana-Salat und Kapernäpfeln	12,50 €
Antipasti s'OLIVO mit Sashimi-Thunfisch - roh - in Mais-Knusperhülle, Gegrillte Salsicca Klößchen, Feta-Käse-Knusper, Salat und Dips	12,50 €

# Desserts

Im Weck-Glas serviert

Mousse au Chocolat mit Früchte-Confit und Bitterschokoladensplitter	4,50 €
Weißer Vanille-Zitronen Crema mit Streuseln	4,50 €
Honig-Mandel-Cassata mit Gewürzorange	5,50 €
Hausgemachtes Eis - Spezialitäten Tonkabohne   Orangen Mohn   Himbeere Vanille Je Maxi - Kugel	2,00 €



## Hauptgänge Fleisch & Geflügel

- Tagliata vom Flank Steak, edle Pfefferwürze  
mit frischen dicken Pommes und Estragon Mayonnaise  
25,50 €
- Konfitierte Lammhaxe in seiner Bratenjus  
mit karamellisiertem Muskatkürbis und Rosmarin-Gnocchi  
23,50 €
- Carré vom italienischen Landschwein  
mit cremiger Orangenpolenta, rührgebratenes Pilz-Gemüse  
23,50 €
- Zart geschmorte Schweinebäckchen in Trebiano Senf Sauce,  
rührgebrattem Pilz Gemüse und Gnocchi  
19,50 €
- Pollo Fino mit Speck und Rosmarin gebraten cremige Polenta  
und weißes Bohnengemüse  
16,50 €

## Salate

- Caesars Salat mit Croûtons, Ei und Grana Padano
- wahlweise mit  
...Gebackenes Hähnchenbrustfilet in  
Tramizzini Kruste  
...Sashimi-Thunfisch -roh- in Mais-Knusperhülle 13,50 €
- Gemischte Blattsalate in Balsamico – Vinaigrette mit  
Tomaten und gerösteten Kernen
- wahlweise mit  
...mit mariniertem Feta  
...mit gegrillten Salsiccia-Klößchen 13,50  
€
- „Ich hätte gerne nur einen kleinen Salatteller als  
Vorspeise bitte“ 3,50 €
- Mediterraner Rindfleischsalat am Bouquet von Treviso  
und Rauke Balsamico Dressing, mit Gemüsechips  
11,50 €

## Pasta & Risotto

Ravioli Funghi in Salbei Buttersoße und Grana Padano	11,00 €
Maxi Ravioli Hummer mit Hummer Bisque und Gambas	13,50 €
Spaghetti Bolognese	
klassischer Hackfleisch-Bolognese	10,50 €
weißer Kalbfleisch-Bolognese	12,50 €
Veganer Bolognese	9,50 €
Carnaroli – Risotto Reis, mit Trebbiano, Zitrone und Grana Padano	
...mit frischen Pilzen, Nüssen-Kernen und Croûtons	13,50 €
...Hummer Bisque und Garnelen	14,50 €
...Tomatensugo und Salsiccia	12,50 €

## Hauptgänge Fisch & Vegetarisch

Gegrillter Adlerfisch in Salbeibuttersoße mit Kürbisgemüse und Kräuterrisotto	26,50 €
Doradenfilet aus dem Aromadampf weißem Bohnengemüse und glacieren Krustentier – Raviol	25,50 €
<b>Vegetarisch</b>	
Karamellierter Muskatkürbis mit Rosmarin-Gnocchi Tomatensugo, Grana Padano	14,50 €
Weißes Bohnengemüse, Cremige Polenta und Fetakäse in der Knusperhülle	16,50 €