



menu
Pizzeria



la nostra
FILOSOFIA

Il ristorante Olì360 compone i suoi menù attingendo dalla cultura del territorio, partendo da elementi semplici che sapientemente lavorati prendono forma in creazioni leggere, buone e sostenibili.

Rispetto delle tradizioni, materia prima di qualità e star bene a tavola.

Questi sono i nostri valori che orgogliosamente condividiamo con voi.



pizza s.f

• [pìz·za]

Prodotto gastronomico salato che consiste in un impasto a base di farina, acqua e lievito. Una specialità napoletana, che oggi è ormai diffusa in tutto il mondo.

L'accurata selezione di pizze pensate per voi, è opera del nostro Maestro Pizzaiolo
Gaetano Pierro.

pizze **TRADI ZIONALI**








Margherita  	5
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".	
Regina Margherita  	7,5
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".	
Diavola  	7
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, spianata piccante, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".	
Napoletana  	7,5
Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, olive, capperi, origano di montagna del Cilento, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".	
Siciliana  	7
Pomodoro San Marzano DOP, provola d'Agerola, melanzane al forno, salsiccia, scaglie di grana all'uscita, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".	
Bell'Italia  	10
Pomodorini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, prosciutto crudo di Parma, fior di latte d'Agerola, olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".	
Sarracino   	9,5
Provola affumicata d'Agerola, mortadella di Bologna IGP, crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".	

I prezzi espressi sono da intendersi in euro.

- Sapori e pacchetelle**   9
Mozzarella di bufala Campana DOP, pacchetelle di pomodoro pelati Sammy, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico e olio E.V.O. Bio “I Sapori di Mandia”.
- Porcini e nobiltà**   9
Provola d’Agerola, porcini a cubetti, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico e olio E.V.O. Bio “I Sapori di Mandia”.
- Scarpariello**   10
Pacchetelle di pomodoro rossi e gialli “Tenuta Manna”, Parmigiano Reggiano e pecorino in cottura, basilico e olio E.V.O. Bio “I Sapori di Mandia”.
- Ricomincio da tre**   9
Base focaccia, melanzane, zucchine, peperoni e asparagi grigliati, topping al basilico, all’uscita mozzarella di bufala Campana DOP e olio E.V.O. Bio “I Sapori di Mandia”.
- Fantastici 4**   10
Provola d’Agerola, blu di pecora dell’azienda “Carmasciando”, ricotta di bufala Campana DOP, pecorino bagnolese, Parmigiano Reggiano DOP, basilico e olio E.V.O. Bio “I Sapori di Mandia”.
- Scusate il ritardo**   10
Crema di latte, prosciutto cotto, patate lesse di Avezzano, provola d’Agerola, Parmigiano Reggiano DOP, pepe e olio E.V.O. Bio “I Sapori di Mandia”.

pizze **SPE** **CIALI**

con impasto al limone

- Miracolo a Nerano**   12
Crema di zucchini, fior di latte d'Agerola, fonduta di Caciocavallo Irpino giovane 6 mesi, chips di zucchini, pancetta artigianale in cottura, menta, zest di limone e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".
- La Grande Sorrento**    15
Fior di latte d'Agerola, misticanza, gambero rosso crudo marinato all'arancio, fettine di arancio e limone, sale nero di Cipro, fiori eduli e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".
- Carpaccio fuggente**   13
Carpaccio di bufala Campana DOP, fior di latte d'Agerola, rucola tritata, fettine di limone, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, perle d'aceto balsamico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

NB. Ricordiamo che tutte le pizze possono essere realizzate con impasto al limone, previa richiesta e con l'aggiunta di € 1,00 al totale.

le nostre **CO** **URMET**

Benvenuti al Sud 13

Dadolata di zucchine croccanti marinate alle erbe, fior di latte d'Agerola, salmone marinato fresco, mousse di Philadelphia, prezzemolo riccio, zest di limone, polvere di cipolla bruciata, fiori eduli e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Pomodorino in love 10

Pomodorino cannellino dei Campi Flegrei, stracciata di bufala, gocce di pesto di basilico, scaglie di Caciocavallo Irpino, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Il diavolo veste viola 12

Purea di patate viola, Speck Sauris 24 mesi, provola d'Agerola, pomodorini confit, pecorino bagnolese 24 mesi, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Miglio blu 12



Carciofi bianchi di Pertosa presidio slow food, fior di latte d'Agerola, blu di pecora dell'azienda "Carmasciando", pancetta, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Cotto al Paradiso 12






Base di focaccia, prosciutto cotto alla brace azienda "Capitelli", pomodoro lampadina arrostito, stracciata di bufala, topping di pesto di basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Troppo Buona 12



Fior di latte d'Agerola, capocollo "salumificio Giovanniello", pomodorini a pacchetelle gialli "Tenuta Manna", burrata centrale, tarallo sbriciolato, sugna, pepe e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Capriccio di Olì   12




Pomodoro biologico Sammy, salame tipo Napoli, fior di latte d'Agerola, olive schiacciate bio "I Sapori di Mandia", carciofi sott'olio bio "I Sapori di Mandia", prosciutto cotto alla brace azienda "Capitelli", funghi porcini, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Via col broccolo      12



Broccolo pugliese saltato in padella, fior di latte d'Agerola, salmone fresco marinato, stracciatella alla senape, tarallo sbriciolato, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Ritorno al Cilento    13



Pacchetelle gialle "Tenuta Manna", tranci di tonno "Calippo" 60 gr., alici di Cetara, capperi di Salina, origano di montagna del Cilento, fior di latte d'Agerola e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".



Per un pugno di papaveri    13



Fior di latte d'Agerola, cipolla ramata di Montoro caramellata, dadolata di zucchine croccanti alle erbe aromatiche, semi di papavero, tranci di tonno "Calippo" 60 gr. e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

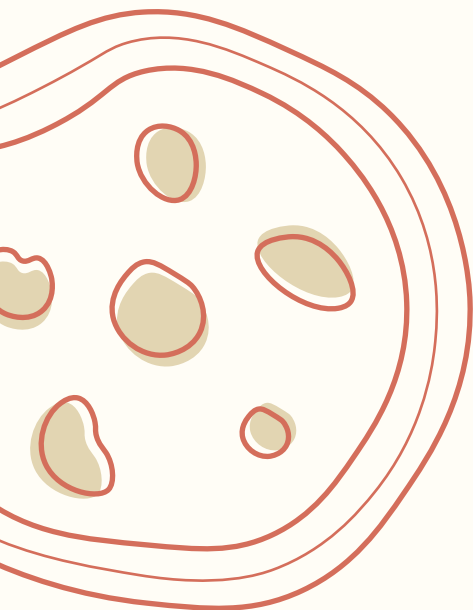
Buio pesto   11

Ricotta di bufala mantecata al pesto ligure, fiori di zucca, fior di latte d'Agerola, pomodorino confit, pancetta in cottura e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".












Si accettano sciurilli   12
Fior di latte d'Agerola, fiori di zucca ripieni di ricotta, pomodoro giallo in succo, all'uscita pancetta cotta a bassa temperatura Giovanna di Capitelli, basilico e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Scarole stellari   11
Base focaccia, scarola a crudo, datterini rossi e gialli, bufala Campana DOP, all'uscita pancetta cotta a bassa temperatura Giovanna di Capitelli e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

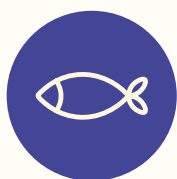
Mai dire Nduja   10
Fior di latte d'Agerola, broccoli baresi saltati in padella, asparagi, carciofi, nduja calabrese e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".



PECCATI di GOLA

- I love Bacon**   12
Porcini, bacon, fonduta di Parmigiano Reggiano, burrata centrale, fior di latte d'Agerola, chips e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".
- Capitan Crock**    12
Crema al formaggio, fior di latte d'Agerola, crochè, topping di pistacchio, mortadella grigliata Bonfatti presidio slow food, zest di limone e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".
- Fast&Cheddar**   12
Crema di formaggio, provola d'Agerola, burrata e crema di cheddar, bacon, cipolla caramellata, crochè all'uscita e olio E.V.O. bio "I Sapori di Mandia".
- Cacio a mezzanotte**   9
Patate al forno aromatizzate, salsiccia a punta di coltello, provola d'Agerola, caciocavallo e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".
- La grande abbuffata**   12
Porchetta, patate al forno aromatizzate, provola d'Agerola, burrata, bacon, crema di cheddar e olio E.V.O. Bio "I Sapori di Mandia".

Allergeni.



1 Pesce
Pesce



2 Molluschi
Molluscs



3 Latticini
Milk



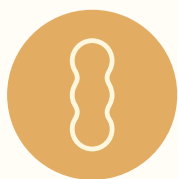
4 Glutine
Gluten



5 Frutta a guscio
Tree nuts



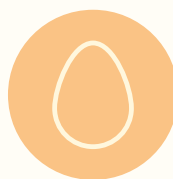
6 Crostacei
Crustacean



7 Arachidi
Peanuts



8 Lupini
Lupin



9 Uova
Eggs



10 Solfiti
Sulphites



11 Soia
Soya



12 Senape
Mustard



13 Sedano
Celery



14 Olio di palma
Palm oil

IT

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Sono evidenziati nell'elenco gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.

EN

(Under Regulation 1169/11 - L. Decree 109/92, 88/2009)

Dear customer, the food on the market often contain allergenic ingredients that can cause violent reactions in susceptible persons. The staff are still available to you, please report any known allergies.

They are shown in the list the allergens that you might find in some of our food.

Informativa ai clienti

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI.

1. **Pesce** e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. **Molluschi** e prodotti derivati.

3. **Latte** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

4. Cereali contenenti **glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

5. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch),

noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

6. **Crostacei** e prodotti derivati.

7. **Arachidi** e prodotti derivati.

8. **Lupini** e prodotti derivati.

9. **Uova** e prodotti derivati.

10. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

11. **Soia** e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia rainato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

12. **Senape** e prodotti derivati.

13. **Sedano** e prodotti derivati.

15. **Olio di palma**

Information for client.

FOOD ALLERGENS

1. **Fish** and products thereof, except:

- a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

2. **Molluscs** and products derivatives.

3. **Milk** and milk products, including lactose, except:

- a) whey used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;
- b) lactitol.

4. **Cereals containing gluten** (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products derivatives, except:

- a) glucose syrups made from wheat, including dextrose, and related products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
- b) maltodextrin wheat based products and derivatives, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
- c) glucose syrups based on barley;
- d) cereals used for making distillates or alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.

5. **Nuts**, ie almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts. (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch) Brazil nuts (Brazil nut), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.

6. **Crustaceans** and products derivatives

7. **Peanuts** and products thereof.

8. **Lupin** and products derivatives.

9. **Eggs** and derivatives.

10. **Sulphur dioxide** and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.

11. **Soybeans** and products derivatives, except:

- a) oil and fat soy and reined products, as long as the process does not immediately increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D- α -phatocopherol, natural D α natural, natural D α tocopherol succinate from soybean;
- c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean.

12. **Mustard** and products derivatives.

13. **Celery** and products derivatives.

14. **Palm oil**.

