

Allergeni:

Crudo di Mare: Pesce - Crostacei - Soia - Sesamo - Glutine - Uovo

Sushi: Pesce - Crostacei - Uovo - Glutine - Soia - Sesamo

Brandade: Pesce - Crostacei - Latticini - Frutta a Guscio

Caesar Salad: Latticini - Glutine - Uova - Pesce

Insalata Olimpo: Latticini - Uova - Pesce

Crudo e Mozzarella: Latticini

Caprese: Latticini

Spaghetti Vongole: Glutine - Molluschi

Tagliolini: Glutine - Uova - Pesce

Triangoli di Crostacei: Glutine - Uova - Latticini - Crostacei - Pesce - Frutta a Guscio

Spaghetti Pomodoro: Glutine

Maltagliati: Glutine - Uova - Latticini - Frutta a Guscio

Pescato: Pesce - Frutta a Guscio

Frittura: Pesce - Crostacei - Glutine - Soia - Uova - Latticini

Salmone: Latticini - Pesce

Tagliata di Manzo: Latticini

Hamburger: Glutine - Latticini - Uova

Fishburger: Glutine - Latticini - Uova - Mollusco - Sedano

Lemon Tarte: Glutine - Latticini - Uova

Semifreddo Lavanda: Latticini - Glutine - Uova - Frutta a Guscio

Tutti i prodotti potrebbero contenere tracce di solfiti e coloranti

Al fine di mantenere costanti sia il livello qualità, sia le caratteristiche organolettiche delle

materie prime, il “**Ristorante Olimpo**” si avvale dell’uso *dell’abbattimento rapido di temperatura*, contrassegnando sul menu i prodotti così trattati con il simbolo: °

Inoltre, sempre per gli stessi motivi, alcuni prodotti vengono acquistati *congelati o surgelati* da fornitori qualificati e certificati; questi prodotti sono contrassegnati con il simbolo: *

Le suddette scelte commerciali, sono suggerite dallo standard qualitativo

ISO 9002 – 9004 che l’organo certificatore **DNV** (Den Norske Veritas) ha rilasciato a questo albergo ed a questo Ristorante.

Sicuri così di dare una chiara e trasparente informazione alla clientela, si ricorda che queste indicazioni sono obbligatorie per legge come previsto dal piano di igiene alimentare **HACCP**

Coperto a persona 3€ Service per person 3€

Menu Lunch

Insalate

Insalatona Estiva “Olimpo” 18

Summer Salad “Olimpo”

Insalata “Cundigiun” Genovese 17

Genoese mixed Salad

Cesar Salad con petto di Pollo Grigliato ° 20

Cesar Salad with grilled Chicken

Melone e Crudo di Parma 18

Melon and Parma Ham

Caprese con Mozzarella Fiordilatte e Pomodorini Pachino 16

Caprese Salad with Fiordilatte Mozzarella and Cherry Tomato

Crudo di Parma e Mozzarella di Bufala 16

Parma ham and buffalo mozzarella

Special Sandwiches

Hamburger di Fassona con Fonduta di Formaggio,
Cipolla caramellata e Pomodoro Grigliato ° 16

*Fassona burger with Cheese Fondue
caramelized onion and grilled Tomato*

Fish Burger di Polpo con Salsa Verde e Melanzane °* 16

Octopus Fish-burger with green sauce and Eggplants

Sandwich con Bocconcini di Pollo croccanti,
Soncino e Maionese al Lime ° 15

Crispy Chicken nuggets Sandwich, Soncino and Lime Mayonnaise

Pane Integrale con Toma Ligure alla Piastra e Verdurine 14
Wholemeal Bread with grilled Ligurian Toma Cheese and Vegetables

Antipasti

Piccolo Crudo di Pesci e Crostacei °* 35
Raw fish and crustaceans hors d'oeuvre

Sushi "Zeus" ° 25
"Zeus" Sushi

Brandade di Baccalà con Gamberi al vapore °* 22
Codfish Brandade with Steamed Shrimps

Ceviche di Mare con Insalatina di Totanetti °* 23
Ceviche with Squid Salad

Sformatino di Zucchine con Fonduta di Formaggio ° 18
Courgette Flan with Cheese Fondue

Primi Piatti

Tagliolini alle Acciughe nostrane, con Zucchine trombetta ° 20
Tagliolini with local anchovies, with trumpet Courgette

Bottoni di Ricotta e Pomodoro secco con Baccalà e Olive Taggiasche ° 23
Ricotta and dried Tomato filled Pasta with Cod and Taggiasca Olives

Gnocchetti di Ceci con Vongole e Bottarga ° 22
Chickpea Dumplings with Clams and Botargo

Tagliolini con Pomodoro Pachino e Basilico fresco ° 18
Tagliolini with Pachino tomato and fresh Basil

Maltagliati casarecci di Farro con Pesto nostrano, Patate e Fagiolini ° 18
Homemade spelled Maltagliati with local Pesto, Potatoes and green Beans

Secondi Piatti

Trancio di Pescato alla Ligure con Patate, Pinoli e Olive ° 26
Ligurian fish steak with Potatoes, Pine nuts and Olives

Calamari alla Piastra con Verdure e Salsa Teriyaki * 23
Grilled Squids with Vegetables and Teriyaki Sauce

Frittura di Mare con Verdurine croccanti °* 23
Fried Seafood with crispy Vegetables

Salmone Marinato al Caffè con salsa allo Yogurt ° 22
Coffee marinated Salmon with Yogurt sauce

Tagliata di Manzo con Parmigiana di Melanzane estiva ° 24
Roasted sliced Rump beef meat Steak with Eggplant parmigiana

Dessert

Insalata di Frutta fresca 10
Fresh fruit salad

Tiramisù su Stecco con Spuma al Caffè ° 10
Tiramisù Stick on Coffee Mousse

Tarte Tatin di Mele con Gelato alla Cannella ° 10
Apple Tarte Tatin with Cinnamon Ice cream

Spuma di Ricotta con Fragole Marinate e Cialda di Cannolo ° 10
Ricotta Mousse with marinated Strawberries in Cannoli waffle

Sorbetto alle Fragoline di Bosco 8
Wild strawberry Sorbet

Sorbetto al Mango Tropicale 8
Tropical Mango Sorbet