

# Mar de Olivo

Mediterranean Cuisine

## STARTERS

### TARTAR

Heirloom tomatoes, Dijon mustard, vinaigrette à l'ancienne, capers, pickles, vegg yolk.

### GRILLED BROCCOLI

Almond praline, tahini, toasted sesame seeds, roasted lemon juice.

## SALADS

### CAPRESE

Tomato carpaccio, miso pesto, Kalamata olives, heirloom tomatoes, bread croutons, almond burrata cheeze.

### PORTOBELLO CARPACCIO

Mushroom confit, garlic veganaisse, toasted capers, parsley, spring onions, balsamic vinegar, artichoke hearts, Plantmerssan cheeze.

+ **Swap for** - Grana Padano cheese. 

## MAIN COURSES

### RAGÚ DELLA NONNA

Eggplant, onion, carrots, rain mushrooms, shallots, San Marzano tomatoes, olive oil.

+ **Swap for** - Organic chicken from a local farm. 

### TAGLIATA DI FUNGO

Grilled portobello, mushroom sauce, roasted vegetables and seasonal sprouts.

+ **Swap for** - Catch of the day. 

### MELANZANNA

Traditional eggplant, salsa bianca, san marzano tomatoes, basil, pesto.

## PASTA & RISOTTO

### TORTELLONI

Lobster tail mushrooms, shallots, walnuts, pear, plant-based gorgonzola.

### ORZO PORCINI

Onion jus, porcini mushrooms, smoked tempeh.

+ **Swap for** - Salsiccia. 

### GNOCCHI ARRABBIATA

Homemade gnocchi, tomato, Calabrian pepper sauce and rocket leaves.

### TAGLIATELLE

Homemade in carbonara sauce, tofu bacon, vegg yolk, Parmesan cheese, and parsley.

+ **Swap for** - Local shrimp. 

### RISOTTO SABINO

Carnaroli rice, white wine, truffle compote, onion and garlic reduction, sautéed fresh mushrooms, Reggiano Parmesan, and garden parsley.

+ **Swap for** - Sea scallops. 

## DESSERTS

### TRADITIONAL TIRAMISU

Alkaline cacao powder, espresso coffee, coconut whipped cream, dark chocolate.

### PIEMONTAISE (PB, GF)

Almond/hazelnut dacquoise, creamy 66% chocolate, palet feillantine with hazelnut praline, flakes of chocolate, whipped ganache.

### MAMOUL

Almond cake, dates, orange, cinnamon, date ice cream.



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



MEAT



CHICKEN



PORK



SEAFOOD

# Mar de Olivo

Mediterranean Cuisine

## ENTRADAS

### TARTAR

Tomates heirloom, mostaza Dijon, vinagreta à l'ancienne, alcaparras, pepinillos y yema de uero.

### BRÓCOLIS A LA LEÑA

Praliné de almendra, tahini, ajonjolí tostado, jugo de limón amarillo asado.

## ENSALADAS

### CAPRESE

Tomate heirloom, pesto de miso, aceitunas Kalamata, crutones de pan, keso burrata de almendras.

### CARPACCIO DE PORTOBELLO

Hongos confitados, veganesa de ajo, alcaparras tostadas, perejil, cebolla cambray, balsámico, corazón de alcachofa, keso Plantmersanno.

**+ Cambiar por** - Queso Grana Padano. 

## PLATOS PRINCIPALES

### RAGÚ DELLA NONNA

Berenjena, cebolla, zanahoria, hongos de lluvia, chalotes, tomate San Marzano, aceite de oliva.

**+ Cambiar por** - Pollo orgánico de una granja local. 

### TAGLIATA DI FUNGO

Portobello a la parrilla, salsa de hongos, vegetales asados y brotes tiernos de temporada.

**+ Cambiar por** - Pesca del día. 

### MELANZANNA

Berenjena tradicional, salsa bianca, tomates san marzano, albahaca, pesto.

## PASTA Y RISOTTO

### TORTELLONI

Hongos langosta, chalotes, nuez pecana, pera, gorgonzola plant-based.

### ORZO PORCINI

Jus de cebolla, hongos porcini, tempeh ahumado.

**+ Cambiar por** - Salsiccia. 

### GNOCCHI ARRABBIATA

Gnocchis caseros en salsa de tomate con chile de Calabria y rúcula.

### TAGLIATELLE

Tallarines hechos en casa, crema a la carbonara, tocino de tofu, yema de uero, keso parmesano y perejil.

**+ Cambiar por** - Camarón de la región. 

### RISOTTO SABINO

Arroz Carnaroli, reducción de vino blanco y trufa, cebolla y ajo, hongos frescos salteados, Parmesano Reggiano y perejil de huerto.

**+ Cambiar por** - Callos de hacha. 

## POSTRES

### TIRAMISÚ TRADICIONAL

Cacao alcalino, café espresso, crema de coco, chocolate amargo.

### PIEMONTAISE (PB, GF)

Dacquoise de almendra/avellana, cremoso de chocolate al 66%, palet feillantine con praliné de avellana, láminas de chocolate, ganache montado.

### MAMOUL

Pastel de almendra, dátiles, naranja, canela, helado de dáttil.



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



CARNES



POLLO



CERDO



MARISCOS