



# OilBar&Bistrò

*"Un luogo dove vivere il Garda e la Valtènesi, attraverso i profumi e i sapori delle eccellenze enogastronomiche di questo territorio. Protagonista di ogni portata il nostro Olio Extravergine di Oliva".*

## Aperitivi

*"A place to experience Garda and Valtènesi, through the scents and flavors of the excellent food and wine of this area. The protagonist of each course is our Extra Virgin Olive Oil".*



## Picnic

*"Ein Ort, um Garda und Valtènesi durch die Düfte und Aromen der ausgezeichneten Speisen und Weine dieser Gegend zu erleben. Der Protagonist jedes Ganges ist unser Natives Olivenöl Extra".*



## Eventi

**FRANTOIO  
MANESTRINI**



FRANTOIO  
MANESTRINI

## Lista Allergeni

1	 GLUTINE	 SENAPE	10
2	 CROSTACEI	 SESAMO	11
3	 UOVA	 SO2	12
4	 PESCI	 LUPINO	13
5	 ARACHIDI	 MOLLUSCO	14
6	 SOIA		15
7	 LATTICINI	 -20	16
8	 FRUTTA GUSCIO		
9	 SEDANO		



# Menu

## BRUSCHETTA CLASSICA.....€10,00

*Ita* Pomodoro fresco, cipolla di Tropea IGP, cetrioli, basilico e Olio Extravergine di Oliva Casaliva

*En* Fresh tomato, IGP Tropea onion, cucumber, basil and Casaliva Extra Virgin Olive Oil

*De* Frische Tomate, Tropea-Zwiebel IGP, Gurke, Basilikum und Casaliva Extra-reinem Olivenöl

🍷 CHIARETTO Manestrini 🍺 Birra La BIONNA

Allergeni 1

## BRUSCHETTA GARDA.....€12,00

*Ita* Patè di coregone, limone, capperi e Olio Extravergine di Oliva Garda DOP

*En* Coregone (lakefish) patè, lemon, capers and Garda DOP Extra Virgin Olive Oil

*De* Felchenpastete, Zitrone, Kapern und Garda DOP Extra-reinem Olivenöl

🍷 LUGANA Manestrini 🍺 Birra La CIAO FRANK

Allergeni 1, 4

## CROSTONE FILO D'OLIO.....€12,00

*Ita* Patè di olive scure, prosciutto crudo, carciofi, scaglie di Grana Padano e Olio Extravergine di Oliva Leccino

*En* Dark olives patè, raw ham, artichokes, Grana Padano's flakes and Leccino Extra Virgin Olive Oil

*De* Patè aus dunklen Oliven, rohem Schinken, Artischocken, Flocken von Grana Padano und Leccino Extra-reinem Olivenöl

🍷 GROPPELLO Manestrini 🍺 Birra La CIAO FRANK

Allergeni 1, 7

🍷🍺 Lo Chef consiglia...

+ 1 bott. Olio 100ml €3,00

## OilBar&Bistrò



FRANTOIO  
MANESTRINI

## OilBar&Bistrò

### PROSCIUTTO E MELONE.....€12,00

*Ita* Prosciutto crudo con melone

*En* Raw ham and melon

*De* Roher Schinken und Melone

🍷 CHIARETTO Manestrini 🍺 Birra La Bionna

NO Allergeni

### CAPRESE.....€9,00

*Ita* Mozzarella di Bufala, pomodori, basilico fresco e un filo di  
Olio Extravergine di Oliva BIO

*En* Buffalo mozzarella, tomatoes, fresh basil and a drizzle of  
BIO- Extra virgin Olive Oil

*De* Büffelmozzarella, Tomaten, frisches Basilikum und ein Schuss  
BIO-Olivenöl extra vergine

🍷 LUGANA Manestrini 🍺 Birra La Bionna

Allergeni 7

### INSALATONA.....€12,00

*Ita* Insalata mista stagionale con formaggio di capra

*En* Mixed seasonal salad with goat cheese

*De* Gemischter Salat der Saison mit Ziegenkäse

🍷 CHIARETTO Manestrini 🍺 Birra La T-IPA

Allergeni 7

🍷🍺 Lo Chef consiglia...

+ 1 bott. Olio 100ml €3,00



FRANTOIO  
MANESTRINI

## OilBar&Bistrò

### RISO CON VERDURE.....€10,00

*Ita* *Mix di riso Venere e Basmati con verdure saltate e curry con Olio Extravergine di Oliva Casaliva*

*En* *Mix of Venus rice and Basmati with sautéed vegetables, curry and Casaliva Extra Virgin Olive Oil*

*De* *Mix aus Venere (Schwarzem Reis) und Basmati Reis mit sortiertem Gemüse, Curry und Casaliva Extra-reinem Olivenöl*

🍷 CHIARETTO Manestrini 🍺 Birra La BIONNA

Allergeni 9

### BLACK ANGUS.....€20,00

*Ita* *Carpaccio di Black Angus con verdure croccanti e Olio Extravergine di Oliva Biologico*

*En* *Black Angus carpaccio with crunchy vegetables and BIO Extra Virgin Olive Oil*

*De* *Carpaccio aus Black Angus mit knackiges Gemüse und BIO Extra-reinem Olivenöl*

🍷 GROPPELLO Manestrini 🍺 Birra La FUMAROLA

Allergeni 9

🍷🍺 Lo Chef consiglia...

+ 1 bott. Olio 100ml €3,00



FRANTOIO  
MANESTRINI

## OilBar&Bistrò

**TAGLIERE KM 0.....€20,00**

*Ita* Selezione di salumi e formaggi del territorio

*En* Selection of local cured meats and cheese

*De* Auswahl an lokalem Fleisch und Käse

🍷 GROPPELLO Manestrini 🍺 Birra La FUMAROLA

Allergeni 1, 3, 7

**TAGLIERE VEGETARIANO.....€18,00**

*Ita* Specialità del Frantoio con bruschette e formaggi

*En* Frantoio's specialties with bruschetta and cheeses

*De* Spezialitäten von Frantoio mit Bruschetta und Käse

🍷 LUGANA Manestrini 🍺 Birra La BIONNA

Allergeni 1, 3, 7, 9

🍷🍺 Lo Chef consiglia...

+ 1 bott. Olio 100ml €3,00



FRANTOIO  
MANESTRINI

# Dessert

**GELATO ALL'OLIO.....€6,00**

*Ita* Gelato all'Olio Extravergine di Oliva con salsa ai frutti di bosco

*En* Extra Virgin Olive Oil Ice Cream with wild berry sauce

*De* Extra natives Olivenöl-Eis mit Waldbeersauce

NO Allergeni

**GELATO ALLA NOCCIOLA.....€6,00**

*Ita* Gelato con Olio Extravergine di Oliva al gusto Nocciola

*En* Extra Virgin Olive Oil Ice Cream with Hazelnut flavor

*De* Eis mit nativem Olivenöl extra mit Haselnuss Aroma

Allergeni 8

**GELATO AL PASSION FRUIT.....€6,00**

*Ita* Gelato con Olio Extravergine di Oliva al gusto Passion fruit

*En* Extra Virgin Olive Oil Ice Cream with Passion fruit flavor

*De* Eis mit nativem Olivenöl extra mit Passionsfrucht Aroma

NO Allergeni



FRANTOIO  
MANESTRINI

# Dessert

**PANNA COTTA ALLA MENTA.....€5,00**

*Ita* Panna cotta alla menta con topping al cioccolato

*En* Mint panna cotta with chocolate topping

*De* Minz-Panna Cotta mit Schokoladenüberzug

FRUTTO BIANCO Soc. Agr. Delai Sergio

Allergeni 7

**SALAME AL CIOCCOLATO.....€5,00**

*Ita* Biscotti, cioccolato, uova e burro

*En* Biscuits, chocolate, eggs and butter

*De* Gebäck, Schokolade, Eier und Butter

FRUTTO BIANCO Soc. Agr. Delai Sergio

Allergeni 1, 3, 7, 8

**SBRICCIOLATA.....€5,00**

*Ita* Sbriciolata all'Olio Extravergine di Oliva con confettura a sorpresa

*En* Crumble pie with Extra Virgin Olive Oil with surprise jam

*De* Zerbröselt mit nativem Olivenöl extra mit Konfitüre

FRUTTO ROSE' Soc. Agr. Delai Sergio

Allergeni 1, 3



FRANTOIO  
MANESTRINI

# Birre

Birrificio La Dama

**BIRRE ARTIGIANALI.....€6,00**

*Homemade beers/hausgemachte Biere*

**La Bionna**

**(5,5°, IBU:28)**

*Ita* Birra a bassa fermentazione, fresca e fruttata, ottima come aperitivo

*En* Beer with low fermentation, fresh and fruity, excellent as an aperitif

*De* Gärarmes Bier, frisch und fruchtig, hervorragend als Aperitif

**La T-ipa**

**(5,5°, IBU:65)**

*Ita* Birra ambrata ad alta fermentazione in stile angloamericano, dall'aroma intenso e dal gusto deciso, ottima in abbinamento a piatti corposi e saporiti.

*En* High fermentation amber beer in Anglo-American style, with an intense aroma and a strong taste, excellent in combination with full-bodied and tasty dishes.

*De* Hochgäriges Bernsteinbier im anglo-amerikanischen Stil, mit einem intensivem Aroma und einem starken Geschmack, ausgezeichnet in Kombination mit vollmundigen und schmackhaften Gerichten.

**OilBar&Bistrò**



FRANTOIO  
MANESTRINI

# Birre

## La Fumarola

(6,5°, IBU:21)

*Ita* Birra ambrata d'ispirazione tedesca, prodotta con malto affumicato a fiamma viva con legno di faggio. Ottima in abbinamento con antipasti di salumi e formaggi stagionati.

*En* German-inspired amber beer, produced with flame-smoked malt with beech wood. Excellent in combination with appetizers of cured meats and ripe cheeses.

*De* Deutsch inspiriertes Bernsteinbier, hergestellt aus flammgeräuchertem Malz mit Buchenholz. Ausgezeichnet in Kombination mit Vorspeisen von gepökeltem Fleisch und reifem Käse.

## La Ciao Frank

(8,5°, IBU:20)

*Ita* Birra ambrata ad alta fermentazione, dal corpo robusto e dall'importante tenore alcolico, ottima in abbinamento anche a sapori più dolci. Questa birra rappresenta un vero e proprio jolly

*En* Amber beer with high fermentation, with a robust body and an important alcohol content, excellent in combination with even sweeter flavors. This beer is a real joker

*De* Bernsteinbier mit hoher Gärung, mit einem robusten Körper und einem wichtigen Alkoholgehalt hervorragend in Kombination mit noch süßeren Aromen. Dieses Bier ist ein echter Joker



FRANTOIO  
MANESTRINI

# Menu Bar

## BEVANDE - Drinks/Getränke

<i>Acqua Minerale Naturale/Frizzante 1lt.....</i>	€2,50
<i>Acqua Minerale Naturale/Frizzante 0,50lt.....</i>	€1,50
<i>Bibita (Coca Cola, Fanta, The Limone, Acqua Tonica).....</i>	€3,50
<i>Succo Bio Plose ACE/Mela.....</i>	€3,50
<i>Spremuta d'arancia.....</i>	€3,50

## APERITIVI - Aperitif

<i>Crodino/San Bitter.....</i>	€4,50
<i>Analcolico del Frantoio.....</i>	€6,00
<i>Spritz Aperol/Campari.....</i>	€6,00
<i>Lemon Spritz.....</i>	€6,00
<i>Chiaretto Spritz.....</i>	€6,00
<i>Hugo.....</i>	€6,00
<i>Americano.....</i>	€6,00
<i>Campari Orange.....</i>	€6,00

## VINI - Wine/Wein

<i>Lugana Doc Manestrini.....</i>	<i>bicc. €4,00 / bott. €18,00</i>
<i>Chiaretto Doc Manestrini.....</i>	<i>bicc. €4,00 / bott. €18,00</i>
<i>Groppello Doc Manestrini.....</i>	<i>bicc. €4,00 / bott. €18,00</i>
<i>Brut Rosè Soc. Agr. Delai Sergio.....</i>	<i>bicc. €5,00 / bott. €21,00</i>
<i>Brut Bianco Soc. Agr. Delai Sergio.....</i>	<i>bicc. €6,00 / bott. €23,00</i>

## CAFFETTERIA - Coffee/Kaffee

<i>Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Corretto, Americano.....</i>	€1,50
<i>Caffè d'Orzo.....</i>	€2,00
<i>Cappuccino.....</i>	€2,50
<i>Latte macchiato.....</i>	€3,00



FRANTOIO  
MANESTRINI

# Menu Bar

## GRAPPE- Grappe

Grappa di Lugana.....	€4,00
Grappa di Groppello.....	€4,00
Grappa Bianca.....	€4,00
Grappa Stravecchia barrique.....	€5,00

## LIQUORI - Liqueurs

Liquore alle foglie di ulivo.....	€4,00
Limoncello.....	€4,00

## COCKTAIL - Cocktail

Cocktail del Frantoio.....	€10,00
Vodka Tonic/Mojito/Pina Colada.....	€10,00

GIN TONIC/LEMON.....€12,00

## Choose your Gin



De Poe

Gin alle foglie di ulivo



HANIA

Gin alla Birra



Giori

Premium Dry Gin



Giori

Agrumi Dry Gin



Giori

Vegetables Dry Gin

OilBar&Bistrò