



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 Trota marinata all'aneto, stracciatella e Olio Extravergine di Oliva Garda DOP

En Marinated trout with dill, stracciatella, and Extra Virgin Olive Oil Garda DOP

De Mariniertes Forelle mit Dill, Stracciatella 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 T-IPA

Allergeni 1, 7

🍷🍺 Lo Chef consiglia...

+ 1 bott. Olio 100ml €3,00

OilBar&Bistrò



FRANTOIO
MANESTRINI

OilBar&Bistrò

PIZZOTTA DEL FRANTOIO.....€6,00

Ita Pizzotta del frantoio con farcitura a sorpresa e Olio Extravergine di Oliva Classico

En Pizzotta del Frantoio with surprise fillings and Classic Extra Virgin Olive Oil

De Pizzotta del Frantoio mit Überraschungsfüllung und Klassischem Extra-reinem Olivenöl

🍷 LUGANA Manestrini 🍺 Birra La T-IPA

Allergeni 1,7

RISO CON VERDURE.....€10,00

Ita Riso rosso integrale con verdure saltate con Olio Extravergine di Oliva Casaliva

En Whole grain red rice with sautéed vegetables and Casaliva Extra Virgin Olive Oil

De Vollkornroter Reis mit sortiertem Gemüse 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 CIAO FRANK

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 CIAO FRANK

Allergeni 1, 3, 7

TAGLIERE VEGETARIANO.....€18,00

Ita Specialità del Frantoio, verdure in pinzimonio e selezione di formaggi

En Frantoio's specialties with vegetables in pinzimonio, and a selection of cheeses

De Spezialitäten von Frantoio mit Gemüse in Pinzimonio und eine Auswahl an Käsesorten

🍷 LUGANA Manestrini 🍺 Birra La BIONNA

Allergeni 1, 3, 7, 9

🍷🍺 Lo Chef consiglia...

+ 1 bott. Olio 100ml €3,00



FRANTOIO
MANESTRINI

Dessert

TIRAMISÙ.....€6,00

Ita Tiramisù del Frantoio

En Tiramisù

De Tiramisù

FRUTTO BIANCO Soc. Agr. Delai Sergio

Allergeni 1, 3, 7

TORTA DI MELE.....€6,00

Ita Torta di mele con farina di grano saraceno all'Olio Extravergine di Oliva

En Apple cake with buckwheat flour and Extra Virgin Olive Oil

De Apfelkuchen mit Buchweizenmehl und extra nativem Olivenöl

FRUTTO BIANCO Soc. Agr. Delai Sergio

Allergeni 3

SBRICCIOLATA.....€6,00

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

Dessert

TAGLIERE DI DOLCI.....€8,00

Ita Tagliere misto di dolci in mini size

En Assorted mini-sized dessert platter

De Gemischtes Mini-Dessertbrett

Allergeni 1,3,7

GELATO ALL'OLIO.....€6,00

Ita Gelato all'Olio Extravergine di Oliva gusto a scelta tra: Crema, Cocco e Nocciola

En Ice cream with extra virgin olive oil, choice of flavors: Cream, Coconut, and Hazelnut

De Eiscreme mit extra nativem Olivenöl, wahlweise mit den Geschmacksrichtungen: Sahne, Kokosnuss und Haselnuss

NO Allergeni



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 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

OilBar&Bistrò



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>Campari Orange.....</i>	€6,00

VINI - Wine/Wein

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

CAFFETTERIA - Coffee/Kaffee

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

OilBar&Bistrò



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

Iscriviti alla NEWSLETTER!

Sign up to our newsletter



*-10% di sconto per te!
(valido sul tuo primo ordine nel
nostro shop online)*

Sarai sempre aggiornato sugli
eventi e riceverai informazioni
sui nuovi prodotti e
promozioni.



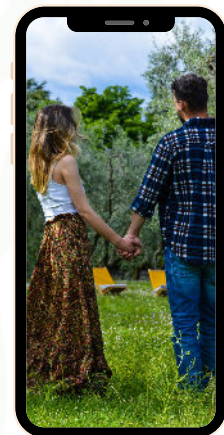
*Review us
on Tripadvisor*

visit [tripadvisor.com/reviewit](https://www.tripadvisor.com/reviewit) and look for

Oil Bar & Bistró Frantoio Manestrini
Soiano del Lago

**USA L'HASHTAG
#FRANTOIO MANESTRINI
E CONDIVIDI LA TUA
ESPERIENZA SUI SOCIAL**

Use the hashtag #frantoiomanestrini and
share your experience on social media





GARDA



experience

Sei soddisfatto della tua vacanza sul Garda?

FAI SENTIRE LA TUA VOCE!!

Aiutaci a rendere accogliente il Garda!

Compila il breve questionario
dell'*Osservatorio per il Turismo
sul Lago di Garda.*



SCAN ME!



FRANTOIO
MANESTRINI

**Are you satisfied with your
holiday at Lake Garda?**

MAKE YOUR VOICE HEARD!

Fill in the short questionnaire
of the *Observatory for Lake
Garda Tourism.*

**Give your help to make Lake
Garda more welcoming!**

**Bist du mit deinem Urlaub am
Gardasee zufrieden?**

ÄUßERE DEINE MEINUNG!

Fülle den kurzen Fragebogen
*der Beobachtungsstelle für den
Tourismus am Gardasee aus.*

**Hilf uns, Gardasee gemütlich
zu machen!**



**Wi-Fi
Manestrini-Ospiti**



FRANTOIO
MANESTRINI