



Oilbar & Bistrò

by Frantoio Manestrini

MENÙ

Bruschette

¹ LA CLASSICA.....€10,00

Ita

Pomodoro fresco, Cipolla di Tropea IGP, Cetrioli, Olive Leccino e Olio Extravergine di Oliva *Casaliva*

En

Fresh tomato, IGP Tropea onion, Cucumber and *Casaliva* Extra Virgin Olive Oil

De

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

^{1, 4, 7} LA GARDA.....€12,00

Ita

Trota marinata all'aneto, Crema di yogurt al lime e Olio Extravergine di Oliva *Garda DOP*

En

Marinated trout with dill, Lime yogurt cream, and Extra Virgin Olive Oil *Garda DOP*

De

Marinierter Forelle mit Dill, Limetten-Joghurt-Creme und *Garda DOP* Extra-reinem Olivenöl



Bruschette

¹ LA FILO D'OLIO.....€12,00

Ita Patè di olive scure, Prosciutto crudo, Carciofi, scaglie di Grana Padano e Olio Extravergine di Oliva *Casaliva*

En Dark olives patè, Raw ham, Artichokes, Grana Padano's flakes and *Casaliva* Extra Virgin Olive Oil

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

^{1,7,8} LA REGINA.....€12,00

Ita Mortadella, Stracciatella, Pesto di basilico e Olio Extravergine di Oliva *Leccino*

En Mortadella, Stracciatella, Basil pesto and *Leccino* Extra Virgin Olive Oil

De Mortadella, Stracciatella, Basilikumpesto und *Leccino* Extra-reinem Olivenöl

^{1,12} LA CONTADINA.....€12,00

Ita Formaggio di capra, Verdure grigliate, Cipolle caramellate, Crema di aceto balsamico e Olio Extravergine di Oliva *Classico*

En Goat Cheese, Grilled Vegetables, Caramelized Onions, Balsamic Vinegar Cream, and *Classic* Extra Virgin Olive Oil

De Ziegenkäse, gegrilltes Gemüse, karamellisierte Zwiebeln, Balsamicocreme und natives Olivenöl extra *Classico*



Leggeri con Gusto

7 CAPRESE.....€10,00

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**-Extra-reinem Olivenöl

PROSCIUTTO E MELONE.....€12,00

Ita Prosciutto crudo con Melone

En Raw ham and Melon

De Roher Schinken und Melone

BRESAOLA.....€12,00

Ita Bresaola, scaglie di Grana Padano, Misticanza, Olive Leccino e un filo di Olio Extravergine di Oliva **Garda DOP**

En Bresaola, Grana Padano shavings, mixed baby greens, Leccino olives and Extra Virgin Olive Oil **Garda DOP**

De Bresaola, gehobelter Grana Padano, Wildkräutersalat, Leccino-Oliven und **Garda DOP** Extra-reinem Olivenöl

9 RISO CON VERDURE.....€12,00

Ita Riso rosso integrale e Quinoa con Verdure saltate e Olio Extravergine di Oliva **Casaliva**

En Wholegrain Red Rice and Quinoa with sautéed vegetables and **Casaliva** Extra Virgin Olive Oil

De Vollkorn-Rotreis und Quinoa mit sortiertem Gemüse und **Casaliva** Extra-reinem Olivenöl



Gli Sfiziosi

1,3,7 **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

1,3,7,9 **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

1,3,7,9 **IL TAGLIEROZZO.....€36,00**

(Consigliato per 3 persone)

Ita Selezione di salumi e formaggi locali, accompagnati da verdure fresche in pinzimonio e altre specialità del Frantoio

En Selection of local cured meats and cheeses, served with fresh vegetables in pinzimonio and other specialties from the Frantoio

De Auswahl an lokalen Wurstwaren und Käse, serviert mit frischem Gemüse im Pinzimonio und weiteren Spezialitäten aus dem Frantoio



DESSERT

1,3,7 **TIRAMISÙ.....€6,00**

Ita Tiramisù del Frantoio

En Tiramisù

De Tiramisù

3 **TORTA DI MELE.....€6,00**

Ita Torta di mele con farina di grano saraceno all'Olio Extravergine di Oliva, servita con una pallina di gelato all'Olio EVO gusto crema

En Buckwheat flour apple cake with Extra Virgin Olive Oil, served with a scoop of Extra Virgin Olive Oil gelato (custard flavor)

De Apfelkuchen mit Buchweizenmehl und nativem Olivenöl extra, serviert mit einer Kugel Eis mit nativem Olivenöl extra (Sorte Crema)

1 **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



DESSERT

SORBETTO AL LIMONCELLO.....€4,00

SORBETTO AL LIMONE.....€3,50

Ita Sorbetto al Limone, servito nella tradizionale versione analcolica o con Limoncello

En Lemon Sorbet, served in the traditional non-alcoholic version or with Limoncello

De Zitronensorbet, serviert in der traditionellen alkoholfreien Variante oder mit Limoncello

GELATO ALL'OLIO.....€6,00

Ita Gelato all'Olio Extravergine di Oliva gusto a scelta tra: Crema e Limone

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

De Eis mit nativem Olivenöl extra, wahlweise in den Sorten: Crema oder Zitrone

AFFOGATO AL CAFFÈ.....€4,00

Ita Gelato all'Olio EVO gusto crema servito con caffè espresso caldo

En Extra Virgin Olive Oil gelato (custard flavor) served with a shot of hot espresso

De Eis mit nativem Olivenöl extra (Sorte Crema), übergossen mit einem heißen Espresso

Lista Allergeni

1)Glutine 2)Crostacei 3)Uova 4)Pesce 5)Arachidi
6)Soia 7)Latticini 8)Frutta a guscio 9)Sedano
10)Senape 11)Sesamo 12)Anidride solforosa e solfiti
13)Lupino 14)Molluschi



DRINK

Acqua Minerale Naturale/Frizzante 1lt.....	€2,50
Acqua Minerale Naturale/Frizzante 0,50lt.....	€1,50
Bibita (Coca Cola/Fanta/The/Tonica/Sprite).....	€3,50
Succo Bio.....	€3,50

BIRRE ARTIGIANALI - Craft Beers

LA BIONNA (5,5°, IBU:28).....€6,00
Birra a bassa fermentazione, fresca e fruttata, ottima come aperitivo

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

LA CIAO FRANK (8,5°, IBU:20).....€6,00
Birra ambrata ad alta fermentazione, dal corpo robusto e dall'importante tenore alcolico, ottima in abbinamento anche a sapori più dolci.

Amber beer with high fermentation, with a robust body and an important alcohol content, excellent in combination with even sweeter flavors.

APERITIVI - Aperitif

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

VINI - Wine

Lugana Doc Manestrini.....	bicc. €4,00 / bott. €18,00
Garda Bianco Dop Manestrini.....	bicc. €4,00 / bott. €18,00
Marzemino Dop Manestrini.....	bicc. €4,00 / bott. €18,00
Groppello Dop Manestrini.....	bicc. €4,00 / bott. €18,00
Benaco Bresciano Rebo Igp.....	bicc. €4,00 / bott. €18,00
Chiaretto Doc Manestrini.....	bicc. €4,00 / bott. €18,00
Brut Rosè Soc. Agr. Delai Sergio....	bicc. €5,00 / bott. €21,00
Brut Bianco Soc. Ag.Delai Sergio	bicc. €6,00 / bott. €23,00

CAFFETTERIA - Coffee

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

GRAPPE - Grappe

Grappa di Lugana.....	€4,00
Grappa di Gropello.....	€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



DE POE
Gin alle foglie di
ulivo



HANIA
Gin alla
Birra



GIORI
Premium Dry
Gin



GIORI
Agrumi Dry
Gin