



PER COMINCIARE STARTERS

Vitello tonnato della tradizione

Roasted veel with tuna sauce

€12.00

Timballo di melanzane alla parmigiana, mozzarella di bufala e clorofilla di basilico

Eggplant timbale parmigiana style with buffalo mozzarella cheese
and basil sauce

€12.00

Uovo croccante con scaloppa di foie gras, fonduta di toma d'alpeggio e porcini

Fried egg yolk with seared foie gras, toma cheese fondue
and porcini mushrooms

€16.00

Crudo di branzino con caviale di finger lime e caviale italiano, geleè di limoni di Amalfi

Seabass carpaccio with italian caviar, finger lime and lemon gelatine

€16.00

Pollok di maionesi di pomodoro con bavarese fredda di piselli e gamberi viola cauterizzati

Tomatoes mayonnaise with bavarian pees cream and
cauterized violet shrimps

€16.00



IL RISO E LA PASTA FIRST COURSES

Vialone nano Melotti mantecato alla fontina d'alpeggio con quaglie croccanti e polvere di caffè

Risotto with fontina cheese, pan seared quail and coffee powder

€ 15,00

Calamarata "Masseria Olimpo" Olimpo con crudo di ricciola e bottarga di muggine, profumata al limone e pomodorini confit

Calamarata pasta sauted with hamachi fish,
lemon scented and bottarga

€ 16,00

Cappellacci ripieni di faraona brasata con scaglie di parmigiano reggiano e burro di malga alla salvia

Home-made ravioli pasta filled with braised guinea,
parmigiano cheese and sage butter

€15,00

Tagliolini artigianali di grano duro Marco Aurelio con burro di malga, parmigiano e tartufo nero di stagione

Tagliolini pasta with butter, parmigiano cheese and black truffle

€ 16,00

Spaghetti quadrati di Masseria Olimpo con zuppetta di frutti di mare

Spaghetti pasta with seafood sauce

€ 16,00



IL PESCE E LA CARNE MAIN COURSES

Trancio di ombrina selvatica arrostita con melanzane al forno e salsa di finocchi

Roasted royal seabass with eggplant and fennel sauce

€ 18,00

Filetto di San Pietro dorato con porcini e pommes nature

Pan seared john doory fish fillet with porcini mushrooms and boiled potatoes

€ 18,00

Stinco di agnello brasato al marsala con purè di patate al blu del Moncenisio e carotine brasate

Braised shank lamb with marsala wine reduction, sauted carrots and mush potatoes flavored with blue cheese

€ 18,00

Filetto di Fassona alla griglia con patate al forno e spinaci

Grilled Fassona beef fillet, roasted potatoes, sauteed spinach

€ 22,00

Fiorentina di black angus, patate al forno, fagioli all'uccelletto

Grilled dry age Black Angus T-bone steak, roasted potatoes, sauted beans

€ 40,00 /Kg



IN ACCOMPAGNAMENTO SIDE DISHES

Spinaci al burro

Sautéed spinach

Carotine brasate

Braised carrots

Fagioli all'uccelletto

Sautéed cannellini beans

Patate arrosto

Roasted potatoes

€ 5,00

Selezione di formaggi

Cheese selection

€ 14,00



**LE DOLCI TENTAZIONI
SWEET TEMPTATIONS**

€ 7,00

Coperto € 3,00

**LE SFIZIOSITA' DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL DELICACIES**

Battuta di fassona, morbido di tuorlo d'uovo e chips di cavolo verza

Fassona beef tartare with yolk egg cream and cabbage

€ 14,00

Agnolotti del plin fatti a mano con burro di malga e sugo d'arrosto

Hand-made ravioli stuffed with braised
veal, served with gravy and butter

€ 15,00

Prosciutto crudo di Saint - Marcel tagliato al coltello

Saint - Marcel raw ham

€ 14,00

**La costoletta di carrè di vitello alla milanese
dorata nel burro di malga**

Veal loin Milanese style cooked in alpine clarified butter

€ 20,00



MENU DEGUSTAZIONE TERRA TASTING MENU

Vitello tonnato della tradizione

Traditional roasted veal with tuna sauce

Tagliolini di Masseria Olimpo con ragù di salsiccia e vitello

Tagliolini by Masseria Olimpo with sausage and veal ragù

Ossobuco di vitello brasato al nebbiolo con pure di patate al blu del Moncenisio e carotine glassate

Veal ossobuco braised in Nebbiolo with mashed potatoes flavoured at the blue of Moncenisio and glazed carrots

Dessert a scelta

Choice of Dessert

€ 50,00 pp

Vini selezione 3T, acqua e caffè inclusi

Wine selection 3T, water and coffee Included

MENU DEGUSTAZIONE MARE SEAFOOD TASTING MENU

Uovo perfetto con gamberoni profumati al Grand Marnier e bisque di astice

Low temperature egg with prawns scented grand marnier and lobster bisque

Spaghetti quadrati di Masseria Olimpo con zuppetta di pesce

Square spaghetti by Masseria Olimpo with fish soup

Filetto di San Pietro alla mugnaia con pommes nature

Pan seared john doory fish fillet mugnaia style and boiled potatoes

Dessert a scelta

Choice of Dessert

€ 50,00 pp

Vini selezione 3T, acqua e caffè inclusi

Wine selection 3T, water and coffee Included