★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Olio e Piu

Olio e Piu

Menu Prices — October 23, 2026

Olio e Piu menu with prices in United States, updated November 2019: 173 items across 15 categories, prices from $9.00 to $270.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Olio e Piu Menu with Prices (United States)

Olio e Piu menu with prices in United States, updated November 2019: 173 items across 15 categories, prices from $9.00 to $270.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/olio-e-piu

Menu categories: Carne E Formaggio · Uova & Panuozzo · Insalate · Antipasti · Contorni · Primi Piatti · Secondi · Pizze A Legna · Dessert · Pizza a Legna · Carne e Formaggio · Sparkling & Champagne · White Wine · Red Wine · Bottled Beers

Carne E Formaggio

ITEM	PRICE
Felino	**$11.00**
Prosciutto Di Parma Affiné pendant 18 mois, le Prosciutto di Parma présente une douceur subtile et une texture fondante en bouche. Servi ave...	**$11.00**
Robiola Bosina Un mélange onctueux de lait de vache et de brebis, ce fromage italien fondant présente une croûte fleurie délicate. Parf...	**$11.00**
Finocchiona	**$11.00**
Humboldt Fog	**$11.00**
Mortadella	**$11.00**
Pecorino Sardo	**$11.00**

Uova & Panuozzo

ITEM	PRICE
Salmone Benedict Poached eggs, smoked salmon, hollandaise	**$25.00**
Pollo Panini Roasted chicken, red cabbage slaw, lemon aioli, lettuce, tomato	**$19.00**
Benedict Poached eggs, prosciutto di parma, hollandaise	**$24.00**
Omelette Sostanzioso Spinach, mushrooms, stracchino cheese, prosciutto di Parma	**$23.00**
Polenta E Funghi Polenta veloutée accompagnée d'un ragù de champignons, agrémentée d'œufs pochés et de fromage parmesan.	**$24.00**
Toast All'avocado Tranche d’avocat servie avec des tomates fraîches, oignons finement émincés et une touche de persil. Couronnée de deux œ...	**$22.00**

Insalate

ITEM	PRICE
Olio Caesar Romaine lettuce, crouton, parmesan cheese	**$19.00**
Emiliana Une salade de roquette garnie de fines tranches de prosciutto di Parma, le tout parsemé de copeaux de parmesan. Un filet...	**$19.00**

Antipasti

ITEM	PRICE

Bruschetta Ricotta **$16.00**
Whipped ricotta, white truffle oil, sea salt

Fritto Misto **$29.00**
Squid, shrimp, white fish, zucchini, Bombay aioli

Contorni

ITEM	PRICE
Granola Granola, yogurt, fresh berries, organic honey	**$14.00**
Salmone Afumicato Smoked salmon	**$14.00**

Primi Piatti

ITEM	PRICE
Spaghetti Chitarra Alla Carbonara Prosciutto, black pepper, egg*, parmesan, chili oil	**$28.00**
Fettuccine Tartufo Fines lamelles de truffes noires se mêlent à une sauce au beurre et parmesan, nichées sur des rubans de fettuccine délic...	**$58.00**
Tagliatelle Verdi Al Ragù Bolognese The classic preparation	**$29.00**
Burrata and Lemoncello Ravioli Un mélange généreux de chair de crabe, adouci par les nuances légères de l'escarole et une touche d'herbes aromatiques.	**$33.00**
Paccheri Nere Squid ink paccheri, sepia, shrimp, jumbo lump crabmeat, mussels, tomatoes, white wine, peperoncino, pancito	**$44.00**

Secondi

ITEM	PRICE
Branzino con Rape Grilled sea bass, broccoli rabe, lemon	**$39.00**
POLLO ARROSTO Organic chicken, spinach, cipollini onions, oyster mushroom, preserved lemon, sugo rosso	**$39.00**

Pizze A Legna

ITEM	PRICE
Campagnola Mozzarella fior di latte, délicat prosciutto di Parma, roquette poivrée, couronné de Parmigiano Reggiano râpé.	**$27.00**
Diavola Le fromage mozzarella fondant se marie harmonieusement avec de la soppressata épicée. Les olives kalamata apportent une...	**$24.00**
Margherita Pomodoro San Marzano su una base croccante, arricchito con mozzarella fior di latte cremosa e foglie di basilico fresco...	**$21.00**
Fresca E Pesto Tomates juteuses, mozzarella de bufflonne crémeuse, fines tranches de mortadelle, et un filet de pesto vibrant.	**$25.00**
Vegetariana Mozzarella, grilled eggplant,caramelized onion, mushrooms, grilled zucchini, basil	**$23.00**
Nostrana (Bianche) Ricotta, mozzarella, prosciutto di parma, truffle oil	**$28.00**

ITEM	PRICE
Abbondante Fior di latte mozzarella, roasted red pepper, Italian sausage, basil	**$25.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Olio E Più Tiramisu Our signature version of the classic Italian dessert by Olio e Piu. Light Mascarpone mousse, lady fingers, punch with a...	**$15.00**
Nutella Calzone Mascarpone, Nutella, walnut, berries, powder sugar	**$19.00**
Ice Cream (3 Scoops) Profitez d'un trio rafraîchissant avec des saveurs de gelato crémeux au chocolat et à la vanille, accompagnées d'un sorb...	**$13.00**
Cannolis (To Share) Un trio de cannolis, chacun garni de saveurs distinctes : vanille veloutée, chocolat riche et pistache croquante, accomp...	**$18.00**
Olive Oli Cake With touches of lemon and limoncello, mascarpone whipped cream	**$16.00**
Cioccolato Panna Cotta E Frutti Del Bosco Dark chocolate 66% panna cotta, fresh mixed berries, mixed berry coulis	**$15.00**

Insalate

ITEM	PRICE
Misticanza Un mélange vibrant de jeunes pousses biologiques fusionne avec du concombre croquant, des tomates cerises juteuses, et d...	**$18.00**
Olio Caesar Romaine lettuce, crouton, and parmesan cheese.	**$17.00**
Emiliana Arugula, porsciutto di parma, and parmesan with red wine vinaigrette.	**$19.00**
Barbabietole Betteraves anciennes rôties accompagnées de fromage de chèvre crémeux, agrémentées de pistaches croquantes, mûres juteus...	**$18.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Fritto Misto (Large Un assortiment croustillant composé de calmar, crevettes, poisson blanc et courgettes, servi avec une touche savoureuse...	**$29.00**
Bruschetta Ricotta Ricotta fouettée, huile de truffe blanche et une pincée de sel de mer.	**$14.00**
Fritto Misto (Small) Un assortiment croustillant de calamars, crevettes, poisson blanc et courgettes, accompagné d'une sauce Bombay aïoli.	**$19.00**
Polipo alla Griglia Octopus, olives, capers, pickled onions, celery, piquillo peppers, and parsley.	**$24.00**
Tartare di Salmone Morceaux de saumon de l'Atlantique cru mélangés avec des échalotes, une touche de moutarde à grains, un zeste de citron,...	**$19.00**
Mozzarella di Bufala Imported buffalo mozzarella, figs, semi dry tomato, watercress, and aged balsamic.	**$18.00**

Contorni

ITEM	PRICE
Carote Carottes rôties accompagnées de fromage ricotta, un filet de miel, et une touche de noisettes.	**$13.00**

Primi Piatti

ITEM	PRICE
Buratta e Lemoncello Ravioli Rock shrimp, kale. herbs	**$28.00**
Spaghetti Chitarra alla Carbonara Prosciutto, black pepper, egg*, parmesan, and chili oil.	**$25.00**
Tagliatelle Bolognese Tagliatelle enrobées d'une riche sauce à la viande mijotée lentement, arborant une harmonie de tomates, boeuf et légumes...	**$25.00**
Fusilli e Manzo Braisé avec soin, le brisket de boeuf se marie à la richesse de la tomate mijotée. Une pluie de parmesan vient couronner...	**$26.00**
Fettuccine Tartufo Des fettuccines nappées d'une sauce crémeuse au beurre, agrémentées de truffes noires et de parmesan savoureux.	**$42.00**

Secondi

ITEM	PRICE
Pollo Arrosto Poulet biologique rôti accompagné de bette à carde, courgettes et oignons cipollini, le tout nappé d’un jus de poulet sa...	**$34.00**
Vitello alla Milanese Fried veal cutlet, arugula, tomato, parmesan, and lemon.	**$35.00**
Salmone e Verza Saumon de l'Atlantique grillé accompagné de chou rôti, artichaut de Jérusalem, radis, concombre écrasé, yaourt au citron...	**$34.00**
Costata di Manzo Grilled ribeye, Castelfranco radicchio, cherry tomatoes, croutons, and red wine sugo.	**$49.00**

Pizza a Legna

ITEM	PRICE
Margherita	**$19.00**
Diavola Mozzarella, hot soppressata, kalamata olives, and basil.	**$21.00**
Vegetariana Mozzarella, grilled eggplant, caramelized onions, mushrooms, grilled zucchini, and basil.	**$21.00**
Abbondante Deux types de mozzarella se marient avec des poivrons grillés et du basilic parfumé. Des morceaux de saucisse italienne...	**$23.00**
Fresca e Pesto Tomate frais, mozzarella de bufflonne onctueuse, mortadelle savoureuse, nappés d'un pesto aromatique.	**$24.00**
Campagnola (Bianca) Mozzarella fondante, prosciutto di Parma délicatement tranché, roquette poivrée, et Parmigiano Reggiano affiné.	**$25.00**
Nostrana (Bianca) Un mélange onctueux de ricotta et de mozzarella, accompagné de fines tranches de prosciutto di Parma, le tout rehaussé p...	**$24.00**

Carne e Formaggio

ITEM	PRICE
Carne e Formaggio (1)	**$9.00**
Carne e Formaggio (3)	**$25.00**
Carne e Formaggio (5)	**$36.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Tiramisu Une douce combinaison de biscuits à la cuillère trempés dans l'espresso, enveloppés de mascarpone onctueux. Une touche f...	**$13.00**
Nutella Calzone Mascarpone, Nutella, walnut, berries, and powder sugar.	**$18.00**

Sparkling & Champagne

ITEM	PRICE
Sparkling Prosecco Brut, Villa Sandi, Treviso, Italy, NV.	**$60.00**
Champagne Brut, G.H. Mumm, Grand Cordon, France, NV.	**$88.00**

White Wine

ITEM	PRICE
Arneis Pio Cesare, Alba, Piedmont, Italy, 2014.	**$56.00**
Pinot Grigio Cantina Lavis, Trentino, Italie, 2019.	**$60.00**
Sauvignon Blanc Di Lenardo, Venezia Giullia, Italy, 2019.	**$64.00**
Chardonnay Tenuta San Jacopo, IGP, Italy, 2018.	**$60.00**
Cortese La Meirana, Broglia, Gavi di Gavi, Piedmont, Italy, 2018.	**$68.00**
Zibibbo Lighea, Donnafugata, Sicily, Italy, 2018	**$72.00**
Infine 1939 At Last, Cuvée Vigneti delle Dolomiti, Trentino, Italy, 2016.	**$120.00**
Castello della Sala Cervaro, Umbria, Italy, 2018.	**$160.00**

Red Wine

ITEM	PRICE
Chianti Classico Bramosia, Donna Laura, Tuscany, Italy, 2018.	**$64.00**

ITEM	PRICE
Pinot Noir Aurum, Louis Jadot, Beaune, France, 2018.	**$64.00**
Nero d’Avola Sedàra, Donnafugata, , Sicilia, Italy, 2018.	**$60.00**
Malbec-Syrah falso	**$56.00**
Cabernet Sauvignon Evaluna, Sansonina, , Verona, Italy, 2018	**$68.00**
Rosso di Montalcino Renieri, Tuscany, Italy, 2017.	**$72.00**
Amarone (2015) Santi, Valpolicella, Verona, Italy, 2015	**$100.00**
Masi Agricola Brolo Campofiorin, Veneto, Italy, 2014.	**$80.00**
Sagrantino Montefalco Carapace, Tenuta Castelbuono, Umbria, Italy, 2009.	**$90.00**
Brunello di Montalcino Ridolfi, Tuscany, Italy, 2014	**$120.00**
Aglianico Serpico, Feudi di San Gregorio, Campania, Italy, 2009.	**$150.00**
Amarone (2007) Gioe, Santa Sofia, Veneto, Italy, 2007.	**$180.00**
Tignanello Antinori, Tuscany, Italy, 2017.	**$270.00**

Bottled Beers

ITEM	PRICE
Double Bock Moretti La Rossa, Italy.	**$10.00**

Carne E Formaggio

ITEM	PRICE
Prosciutto Di Parma	**$11.00**
Humboldt Fog	**$11.00**
Felino	**$11.00**
Finocchiona Une symphonie de saveurs émerge dans chaque tranche de notre finocchiona, où le fenouil savamment broyé se marie au poiv...	**$11.00**
Mortadella	**$11.00**
Pecorino Sardo	**$11.00**
Robiola Bosina	**$11.00**

Insalate

ITEM	PRICE

Olio Caesar $19.00
Romaine lettuce, crouton, parmesan cheese

Emiliana $19.00
Feuilles de roquette fraîches associées à du prosciutto di Parma délicat, agrémentées de copeaux de parmesan et d'une vi...

Buffalo Mozzarella $23.00
Mozzarella di bufala accompagnée de kakis mûrs, figues juteuses, endives croquantes et cresson bien frais, le tout relev...

Misticanza $19.00
Un mélange frais de jeunes laitues biologiques, accompagné de concombres croquants, de tomates cerises juteuses, et d'un...

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschetta Ricotta Whipped ricotta, white truffle oil, sea salt	$16.00
Fritto Misto Squid, shrimp, white fish, zucchini, Bombay aioli	$29.00
Polipo Alla Griglia Pieuvre grillée accompagnée d'une purée de haricots cannellini et de pommes de terre écrasées. Ajoutez-y des oignons mar...	$29.00
Tartare Di Salmone Raw Atlantic salmon, shallots, grain mustard, avocado, beets, cornichons, passion fruit vinaigrette, basil oil, micro gr...	$25.00
Tortellini En Brodo Raviolis garnis de veau, parfumés à la muscade, accompagnés d'artichauts croustillants, plongent dans un bouillon au par...	$16.00
Hamachi Crudi Radish, gooseberries, scallions, grapefruit, Aleppo pepper, pistachio pesto	$25.00

Contorni

ITEM	PRICE
Funghi Hen of the wood mushrooms, shallots, mint	$14.00
Cavolfiore Roasted cauliflower, arugula, mints, bagna cauda	$14.00

Primi Piatti

ITEM	PRICE
Spaghetti Chitarra Alla Carbonara Prosciutto, black pepper, egg*, parmesan, chili oil	$28.00
Fettuccine Tartufo Fettucine préparé avec des truffes noires parfumées, doucement mélangé avec du beurre crémeux et saupoudré de parmesan s...	$58.00
Tagliatelle Verdi Al Ragù Bolognese The classic preparation	$29.00
Fusilli E Manzo Braised beef brisket, tomato, parmesan	$29.00
Paccheri Nere Squid ink paccheri, sepia, shrimp, jumbo lump crabmeat, mussels, tomatoes, white wine, peperoncino, pancito	$44.00
Burrata and Lemoncello Ravioli De tendres morceaux de crabe, mélangés avec de l'escarole et des herbes fraîches.	$33.00

Secondi

ITEM	PRICE
Costata Di Manzo Grilled grass-fed ribeye, shallots, hen of the woods mushrooms, red wine sauce	**$56.00**
Pollo Arrosto Organic chicken, cipollini onions, oyster mushroom, preserved lemon, sugo rosso	**$39.00**
Branzino con Rape Faux-filet de bar grillé accompagné de brocoli-rave et d'une touche de citron.	**$38.00**

Pizze A Legna

ITEM	PRICE
Margherita San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, basil	**$21.00**
Abbondante Fior di latte mozzarella, poivrons rouges rôtis, saucisse italienne et basilic.	**$25.00**
Diavola Fromage mozzarella fondant, rehaussé par le piquant de la soppressata épicée. Olives kalamata apportent une touche médit...	**$24.00**
Nostrana (Bianche) Un mélange crémeux de ricotta et mozzarella se marie avec le prosciutto di Parma savoureux, rehaussé d'une note délicate...	**$28.00**
Campagnola Mozzarella fior di latte fondante, délicatement assortie de prosciutto di Parma, accompagnée d'une poignée de roquette f...	**$27.00**
Fresca E Pesto Tomato, bufula mozzarella, mortadella, pesto	**$25.00**
Vegetariana Mozzarella, grilled eggplant,caramelized onion, mushrooms, grilled zucchini, basil	**$23.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Olio E Più Tiramisu Our signature version of the classic Italian dessert by Olio e Piu. Light Mascarpone mousse, lady fingers, punch with a...	**$15.00**
Nutella Calzone Pâte enveloppée de mascarpone crémeux et Nutella velouté, agrémentée de noix croquantes et de baies fraîches. Un soupçon...	**$19.00**
Cioccolato Panna Cotta E Frutti Del Bosco Dark chocolate 66% panna cotta, fresh mixed berries, mixed berry coulis	**$15.00**
Cannolis (To Share) Un trio de cannolis: vanille, chocolat et pistache. Servi avec une sauce au chocolat.	**$18.00**
Olive Oli Cake With touches of lemon and limoncello, mascarpone whipped cream	**$16.00**
Ice Cream (3 Scoops) Gelatos: Vanilla, chocolate; Sorbet: Lemon, raspberry	**$13.00**

Carne E Formaggio

ITEM	PRICE
Prosciutto Di Parma	**$11.00**

ITEM	PRICE
Felino	**$11.00**
Pecorino Sardo	**$11.00**
Finocchiona	**$11.00**
Humboldt Fog	**$11.00**
Mortadella	**$11.00**
Robiola Bosina	**$11.00**

Insalate

ITEM	PRICE
Olio Caesar Romaine lettuce, crouton, parmesan cheese	**$19.00**
Emiliana Feuilles de roquette fraîches garnies de tranches fines de prosciutto di Parma, accompagnées de copeaux de parmesan, le...	**$19.00**
Buffalo Mozzarella Fresh buffalo mozzarella, figs, endives, watercress, saba dressing	**$23.00**

Antipasti

ITEM	PRICE
Fritto Misto Squid, shrimp, white fish, zucchini, Bombay aioli	**$29.00**
Bruschetta Ricotta Whipped ricotta, white truffle oil, sea salt	**$16.00**
Tartare Di Salmone Morceaux de saumon de l'Atlantique légèrement marinés, associés à des échalotes croquantes et une touche de moutarde en...	**$25.00**
Polipo Alla Griglia Fausses pièces de pieuvre saisies sur le gril, nappées d'un savoureux mélange de purée de haricots cannellini. Ces délic...	**$29.00**
Tortellini En Brodo Veal filled ravioli, nutmeg, crispy artichoke, parmesan broth	**$16.00**

Contorni

ITEM	PRICE
Funghi Une combinaison de champignons maitake accompagnés d'échalotes parfumées et rehaussés par une touche de menthe fraîche.	**$14.00**
Cavolfiore Chou-fleur rôti accompagné de roquette, menthe et un savoureux bagna cauda.	**$14.00**

Primi Piatti

ITEM	PRICE
Spaghetti Chitarra Alla Carbonara Prosciutto, black pepper, egg*, parmesan, chili oil	**$28.00**
Fettuccine Tartufo Fettuccine envelopées dans une sauce riche aux truffes noires, agrémentées de beurre et couronnées de parmesan.	**$58.00**

ITEM	PRICE
Tagliatelle Verdi Al Ragù Bolognese The classic preparation	**$29.00**
Paccheri Nero Squid ink paccheri, sepia, shrimp, jumbo lump crabmeat, mussels, tomatoes, white wine, peperoncino, pancito	**$44.00**
Burrata and Lemoncello Ravioli Jumbo lump crabmeat, escarole, herbs	**$33.00**

Secondi

ITEM	PRICE
Pollo Arrosto Poulet fermier rôti servi avec épinards sautés, oignons cipollini caramélisés et champignons pleurotes. Un zeste de citr...	**$39.00**
Branzino con Rape Filet de bar grillé accompagné de brocoli-rave et d'un filet de citron.	**$38.00**

Pizze A Legna

ITEM	PRICE
Margherita San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, basil	**$21.00**
Nostrana (Bianche) Ricotta, mozzarella, prosciutto di parma, truffle oil	**$28.00**
Campagnola Fior di latte mozzarella, prosciutto di Parma, arugula, Parmigiano Reggiano	**$27.00**
Diavola Mozzarella, hot soppressata, kalamata olives, basil	**$24.00**
Abbondante Mozzarella Fior di latte fondant, poivrons rouges rôtis, saucisse italienne savoureuse et basilic frais.	**$25.00**
Vegetariana Mozzarella, grilled eggplant,caramelized onion, mushrooms, grilled zucchini, basil	**$23.00**
Fresca E Pesto Tomates juteuses, mozzarella di bufala crémeuse, mortadelle savoureuse et pesto aromatique.	**$25.00**

Dessert

ITEM	PRICE
Olio E Più Tiramisu Mascarpone mousse aérienne et biscuits à la cuillère imbibés d'un sirop espresso léger à l'amaretto se rencontrent pour...	**$15.00**
Cioccolato Panna Cotta E Frutti Del Bosco Panna cotta au chocolat noir à 66%, accompagnée de baies mélangées fraîches et nappée d'un coulis de fruits rouges.	**$15.00**
Nutella Calzone Riche pâte pliée autour d'un mariage de mascarpone crémeux et de Nutella velouté, parsemée de noix croquantes et accompa...	**$19.00**
Olive Oli Cake Gâteau à l'huile d'olive, fraîchement aromatisé au citron et au limoncello, garni d'une crème fouettée mascarpone onctue...	**$16.00**
Ice Cream (3 Scoops) Une trilogie glacée comprenant du gelato à la vanille et au chocolat, accompagnée de sorbets rafraîchissants au citron e...	**$13.00**
Cannolis (To Share) Vanilla, chocolate and pistachio cannolis served with chocolate sauce	**$18.00**