

pricelisto

OLIO E PIÙ

TRATTORIA & ENOTECA

Olio e Piu

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)



The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)



The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)



2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Carne E Formaggio

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

Uova & Panuozzo

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

Insalate

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

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 false	\$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 false	\$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
Abbondante Fior di latte mozzarella, roasted red pepper, Italian sausage, basil	\$25.00

Dessert	
ITEM	PRICE
Olìo E Più Tiramìsu Our signature version of the classic Italian dessert by Olìo e Più. 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
Ciocolato 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
Olìo 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 false	\$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

ITEM	PRICE
Carne e Formaggio (3) false	\$25.00
Carne e Formaggio (5)	\$36.00
Dessert	
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	
Sparkling Prosecco Brut, Villa Sandi, Treviso, Italy, NV.	\$60.00
Champagne false	\$88.00
White Wine	
Arneis false	\$56.00
Pinot Grigio Cantina Lavis, Trentino, Italie, 2019.	\$60.00
Sauvignon Blanc false	\$64.00
Chardonnay Tenuta San Jacopo, IGP, Italy, 2018.	\$60.00
Cortese false	\$68.00
Zibibbo Lighea, Donnafugata, Sicily, Italy, 2018	\$72.00
Infine 1939 false	\$120.00
Castello della Sala Cervaro, Umbria, Italy, 2018.	\$160.00
Red Wine	
Chianti Classico Bramosia, Donna Laura, Tuscany, Italy, 2018.	\$64.00
Pinot Noir Aurum, Louis Jadot, Beaune, France, 2018.	\$64.00
Nero d'Avola false	\$60.00

ITEM	PRICE
Malbec-Syrah false	\$56.00
Cabernet Sauvignon false	\$68.00
Rosso di Montalcino Renieri, Tuscany, Italy, 2017.	\$72.00
Amarone (2015) false	\$100.00
Masi Agricola Brolo Campofiorin, Veneto, Italy, 2014.	\$80.00
Sagrantino Montefalco false	\$90.00
Brunello di Montalcino Ridolfi, Tuscany, Italy, 2014	\$120.00
Aglianico Serpico, Feudi di San Gregorio, Campania, Italy, 2009.	\$150.00
Amarone (2007) false	\$180.00
Tignanello false	\$270.00

Bottled Beers

ITEM	PRICE
Double Bock false	\$10.00

Carne E Formaggio

ITEM	PRICE
Prosciutto Di Parma	\$11.00
Humboldt Fog	\$11.00
Felino false	\$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 False	\$11.00
Robiola Bosina	\$11.00

Insalate

ITEM	PRICE
Olio Caesar Romaine lettuce, crouton, parmesan cheese	\$19.00

ITEM	PRICE
Emiliana Feuilles de roquette fraîches associées à du prosciutto di Parma délicat, agrémentées de copeaux de parmesan et d'une vi...	\$19.00
Buffalo Mozzarella Mozzarella di bufala accompagnée de kakis mûrs, figues juteuses, endives croquantes et cresson bien frais, le tout relev...	\$23.00
Misticanza Un mélange frais de jeunes laitues biologiques, accompagné de concombres croquants, de tomates cerises juteuses, et d'un...	\$19.00
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 false	\$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, bufala 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
false	
Mortadella	\$11.00
Robiola Bosina	\$11.00
false	
Insalate	

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

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

ITEM	PRICE
Fettuccine Tartufo Fettuccine envelopées dans une sauce riche aux truffes noires, agrémentées de beurre et couronnées de parmesan.	\$58.00
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)

\$18.00

Vanilla, chocolate and pistachio cannolis served with chocolate sauce