olivo

Food Democracy presenta

Estate 2025

MAGAZINE

numero **007**

FOOD

Tanti modi di mangiare la pizza

il nostro impasto con farina di farro

(continua a p. 24)

FOOD

Birrifici del territorio

Breve storia della birra

(continua a p. 34)

Ricetta per i mesi estivi: **Polpo e patate con sedano al pepe rosa e olio al limone**



CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

olivo
1939

HOME OF SALA FUTURISTA

Benvenuti al Ristorante Pizzeria Olivo!

È un vero piacere per i miei collaboratori, per la mia famiglia e per me darvi il benvenuto nel cuore di Piazza Bra.
Grazie per averci scelto, grazie per la vostra fiducia. Siamo convinti che ogni momento di convivialità possa diventare un ricordo speciale, e siamo grati di poterlo condividere con voi, oggi.

Ogni giorno, lavoriamo per raccontarvi la nostra passione per i sapori semplici e tradizionali, e ci impegniamo perché ogni nostro piatto vi possa trasmettere proprio questo. Due generazioni e tanti anni di esperienza, alla ricerca degli ingredienti migliori, per cercare di dare alle nostre ricette un carattere unico e inconfondibile.

Ed è proprio grazie al sapore dei prodotti artigianali, come quello della nostra pizza, lievitata con pazienza, dei nostri dolci fatti in casa o della nostra selezione di birre e vini del territorio, che possiamo offrirvi un'esperienza davvero autentica. Questo è ciò che cerchiamo di trasmettere ogni giorno con il nostro lavoro, una visione che potete toccare con mano, sfogliando le pagine di questo nostro menù raccontato.

Grazie ancora per essere venuti a trovarci, e per averci reso partecipi di questo momento speciale nella vostra giornata.

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!







Come avrai capito,
la carta ci piace.
Ma anche nel digitale
ci sentiamo a casa.
Seguendoci su Facebook
e Instagram potrai
continuare nella scoperta
del nostro racconto di
Verona, tra gli ingredienti
che utilizziamo per i nostri
piatti, le nostre iniziative,
la preparazione dei tuoi
piatti preferiti e le ultime
novità del menu.



OLIVOMAG

DA UN'IDEA DI
Michael Cortelletti

REDAZIONE:
pensierovisibile.it

PROGETTO GRAFICO,
FOTO E IMPAGINAZIONE:
apostolicoadv.it

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE

Michael Cortelletti, Francesco Apostolico,
Persio Rafael Munoz, Gaia Passamonti,
Valentina Maurizi e Primavera Contu.

inside / sommario

02 Editoriale
03 Sommario
04 Benvenuto
05 Il coperto
06 L'intervista
07 Internazionalità nel menu dell'Olivo
08 Chi viene a mangiare futurista?
11 **ANTIPASTI & PIATTI FREDDI**
13 **PRIMI PIATTI**
15 **PIATTI UNICI**
17 **SULLA GRIGLIA E IN PADELLA**
18 **INSALATE COMPOSTE**
19 La via della pizza
21 **VOGLIA DI PIZZA**
24 Tanti modi per mangiare la pizza:
il nostro impasto con farina di farro
26 Palazzo Fraccaroli
un patrimonio di valore inestimabile per la città
28 **FRUTTA & GELATO**
31 **DOLCI GOLOSITÀ**
33 **CAFFETTERIA**
34 Birrifici del territorio
35 **BIRRIFICIO AGRICOLO IN UN'OASI NATUALE**
36 **BIBITE | BIRRE | SPREMUTE**
37 **APERITIVI | LONG DRINKS | COCKTAILS**
38 **LIQUORI**
39 Verona provincia di vini e cultura
42 Franciacorta - storia di un territorio e del suo vino
43 **BOLLICINE**
44 **VINO BIANCO**
45 **VINO ROSSO**
46 Per i nostri piccoli ospiti

Noi del ristorante pizzeria Olivo, giorno dopo giorno, ci ripromettiamo di fare del nostro meglio per offrire originalità, varietà e gusto. Nel nostro ambiente elegante ed accogliente, in questo luogo storico e suggestivo, vogliamo offrire la qualità e la freschezza degli ingredienti migliori, eccellente accoglienza ed un servizio sempre all'altezza. Perciò, se c'è qualcosa che non è di Tuo gradimento, se qualcosa che hai ordinato non Ti piace, non c'è problema! Noi provvederemo subito a cambiarlo! Ti chiediamo però la cortesia di avvertirci in tempo, così porremo rimedio prima che il Tuo pasto sia concluso.

"Questa è la nostra promessa:
se qualcosa non Ti piace, dillo subito e noi lo cambiamo!"

Dear customer if there is something you ordered which you don't like, this is not a problem! We will change it right away!

*"This is our promise:
tell us right away if you don't like it and we will change it!"*



"Il Coperto"

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

Il coperto

Perché in un ristorante si paga il coperto /



Introdotto dagli osti in età medievale, il coperto era la tassa che veniva richiesta a chi occupava un posto a sedere in un locale. Anche a chi, non potendosi permettere un pasto, si portava il cibo da casa. Il coperto - che indica appunto lo stare al chiuso, al coperto - era il costo per usare tavolo, sedia, posate, bicchieri. Oggi il coperto viene incluso per rappresentare il costo di tovaglie, bicchieri e pulizia del tavolo una volta che il cliente ha completato il suo pasto. Questo piccolo importo però rappresenta anche la professionalità di chi offre il servizio, puntando alla cura e al rispetto dell'ospite.

A brief note on "COPERTO", an Italian tradition.

Travelling means discovering the culture and the flavour of a country. The "COPERTO" belongs to our tradition. In the past it distinguished the restaurants where food is served from the taverns offering only wine. Today, we celebrate our true identity with the tradition of "COPERTO".
In addition, we offer you fresh bread and keep our prices convenient for you!



CLICK TO READ ME IN ENGLISH!





...e ci chiedono se siamo una famiglia

The Interview

L'intervista

Anna e Angelo

Esplorando la Diversità nel Cuore di Olivo 1939

Nell'atmosfera cosmopolita del Ristorante Pizzeria Olivo 1939 è facile sentir parlare tante lingue diverse e incrociare persone che arrivano da ogni parte del mondo, siano essi avventori e clienti o collaboratori e membri dello staff. Perché questo è un luogo dove la diversità è non solo apprezzata, ma incoraggiata e celebrata. Ne abbiamo chiacchierato con la Direttrice Anna e con il suo chef Angelo, per esplorare come le ricche sfumature delle diversità culturali e di genere siano la chiave per creare un ambiente lavorativo stimolante e per offrire un'accoglienza sincera agli ospiti.

"La bellezza del mondo della ristorazione è che accoglie tutti a braccia aperte! Spesso le persone che emigrano dal loro Paese e arrivano in Italia entrano in questo ambiente perché è la soluzione più semplice per integrarsi e imparare la lingua. In 30 anni di esperienza sul campo ho avuto l'opportunità di incontrare nazionalità da tutto il mondo" ci racconta Anna, da due anni direttrice dell'Olivo.

"Ho sempre trovato gli scambi culturali molto interessanti, perché arricchiscono non solo l'aspetto culinario ma trasformano proprio l'intera esperienza di ospitalità. Un esempio? Grazie alla profonda conoscenza delle spezie di membri dello staff come il nostro chef Angelo, che arriva dallo Sri Lanka, o di altre persone che lavorano con noi in cucina e che hanno grande familiarità con ricette e ingredienti asiatici, infatti, abbiamo potuto introdurre piatti amatissimi come la tempura o lo spiedino al curry, donando quell'impronta internazionale al nostro menù, un'impronta che da sempre ci contraddistingue".

Ma la diversità all'Olivo si esprime attraverso tante forme: *"Oltre alla sfida di far sentire tutti parte di un team, ho affrontato anche lo scoglio di essere la direttrice di un ristorante in un mondo di uomini"* continua la direttrice. *"Non è stato sempre facile: molte persone non si aspettano di trovare una donna quando chiedono del direttore, e spesso si rivolgono al primo cameriere maschio che incontrano. Nell'immaginario comune funziona ancora così".*

Come è iniziata questa avventura nello storico locale in centro?

"Mi è stato proposto questo ruolo due anni fa, quando il direttore precedente è andato in pensione. Al tempo lavoravo in sala da dieci anni, qui all'Olivo. Anche il rapporto con gli ospiti è un valore che abbiamo a cuore. Amiamo recuperare la dimensione umana del momento, ci intratteniamo volentieri per due chiacchiere o per offrire un caffè".

"Siamo, in un certo senso, un po' psicologi nel nostro lavoro.

Il nostro motto è 'Se qualcosa non va bene, lamentati subito! Noi lo risolveremo'" aggiunge Angelo.
"Anche all'interno dello staff cerchiamo sempre di andare d'accordo. Passiamo molto tempo insieme, la coordinazione tra i vari reparti è un elemento fondamentale per un ambiente collaborativo. Lavorare tutti insieme in armonia, con il massimo rispetto dei ruoli di ciascuno, è una grande fonte di soddisfazione. E la clientela percepisce il rapporto che c'è tra i membri della squadra, fondamentale per offrire un buon servizio.
È capitato anche che sfogliando il menù i nostri clienti notino la foto di gruppo del personale e ci chiedono se siamo una famiglia. Sembra surreale: è evidente che non lo siamo realmente, ma noi ci scherziamo su. È qualcosa che ci rende felici e orgogliosi: dare subito l'impressione di un ambiente variegato ma molto coeso, accogliente, familiare. Insomma, un posto in cui tornare sempre volentieri".



International flavours

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

Internazionalità
nel menù dell'Olivo/



Se vi piace la cucina italiana, ma volete anche scoprire i sapori di altre culture, venite a provare il menu del ristorante Olivo. Qui troverete ingredienti freschi e locali, ma anche piatti di cucina internazionale, che raccontano storie di contaminazioni e incontri tra popoli. Per esempio, sapete che il pomodoro, uno degli ingredienti più usati nella cucina italiana, arrivò dall'America solo nel Cinquecento? Prima di allora non esistevano la pasta al pomodoro o la pizza Margherita.

Tra i piatti internazionali che potete assaggiare da noi ci sono la tempura e il teriyaki, due specialità giapponesi che hanno origini diverse. La tempura è una tecnica di frittura leggera e croccante, che si usa soprattutto per il pesce e le verdure e che oggi è indissolubilmente legata al Giappone. Ma in realtà è una tecnica appresa dai portoghesi dopo il loro arrivo nel Paese del Sol Levante nel 1542. Il nome tempura deriva dal latino, dai "quattro tempora" che identificavano giorni di digiuno in cui i portoghesi si astenevano dalla carne e mangiavano pesce e verdure. Il teriyaki è invece una salsa agrodolce, fatta con sakè, mirin, salsa di soia e zucchero, che si spalma sui cibi prima di grigliarli. Questo crea una patina lucida e zuccherina sull'alimento, che gli dà un sapore unico. Il nome teriyaki significa letteralmente grigliato e splendente.

Un altro piatto gustoso che puoi ordinare da noi è il cous cous, piatto arabo di semola di grano cotta a vapore, con verdure, pesce o carne.
Ha una storia antica, che parte dal VII secolo d.C., e si è diffuso in tutto il Mediterraneo, con sagre e festival. In Italia, c'è anche una variante di pesce tipica di Trapani. Il cous cous si mangiava con le mani, facendo delle palline, e si mangiava sia freddo che caldo.

Venite a scoprire questi e altri piatti del nostro menu, dove potrete gustare la tradizione italiana e la cucina internazionale, in un ambiente accogliente e familiare.

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

When eating like a "futurista"

Chi viene a mangiare / futurista?

Verona, città ricca di storia dove passato e presente si intrecciano. Nel 2015, durante il restauro del ristorante Olivo 1939, è stata scoperta una "Sala Futurista": un affresco che narra la storia del Futurismo a Verona. Nato a cavallo tra '800 e '900, il Futurismo rifiuta il presente e la società borghese, esaltando la macchina, l'industria e la tecnologia. Propone un nuovo stile di vita e l'abolizione del passato. A Verona il Futurismo arriva in sordina, ma la morte di Umberto Boccioni nel 1916 ispira la nascita del Gruppo Futurista Veronese nel 1931. Composto da artisti come Bruno e Tullio Aschieri, Ignazio Scurto, Albino Siviero e Alfredo Gauro Ambrosi, il gruppo si impone a livello nazionale con una ricca produzione pittorica legata a Verona, città che diventa soggetto prediletto per le pitture aeree futuriste. La Sala Futurista dell'Olivo è un esempio di questa tendenza. Siviero e Tomba, due esponenti del gruppo, affrescano una sala del ristorante come ringraziamento per l'ospitalità ricevuta, raffigurando scene di "Romeo e Giulietta". La scoperta della Sala Futurista arricchisce il patrimonio artistico locale e ci permette di approfondire la conoscenza di un movimento che ha rivoluzionato l'arte e la cultura del XX secolo.

"La Sala Futurista custodisce un patrimonio artistico inestimabile e un'opera unica nel panorama dell'arte cittadina.

Amos Ernesto Tomba

Artista veronese nato nel 1898. Si forma come fabbro e poi come pittore, frequentando prima l'Accademia Cignaroli di Verona e poi l'Istituto di Belle Arti di Firenze. Nel 1920 entra in contatto con il movimento futurista e apre il suo studio a Verona, dove si dedica anche alla decorazione, alla scenografia e alla pubblicità. è uno dei fondatori del Gruppo Futurista Veronese Umberto Boccioni e partecipa a diverse mostre di arte futurista fino al 1943. Ama la poesia in italiano e in dialetto e continua a esporre le sue opere anche nel dopoguerra, tenendo la sua prima personale nel 1954.

Albino Siviero

Pittore veronese nato nel 1904. Si forma all'Accademia d'Arte Cignaroli e si lega al Gruppo Futurista Veronese. Nel 1933 assume lo pseudonimo Verossì e aderisce al Manifesto Futurista sulla cravatta italiana. Realizza bozzetti e manifesti per l'opera lirica e partecipa alla Biennale di Venezia e alla Quadriennale di Roma. Pur appartenendo al Secondo Futurismo, conserva una vena lirica nelle sue opere, come nei suoi acquerelli su Giulietta e Romeo e nel ciclo murale del ristorante Olivo. Nel 1944 si rifugia a Cerro Veronese, dove decora alcune chiese. Qui viene ucciso da un soldato tedesco il 26 aprile del 1945.

La sala

La storia d'amore più famosa al mondo, Romeo e Giulietta, ambientata nella suggestiva città di Verona, ha ispirato i futuristi Albino Siviero (in arte Verossì) e Amos Ernesto Tomba. Il risultato è il ciclo pittorico della Sala Futurista dell'Olivo, un'opera unica che raffigura i momenti salienti del dramma shakespeariano reinterpretandoli secondo i canoni del Futurismo.

Un'opera corale a sei mani: le pennellate vibranti e dinamiche di Verossì e Tomba si fondono perfettamente con i versi in dialetto veronese di Giuseppe Barni, alias Bepo Spela, poeta vernacolare di grande talento. Le didascalie che accompagnano le scene, non sempre aderenti al testo definitivo di "Giulieta e Romeo" di Barni, potrebbero far riferimento a una versione precedente utilizzata per le sue letture a Radio Fiera fin dal 1938, offrendo un interessante spunto di riflessione sulla genesi degli affreschi.

Le pitture murali si sviluppano su tre lati e mezzo dell'ampio salone, trasportando lo spettatore in un vortice di colori e forme. La parete Ovest cat-



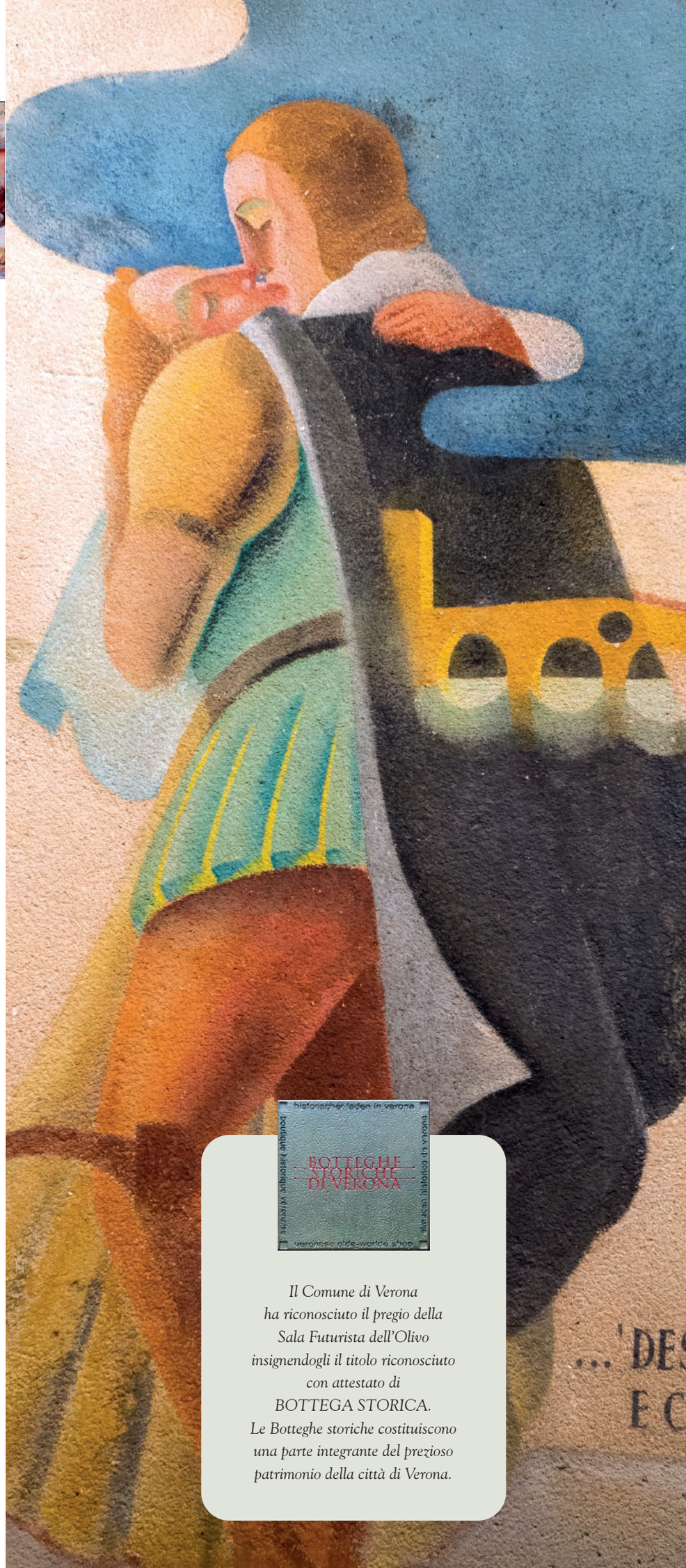


tura l'attenzione con l'incontro e il bacio di Romeo e Giulietta, seguiti dalla fuga di Romeo. La parete Nord presenta il dialogo tra Giulietta e Frate Lorenzo, due paggi che portano selvaggina e una figura virile barbuta, forse identificabile con Giovanni Cenna, il proprietario del tempo. Le didascalie legate al vino e ai dolci rimandano all'originaria funzione del luogo, che prima di diventare ristorante era anche pasticceria-confetteria.

Proseguendo sulla parete Est, si trova il dialogo tra Giulietta e Frate Lorenzo (parzialmente illeggibile a causa di un'apertura successiva), la cavalcata di Romeo da Mantova e un'ulteriore immagine di Giulietta e Frate Lorenzo. La mezza parte meridionale si conclude con un'apoteosi di campane che magicamente fuoriescono dai campanili e dalle torri cittadine, tra cui la Torre del Gardello e il campanile della basilica di San Zeno.

La Sala Futurista non è solo un'opera d'arte, ma un vero e proprio scrigno di storia e cultura. Un tempo ritrovo di artisti, poeti e intellettuali, la sala custodisce un patrimonio inestimabile e rappresenta un'opera unica nel panorama dell'arte cittadina. Un omaggio al Futurismo e alla sua influenza sulla città di Verona, che ancora oggi risuona tra le mura cariche di fascino e di storia dell'Olivo.

In onore del vento futurista che ha attraversato il ristorante, per un periodo l'Olivo ha avuto anche un menu dedicato, con tanto di cappuccino futurista, "per alzarsi", e "polibibite", il termine utilizzato dai futuristi per indicare dessert e cocktail. Un ulteriore tocco di originalità che rende la Sala Futurista un luogo davvero speciale, capace di stuzzicare non solo la vista, ma anche il palato. ■



Il Comune di Verona
ha riconosciuto il pregio della
Sala Futurista dell'Olivo
insignendogli il titolo riconosciuto
con attestato di
BOTTEGA STORICA.
Le Botteghe storiche costituiscono
una parte integrante del prezioso
patrimonio della città di Verona.

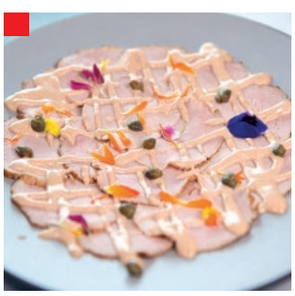


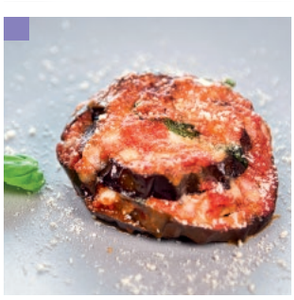
Anna
DIRETTRICE

Il rapporto con gli ospiti è un valore che ho sempre a cuore.

Antipasti & Piatti Freddi







Bruschette sfiziose con bufala, cirietto, basilico fresco, capperi e olive 9,00
Bruschetta with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, capers, oregano, fennel seeds and olives

Bruschetta con salmone e avocado su crema di robiola 10,50
"Bruschetta" with robiola cheese, marinated salmon and avocado

Specialità di STAGIONE Specialità

Prosciutto crudo di Montagnana DOP e melone | Montagnana DOP ham and melon 16,50

Proposte della Casa

Polpo* e patate con sedano al pepe rosa e olio al limone 16,50
Boiled octopus* with potatoes, celery, pink pepper and lemon and oil sauce

Tartare di Fassona con tartufo della Lessinia 16,00
Tartare of Fassona beef with truffle from Lessinia and iced crispy vegetables

Burrata con ciliegini e prosciutto di Montagnana DOP e crema di basilico 15,50
Burrata cheese with cherry tomatoes and Montagnana DOP ham topped with basil sauce

Vitello tonnato
Thinly sliced veal served with tuna sauce and capers 16,00

Parmigiana di melanzane
Fried eggplants layered with tomato sauce and mozzarella cheese 13,50

Ottimo per VEGETARIANI

Ottimo per VEGANI

Questo ingrediente in alcune stagioni può essere surgelato

Allergeni alimentari presenti in menu



Coperto a persona 2,50 | Cover charge



Lavorare tutti insieme in armonia, con il massimo rispetto dei ruoli di ciascuno, è una grande fonte di soddisfazione.


Rex
Mi dedico alla cucina con passione e cura, per offrire piatti genuini e ben curati.









Primi Piatti

Spaghetti al pomodoro con sugo di ciliegini e basilico fresco 10,00
Spaghetti with tomato sauce, cherry tomatoes and fresh basil

Linguine al pesto e pinoli 12,50
Linguine pasta with pesto sauche from fresh basil and pine nuts

Spaghetti con vongole veraci scottate al vino bianco 16,50
Spaghetti with clams sauteed with white wine and decorated with a parsley tuft

Linguine con gamberi, zucchine e ciliegini 15,50
Linguine with king prawns *, zucchini and cherry tomatoes

Rigatoni all'amatriciana 13,50
Rigatoni pasta with amatriciana sauce wih tomatoes, onions, stripes of bacon and pork cheek

Gnocchi fatti in casa al nostro ragù, pancetta e scamorza affumicata 13,50
Potato gnocchi with ragout, bacon and smoked scamorza cheese decorated with a leave of fried basil

Proposte della Casa

Bigoli alla carbonara con guanciale e pancetta di maiale e pepe nero fresco 14,00
Bigoli pasta carbonara style with pig's cheek and bacon topped with freshly ground black pepper.

Suggerimento 0,10 l
PRIMITIVO DI MANDURIA DOC HERACLES DI MASSERIA SURANI 6,50 €

Tonnarelli cacio e pepe 11,50
Fresh tonnarelli pasta with pecorino cheese and freshly ground black pepper

Suggerimento 0,10 l
CUSTOZA DOC CAVALCHINA 5,50 €




Veronica
L'unico modo per fare un buon lavoro
è amare con passione ciò che fai

Piatti Unici







Spaghetti di grano duro allo scoglio con cozze, vongole e sugo di ciliegini 19,00
Spaghetti with sauteed mussels and clams in cherry tomato sauce

Filetti di branzino alla griglia su cous cous con verdure alle spezie, 21,00
mandorle e uva passa con curry
Grilled sea bass on couscous sauteed
with vegetables, almonds, raisins and curry



Suggerimento 0,10 ℓ
LUGANA MANDOLARA 6,00 €
DOC LE MORETTE

Padellata di riso pilaf al curry con ortaggi, 19,50
calamari* e gamberoni* al pangrattato
Vegetables paella in curry sauce, grilled squids and atlantic prawns*

Frittura di gamberi*, calamari* e verdura in stile tempura 19,50
Tempura-style atlantic prawns*, calamari* and vegetables



Suggerimento 0,10 ℓ
SOAVE FONTE 5,50 €
DOC CLASSICO CANOSO

Proposte della Casa

Grigliata di pesce e code di gamberi* con zucchine e pomodori grigliati 22,50
Grilled salmon, sea bass, calamari* and king prawns* served with zucchini and a grilled tomato



Bittu

Sono da vent'anni in questa azienda,
qui ho imparato a lavorare in team
e questo mi ha reso una persona migliore.


John
Sono all'Olivo da quasi 3 anni,
qui ho trovato un ottimo ambiente lavorativo
e mi sento come in una grande famiglia.

Sulla Griglia e in Padella







Gran misto vegetariano con mozzarella di bufala e insalata con ciliegini 15,50
Grilled vegetables with buffalo mozzarella cheese and salad with cherry tomatoes

Spiedini di pollo e bacon, salsa al curry, patatine fritte* 17,00
Skeewers of chicken and bacon, curry sauce, french fried potatoes*

Cotoletta di vitello con l'osso alla milanese con patatine fritte 19,00
Breaded veal cutlet served with french fries

Manzo in tagliata, rucola, champignons e grana, extravergine agli aromi 20,00
Slices of grilled beef with arugula, mushrooms, parmesan and olive oil with herbs



Suggerimento 0,10 ℓ
AMARONE DOCG 12,00 €
DOCG VALPOLICELLA CLASSICO TOMMASI

Trancio di salmone, spinaci al vapore, lime e zenzero 18,00
Salmon steak with steamed spinach, lime and ginger

Tagliata di manzo in stile teriyaki con spadellata di verdure e patate 21,00
Beef teriyaki style with sautéed vegetables and potatoes

Polpo* in tre cotture con purè di patate viola e verdure croccanti 18,00
Thrice cooked polpo* on mashed blue potatoes and crispy iced vegetables



Insalate Composte





Salmone teriyaki su letto di valeriana, ciliegini, 16,50
carote, peperoni e germogli di soya
Field salad with cherry tomatoes, carrots, fresh peppers, soy sprouts and chunks of teriyaki salmon

Preferita con petto di pollo e verdure alla griglia 15,00
su insalata e ciliegini con salsa di robiola
Green salads and cherry tomatoes with grilled chicken and vegetables, topped with robiola cheese sauce

Niçoise al tonno sott'olio con ciliegini, uova sode, capperi e cipolla rossa 15,00
With tuna in oil, fresh tomatoes, boiled eggs, capers, onion, cherry tomatoes

Mediterranea con polpo* e patate con sedano al pepe rosa e olio al limone 16,00
Green salads with boiled octopus, potatoes, celery, pink pepper and lemon and oil sauce

Esotica con avocado, feta e pancetta abbrustolita su letto di insalata, 15,00
carote e ciliegini
Green salads, carrots and cherry tomatoes with avocado, feta cheese and grilled bacon

Caprese di mozzarella di bufala con pomodoro 14,00
"cuore di bue" e basilico fresco
Buffalo mozzarella cheese with "coeur de beuf" tomatoes and fresh basil

Contorni

Patatine fritte* 6,75
French fries*

Verdure grigliate 6,50
Grilled vegetables

Insalata verde 6,00
Mixed green salad

Verdure spadellate 6,50
Sauteed vegetables

Insalata mista 6,50
Mixed salad





The Way of Pizza

la via della pizza



La pizza ha accompagnato la nostra storia. Grazie a lei abbiamo imparato un mestiere, conosciuto persone meravigliose, scoperto la gioia del lavoro manuale.
Per questo le abbiamo dedicato un libro, o meglio, lo ha fatto Michael Cortelletti, la mente dietro questo magazine, Olivo, e Food Democracy, la società che gestisce il nostro ristorante.

Scritto nel 2020, *La via della pizza* è frutto del periodo che più di tutto ci ha negato il fulcro dell'esperienza della ristorazione: il senso di convivialità. Nel libro, la storia della pizza e la storia personale dell'autore si intersecano. Il risultato è un concentrato di aneddoti e ricette uniche direttamente consigliate da Michael.

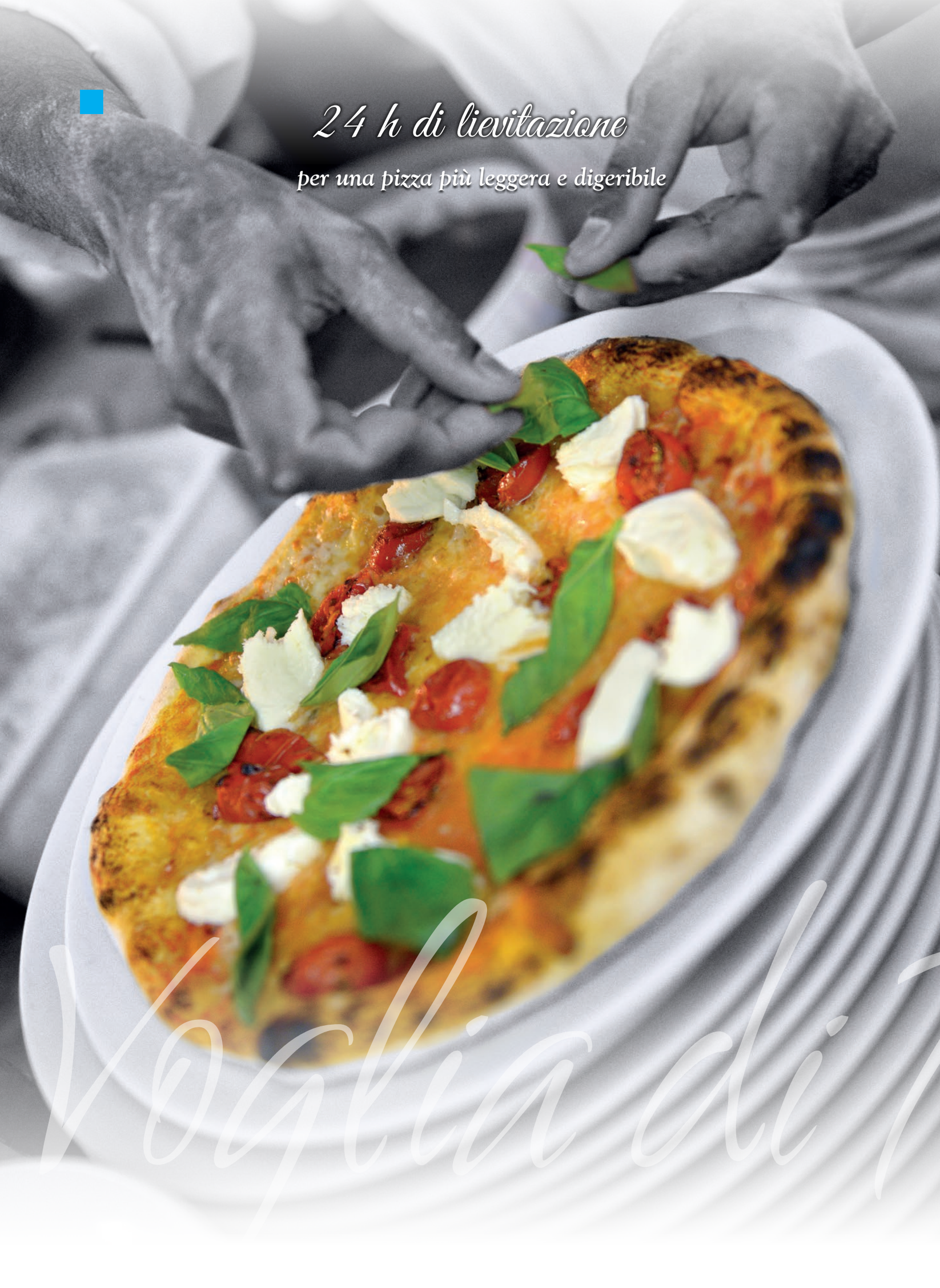
Prima di tornare a Verona e creare realtà di successo come Olivo, Michael Cortelletti ha viaggiato in lungo e in largo.
Da lavapiatti a pizzaiolo, ha lavorato nelle cucine più importanti al mondo.
Oggi insegna strategia aziendale e la sua passione lo ha portato ad approfondire le tecniche di impasto e a creare il primo lievito madre senza glutine.

La via della pizza è edito da *Scripta Edizioni* e si può acquistare online, in libreria e anche da noi.



“ Un concentrato di aneddoti e ricette uniche.

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!


24 h di lievitazione
per una pizza più leggera e digeribile
Voglia di

Voglia di Pizza



Marinara con aglio e origano 6,50
Home made pizza, tomato sauce, oregano and fresh garlic

Margherita con basilico fresco 7,50
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil

Prataiola agli champignons ed erbe aromatiche 9,50
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mushrooms and herbs

IMPASTO consigliato: Farro

Proposte della Casa

Italiana ai ciliegini confit, mozzarella di bufala 11,50
a fine cottura e basilico
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with baked cherry tomatoes; buffalo mozzarella and basil when done

Suggerimento 0,10 ℓ
FRANCIACORTA DOCG SATÉN BERLUCCHI '61 7,00 €

Calvetti con ricotta, cotto di coscia 12,00
e parmigiano all'uscita dal forno
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with cottage cheese, boiled ham and parmesan when done

Suggerimento 0,10 ℓ
BARDOLINO DOC CLASSICO ALBINO PIONA 6,00 €

Impasto al farro 2,00

Pasta senza glutine* 2,00

Prosciutto Funghi Affumicata con cotto di coscia, 11,00
champignons e scamorza affumicata
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with mushrooms, boiled ham and smoked scamorza cheese

Birra suggerita Gabi 0,33 ℓ 7,00 €

Ghiottona con brie e speck 11,50
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with brie cheese and smoked ham

IMPASTO consigliato: Farro





Ingredienti scelti con attenzione

per gustare il meglio della tradizione italiana

Voglia di

Voglia di Pizza





Napoletana con capperi e filetti di acciuga 9,00
Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with capers and anchovies

Siciliana con mozzarella di bufala e melanzane fritte 12,00
Hand made pizza with tomato sauce
and mozzarella cheese, fried eggplant
and buffalo mozzarella when done

Suggerimento 0,10 ℓ
FRESCO DI MASI 5,50 €
BIANCO VERONA IGT BIO

Zingara con salsiccia dolce, ricotta e cipolla rossa 9,50
Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella and ricotta cheese, sausage and red onions

IMPASTO consigliato: Farro

Proposte della Casa

Burrata e prosciutto crudo di Montagnana DOP 13,50
con pomodori confit
Home made pizza, tomato sauce,
mozzarella cheese
with baked cherry tomatoes,
burrata cheese
and Montagnana DOP ham

Suggerimento 0,10 ℓ
VALPOLICELLA 7,50 €
DOC RIPASSO SUPERIORE SPERI

Boscaiola con funghi, finferli, porcini in padella 12,00
e scaglie di grana
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese
with mixed sauteed mushrooms and parmesan cheese

IMPASTO consigliato: Farro

Mare Nostrum con tonno, capperi e cipolla rossa 11,00
Hand made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese
with tuna in olive oil, capers and red onion

Birra suggerita Terra 0,33 ℓ 7,00 €

Calzone Olivo con pancetta affumicata, 12,50
cotto di coscia, ricotta e gorgonzola
Stuffed pizza with ricotta cheese,
gorgonzola cheese, boiled ham and smoked bacon



CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

The many ways of eating pizza: our spelt wheat dough

Tanti modi per mangiare la pizza: il nostro impasto con farina di/ farro

La pizza è un piatto unico e versatile e nel tempo si è evoluta insieme ad esigenze e stili di vita. All'Olivo amiamo lavorare su impasti diversi e per questo proponiamo, oltre al classico impasto, anche quello con farina di farro bio, prodotta dall'Antico Molino Rosso di Buttapietra, vicino la nostra Verona. Tutte le pizze del nostro menu possono essere quindi ordinate con il nostro impasto di farro bio. La scelta sta a voi, ma vi diamo qualche elemento in più per capire se l'impasto di farro possa fare al caso vostro.

"Amiamo lavorare su impasti diversi.

Perché scegliere il farro

Prima di parlare delle proprietà, un piccolo cenno storico: il farro è una delle varietà di frumento più antica. Si pensa sia stato la prima specie di grano coltivata e che fosse conosciuto già dagli uomini del Neolitico. Nel tempo però la sua produzione è stata soppiantata da quella del comune grano tenero o grano duro, per la sua maggiore resa in termini di quantità.

Oggi si sta riscoprendo il consumo di farina di farro grazie alle sue proprietà: maggior contenuto proteico e maggior contenuto di fibre, soprattutto per quanto riguarda il farro integrale. È più digeribile e saziante, nonostante possieda un basso apporto calorico, circa 340 per 100 grammi. Attenzione però, anche la farina di farro contiene glutine, quindi non è adatta a chi soffre di celiachia o intolleranza.

A voi, la scelta, ma vi assicuriamo che cambia l'impasto ma non la bontà. ■





Ranga

Da anni impasto con passione, sfornando sempre pizze fragranti e ricche di gusto!

Voglia di Pizza





Ortolana con champignons e tante verdure 11,50
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese
with mixed sauteed vegetables

IMPASTO consigliato: Farro

Capricciosa al salamino piccante, carciofini 11,50
e olive ai semi di finocchio
Home made pizza, tomato sauce,
mozzarella cheese with spicy salami,
artichokes, olives and fennel seeds



Suggerimento *0,10 ℓ*
CHIARETTO DI BARDOLINO 5,50 €
DOC DI GIOVANNA TANTINI

Trevisana con radicchio rosso e salsiccia dolce 10,50
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese
with red chicory and italian sausage

Contadina con salsiccia dolce, 11,50
peperoni in padella e gorgonzola
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese
with pork sausage, sauteed peppers and blue cheese

Proposte della Casa

Bufala e Fiori di Zucca 12,00
Home made pizza, tomato sauce,
buffalo mozzarella cheese,
mozzarella cheese and pumpkin flowers



Suggerimento *0,10 ℓ*
VALPOLICELLA 6,50 €
DOC CLASSICO LE SALETTE

Gustosa alle melanzane, zucchine fritte e pecorino stagionato 11,50
Home made pizza, tomato sauce, mozzarella cheese with fried aubergines
and courgettes, pecorino cheese

IMPASTO consigliato: Farro

Quattro Formaggi d'Italia: mozzarella, gorgonzola, fontina e ricotta 11,50
Hand made pizza, tomato sauce, and selection of italian cheeses:
mozzarella, gorgonzola, fontina and rico

Salamino "scottalingua" di suino italiano 10,50
Hand made pizza with tomato sauce,
mozzarella cheese and spicy pepperoni

Birra suggerita *0,33 ℓ*
Edgar 7,00 €

Carbonara con uovo, guanciale di maiale, 11,50
pepe nero e parmigiano
Hand made pizza, tomato sauce, cream and eggs,
bacon and grated parmesan with a twist of pepper



Aggiunte

Verdure	1,50
Verdure fritte, capperi, e acciughe	2,00
Formaggi, salumi, rucola	2,00
Burrata, crudo speck, tonno misto bosco, doppia pasta	3,00

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

Fraccaroli Palace: a priceless jewel

Palazzo Fraccaroli

un patrimonio di valore inestimabile per la città /

Se dai tavoli e dalle vetrate del Ristorante Pizzeria Olivo 1939, al numero civico 18 di Piazza Bra, si può ammirare la vita che scorre sulla romantica passeggiata del Liston, all'interno del locale è possibile scoprire pezzi di storia veronese – e non solo – sconosciuti ai più.

L'Olivo infatti si trova dentro un palazzo cinquecentesco di quattro piani fuori terra, più uno interrato: l'immobile storico, un tempo noto come Palazzo Righettini, poi Fracasso, poi Gianfilippi, è conosciuto fin dal 1936 come Palazzo Fraccaroli, perché di proprietà dell'omonima famiglia.

> **Al piano terra si trova un porticato che fa parte della passeggiata tanto amata dai veronesi**

Sulla parete rivolta al Liston, al piano terra si trova un porticato di uso pubblico, che fa parte della passeggiata tanto amata da veronesi e turisti, con colonne in pietra che sorreggono i piani superiori. Il primo piano presenta delle finestre arcuate dagli importanti ed elaborati contorni, realizzati in pietra bianca di Verona. A ogni piano sono presenti sulla facciata principale dei poggioli esterni dalle simmetrie differenti e dei parapetti dal disegno neoclassico. Di quelli originali, dalla foggia barocca, uno è stato probabilmente trasferito nella facciata posteriore.
Il fatto che il palazzo risalga al Cinquecento è confermato dalla presenza di un affresco con soggetto religioso attribuito al Caroto che ne decora la facciata. Ma il motivo per cui è più noto è sicuramente il "balcone di Garibaldi": il palazzo originale, infatti, ospitò l' "eroe dei due mondi", durante la visita ufficiale a Verona il 7 marzo 1867.

Il giorno dopo Giuseppe Garibaldi si affacciò da quel balcone sulla piazza dell'Arena, e da lì fece il suo noto proclama "Roma, o morte", come testimonia a lapide commemorativa affissa sulla facciata del palazzo.

Una ristrutturazione quasi futurista

Nel corso degli anni, la storia di questo palazzo è stata caratterizzata da diversi interventi di ristrutturazione. In particolare, nel 1936 un massiccio restauro a opera dell'ingegnere Bonomi da Monte apportò, oltre all'innalzamento dell'ultimo piano, che da mezzanino con finestre di piccolo taglio diventò un vero e proprio piano abitato, anche una serie di modifiche interessanti dal punto di vista storico. Si trattò infatti di un intervento molto peculiare, una delle prime ristrutturazioni con attitudine moderna, quasi futurista, perché l'edificio fu completamente svuotato e venne progettata una pianta aperta (in quel luogo era prevista, già da allora, la collocazione di un ristorante) con dei piloni di cemento armato, i primi in città. Non esisteva nulla del genere ancora a Verona: si può dire che fu un precursore dei tempi.

La modernità dell'edificio non risiedeva solo nelle scelte architettoniche, ma anche nelle attività umane che ospitava al suo interno: dove oggi c'è l'Olivo, un tempo si trovava un bar pasticceria, il primo di Verona ad avere uno spazio riservato alla musica, con tanto di orchestrina permanente che suonava dal vivo, deliziando ospiti e passanti. Un esempio davvero unico in città.



Il nuovo restauro e le affascinanti scoperte

Ma c'è di più. Le sorelle Fraccaroli, attuali padrone di casa, alla fine degli anni '90 decisero di procedere a un ulteriore restauro integrale, che riguardò anche l'ormai deteriorato affresco del Caroto sulla facciata esterna.
Nel 2000 i lavori vennero portati a compimento, riportando alla luce importanti opere artistiche, tra cui la cosiddetta Sala Futurista che oggi è possibile ammirare nel piano interrato sotto il ristorante.

Fu proprio la famiglia a segnalare la presenza della sala: le sorelle Fraccaroli collaborarono infatti con l'attuale proprietà del locale per restituire alla città questo luogo unico, frutto di un fortunato sodalizio tra i pittori futuristi Albino Siviero (detto Verossì) e Amos Ernesto Tomba.

I lavori condotti da MCM Design Studio di Verona, assieme alla restauratrice Cristina Giacalone e allo storico Riccardo Battiferro Bertocchi, hanno riportato alla luce un ciclo pittorico unico nel suo genere, che raffigura i momenti salienti del dramma shakespeariano di Romeo e Giulietta reinterpretati secondo i canoni artistici del Futurismo, e commentati sia in italiano che in dialetto veronese. Una testimonianza che racconta di uno spaccato affascinante della città nei primi del Novecento, quando arte e cultura erano fulcro della vita veronese e si praticava la cosiddetta "aeropittura".

Il palazzo rappresenta ancora oggi un patrimonio di valore inestimabile per la città, conservato grazie alla cura della famiglia Fraccaroli e della proprietà dell'Olivo, da sempre attenta a valorizzare arte e cultura per renderle nuovamente accessibili a cittadini e visitatori.

Frutta & Gelato

Affogato in composta ai frutti rossi 7,50
Vanilla ice cream and red fruits sauce

Ananas fresco in carpaccio 9,00
con fragole e sorbetto di limone
Thinly sliced fresh pineapple, strawberries, lemon sorbet



Eis Caffè con crema di gelato alla vaniglia, 9,00
panna e cioccolata fondente
Coffee on vanilla ice cream
with whipped cream and chocolate sauce

Eis Cioccolato con crema di gelato alla vaniglia, 9,00
panna e croccante di mandorle
Hot chocolate on vanilla ice cream
with whipped cream and roasted almonds

Fragole con crema di gelato alla vaniglia 7,00
Strawberries with vanille ice cream





Flavius

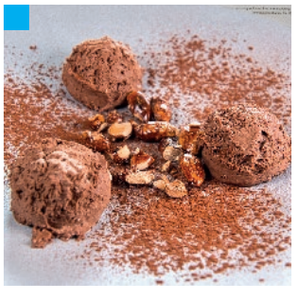
Le persone raramente hanno successo se non si divertono in quello che fanno.


Dolci

Dolci Golosità







Tiramisù con savoiardi, caffè e spuma di mascarpone al cocco 7,00
Tiramisù with lady fingers, coffee, coconut and mascarpone cream

Cheesecake ai frutti di bosco 7,50
Cheesecake with mixed berries

Cupola di semifreddo al pistacchio 7,00
Cream and pistacchio parfait with pistacchio nuts and sauce

Tris di mousse al cioccolato, cheesecake ai frutti di bosco e tiramisù 9,50
Trio of chocolate mousse, berry cheesecake and tiramisu

Mini dessert: scelta tra mousse al cioccolato, cheesecake ai frutti di bosco e tiramisù 3,50
Mini dessert: choice of chocolate mousse, berry cheesecake, and tiramisu

Proposte della Casa

Mousse al cioccolato e croccante di mandorle 8,00
Chocolate mousse with roasted almonds




Caffetteria





SUPREMO, un caffè che celebra l'armonia tra l'Arabica e la Robusta. Questa miscela, composta per il 70% da chicchi di Arabica, offre una corposità importante e un'acidità appena accennata, rendendola perfetta per le preparazioni a base di latte.

Nella tazza rivela note evidenti di cioccolato fondente, arricchite da un aroma di caramello e malto. La sua acidità è media-bassa, mentre il corpo è pieno, offrendo un'esperienza gustativa equilibrata e piacevole.

Supremo

PEDRON CAFFÈ

Caffetteria

Caffè 2,50
Caffè d'Orzo 2,50 | 3,50
Decaffeinato 2,50
Macchiatone 3,00
Caffè Americano 3,00
Caffè Marocchino 3,50
Caffè Corretto 3,50
Cappuccino 4,00
Caffè al Ginseng 3,00 | 4,00
Caffè Shakerato 4,00
Latte Macchiato 4,50
Bicchiere di Latte 2,00
Caffetteria con Latte 0,50
di Avena o Mandorla

The, Infusi 4,00
Bicchiere di Acqua 1,00
Cioccolata 4,50
Cioccolata con Panna 5,00
Brioches 2,00



Cappuccino



Caffè Noisette

Golosità al Caffè

Caffè Vienna 5,00
con panna
e scaglie di cioccolato

Caffè Cioccolata 5,00
con panna
cioccolato e granelle di nocciola

Caffè al Caramello 5,00
con schiuma di latte,
caramello e cannella

Caffè Noisette 5,00
con panna, nocciola
e granella

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

Craft Breweries

Birrifici del territorio /

Il Veneto è conosciuto per la ricca presenza di vigneti e cantine in cui vengono prodotti vini famosi in tutto il mondo come l'Amarone o il Soave. Ma la vocazione vitivinicola del territorio non è l'unica a dare prodotti di successo e negli ultimi anni anche in Veneto si è rafforzata la tendenza a produrre buonissime birre artigianali. Numerosi sono i birrifici dislocati da est a ovest della regione e tra questi c'è il birrificio B20, un agribirrificio che produce un'ottima birra artigianale.

Breve storia della birra

La birra piace da più di qualche anno: pare che già i sumeri, 5000 anni fa la conoscessero e la consumassero, come dimostra una tavoletta assira in cui vengono nominati birra e mestiere del birraio. Dopo di loro anche egizi e greci apprezzarono la birra e in Italia fu introdotta dagli etruschi. Nel Medioevo la birra ebbe un salto di qualità nella produzione grazie al lavoro nei monasteri, dove furono introdotti alcuni nuovi ingredienti come il luppolo. Dopo la scoperta dell'America, in Europa si svilupparono diverse tipologie di birra basate sull'alta fermentazione, unico sistema di produzione allora conosciuto. In seguito, gli studi sul lievito portati avanti nella seconda metà dell'Ottocento condussero alla produzione di birra a bassa fermentazione, oggi molto diffusa.

La birra artigianale in Italia

Il consumo di birra e l'interesse per la birra artigianale in Italia hanno avuto un significativo incremento a partire dalla metà degli anni Novanta. È in quel periodo che nascono alcuni birrifici artigianali che avviano una rivoluzione nella visione e nel consumo della birra nel Paese. Prima di allora la birra non veniva particolarmente consumata né apprezzata quanto il vino e la sua produzione era limitata per lo più a birre lager.

Oggi la situazione è molto cambiata e il consumo di birra sta riscuotendo un crescente interesse. In Veneto in primis sono presenti realtà interessanti. Tra Verona, Belluno, Rovigo, Padova, Treviso, Vicenza e Venezia, la provincia con maggior presenza di birrifici è Treviso (28,9%), seguita da Verona (20,8%) e Padova (17,6%). Ma anche Venezia si difende bene con il suo 11,3%. (fonte Vinetia Magazine 01/ 21 tramite Microbirrifici.org)

Proprio il territorio di Venezia ospita il birrificio B20, anzi, l'agribirrificio B20, nato sull'isola di Bibione e poi trasferitosi nel 2017 in Brussa. Il birrificio vanta molte birre premiate tra cui la *Jam Sassion*, la *Brussa* e la *Renera* sono state vincitrici del premio *Luppolo d'Oro* al concorso Best Italian Beers organizzato da Federbirra. ■

> **Il birrificio vanta molte birre premiate.**



Birrificio Agricolo

in un'oasi naturale

BIRRIFICIO AGRICOLO B2O

B2O

NATURALMENTE BIRRA

Birra artigianale non filtrata alla spina



B20 - Brussa (5,8%) *mezza pinta*..... € 5,00

B20 - Brussa (5,8%) *una pinta* ..... € 7,00

Birra rossa in stile Irish Red Ale, gusto dolce di malti caramellati ben bilanciati da un piacevole amaro. Consigliata con carni, arrosti, risotti aromatici.



Terra 0,33 ℓ 7,00

Birra chiara in stile Blanche. Caratterizzata dalla tipica leggera speziatura di coriandolo e buccia d'arancie biologiche di Sicilia. Consigliata con pesce, insalate piatti freschi. (5,3% Vol.)



Edgard 0,33 ℓ 7,00

Birra leggermente ambrata in stile Session IPA. Ricca di varietà di luppolo, con note speziate, fruttate e piacevolmente amara. Consigliata con carni e formaggi. (5,6% Vol.)



Sibilla 0,33 ℓ 7,00

Birra chiara in stile Helles di bassa fermentazione. Caratterizzata da note balsamiche ed erbacee, molto fresca e dall'alta bevibilità.. (4,6% Vol.)



Gabi 0,33 ℓ 7,00

Birra biondo d'orato in stile Czech Pils. Profumi freschi, leggermente floreali e fruttati. Piacevolmente amara. Consigliata con pizze, primi piatti, carni bianche. (5,0% Vol.)

Luppolo D'Argento





AUTENTICA COME LA TERRA NELLA QUALE NASCE

Il Birrificio Agricolo B2O è un'azienda giovane, siamo nati nel 2014 e dal 2018 in Brussa abbiamo recuperato un'antica barchessa e installato la produzione. Siamo già premiati, presenti nel territorio nazionale e apprezzati in nord Europa. Nati dall'incontro di persone, sapori e amore per la terra cerchiamo di mettere in bottiglia le nostre sensazioni, per poterle condividere. Con il Birrificio Agricolo B2O rappresentiamo un'esperienza di innovazione agricola che autoproduce e seleziona le materie prime con un occhio di riguardo alla tradizione e al territorio. Abbiamo reintrodotto una genetica indigena di orzo millenario resistente alle terre salate: "l'Eraclea", che viene da noi coltivata a pochi metri dalla sede. Una volta trasformato in malto, l'orzo viene utilizzato in tutte le nostre birre, le rende uniche e vere espressioni del nostro territorio.

Acqua minerale *l* 0,50 3,00 *l* 1 4,00

Bibite in bottiglia di vetro 0,33

Coca-Cola 4,00

Coca-Cola Zero Zero 4,00

Coca-Cola Zero 4,00

Fanta, Sprite 4,00

Bibite in bottiglia di vetro 0,275

Chinotto 4,00

Limonata 4,00

Bibite in lattina 0,33

The alla pesca 3,50

The al limone 3,50



Bibite in bottiglia di vetro 0,20

Acqua Tonica 3,75

Ginger Ale 3,75

Ginger Beer 3,75

Spremute, smoothies e succhi

Arancio 6,00

Succhi di frutta 4,00

Arancia, Mirtillo, Mela, Pera e Pesca

Smoothie 5,50

Mango con mela e arancia

Birra in bottiglia

Italiane 0,33:

Icnusa 4,7% 6,50

Forst Sixtus - Rossa doppio malto 6,50

Internazionali 0,33:

Beck's Pils 6,50

Corona Extra 6,50

Analcoliche 0,33:

Beck's 6,50

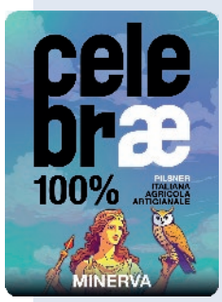
Weizen 0,50:

Franziskaner 8,00

Senza glutine 0,33:

Peroni No Glutine 7,00

Birra alla spina



PILSNER

Celebrae alla spina 4,00
mezza pinta

Celebrae alla spina 6,00
una pinta

Birra chiara a bassa fermentazione.
Di un bel colore biondo dorato,
si presenta con schiuma bianca e persistente.
Profumi freschi e semplici caratterizzati
da note leggermente floreali ed erbacee,
con un finale amarognolo e secco.

Brussa rossa artigianale

Mezza pinta 0,2 L 5,00
Una pinta 0,4 L 7,00

Aperitivi

Analcolici

Gingerino 4,50

Crodino 4,50

Sanbitter 4,50



Analcolico Olivo 5,50
con sciroppi e succhi di frutta

Alcolico Olivo 7,00
Iovem, Gin, Ginger Beer, Lime

Alcolici

Spritz Aperol 7,00

Spritz Campari 7,00

Spritz Cynar 7,00

Spritz Limoncello 7,00

Hugo 7,00

Campari Soda 7,00

Campari Lemon 7,00

Selezione di salumi

con schiacciata 16,50
al farro

Long Drinks

Gin Tonic | Lemon

Bickens 8,00

Tanqueray 9,00

Hendrick's 12,00

Mare 12,00

Malfy - Gin rosa 12,00

Vodka Tonic 8,00

Vodka Lemon 8,00

Mimosa 8,00
Prosecco e arancia

Bellini 8,00
Prosecco e pesca

Campari Orange 8,00

Cuba Libre 8,00
Rum, coca, lime

Sex on The Beach 8,00
Vodka, vodka pesca, arancia e cranberry

Cocktails

Americano 8,00
Vermouth, bitter Campari e soda

Americano Sbagliato 8,00
Vermuth, bitter Campari e ginger ale

Negroni 8,00
Vermuth, bitter Campari, gin

Negroni Sbagliato 8,00
Vermuth, bitter Campari, prosecco

Mojito 8,00
Rum, lime, menta, zucchero di canna

Caipirinha 8,00
Cachaca, lime, zucchero di canna

Cosmopolitan 8,00
Vodka, Cointreau, succo di mirtillo e di lime

Long Island 9,00
Tequila, gin, triple sec, vodka, rum bianco, succo di limone, sciroppo di zucchero e Coca-Cola



Liquori

Cognac

Martell 10,00

Remy Martin 10,00

Rum

Bacardi Bianco 8,00

Diplomatico 10,00

Don Papa 11,00

Vodka

Absolut 8,00

Moskovskaya Pesca 8,00

Scotch Whisky

Blended: Chivas Regal 8,00

Single Malt: Glen Grant 9,00

Single Malt: Oban 10,00

Tennessee Whiskey

Jack Daniel's 8,00

Selezione di amari, 6,00
liquori, grappe

Grappa di Amarone 7,00



CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

Wines and Culture

Verona provincia di vini e cultura /

Verona è circondata su più lati da aree vitivinicole storiche e importanti. La Valpolicella, con il suo famoso Amarone, Soave, Lugana, Bardolino, Custoza, Lessini Durello... Tutte zone rigorosamente DOC e raggiungibili in meno di 30 minuti di macchina dal centro della città.

Valpolicella

La Valpolicella è uno dei **territori di produzione più antichi d'Italia**. I primi a coltivare la vite qui furono i Reti, una popolazione dell'età preromana che abitava l'Italia settentrionale. Il nome della regione è esemplificativo della sua tradizione e deriva infatti dal latino Vallis Poli Cellae, che si può tradurre in "la valle dalle molte cantine".

> **Famosa anche per i suoi bellissimi panorami.**

Ad oggi la Valpolicella si estende dalle colline a nord di Verona, dalla valle dell'Adige, ai suoli vulcanici di Soave. Oltre alla produzione del vino, la zona è famosa anche per i suoi bellissimi panorami che attraggono centinaia di turisti ogni anno. In aggiunta alle numerose cantine, punti di interesse della Valpolicella sono anche alcune chiese risalenti al Medioevo, resti di antichi templi, castelli, e le meravigliose e numerose ville barocche e rinascimentali.

Soave

La zona di Soave è la preferita di molti appassionati di vini bianchi. Per anni infatti il Soave è stato il **vino bianco italiano più esportato nel mondo**. Prodotto nelle aree circostanti il Castello di Soave e la cittadina di Monteforte d'Alpone, il vino Soave è di casa ad est della provincia di Verona.

Pur essendo molto piccola, con le sue innumerevoli cantine ed enoteche, Soave esemplifica perfettamente il territorio dove è incastonata. Se già al tempo dei Romani rivestiva un importante ruolo strategico per via della sua posizione sulla via Postumia, la via principale che all'epoca collegava la parte est e la parte ovest del Nord Italia, ad oggi Soave è una chicca per chiunque voglia passare un fine settimana all'insegna della storia e del buon vino.



Lessini Durello

Rimanendo ad est di Verona si incontra la DOC Lessini Durello. Spesso in ombra rispetto alle altre aree di produzione veronese, ma ugualmente degna di nota, la Lessini Durello prende il nome dalla sua vicinanza alle prealpi veronesi, i Monti Lessini, e dal vitigno della Durella.

Caratterizzata da un suolo per la maggior parte vulcanico e ricco di rocce basaltiche, la zona è ricca di giacimenti fossiliferi risalenti a milioni di anni fa e sta subendo solo ora una **riscoperta dei suoi prodotti**.

❖ ❖ ❖

Le DOC del Lago di Garda

Da Verona, volgendo lo sguardo ad ovest si apre il ventaglio delle DOC del Lago di Garda: Bardolino, Lugana e Custoza.

Bardolino

L'area geografica vocata alla produzione del Vino DOC Bardolino si estende sulla fascia collinare del lato orientale del Lago, in un territorio particolarmente ventilato e luminoso. È questa la zona lacustre dove il clima è mite gran parte dell'anno, dove non mancano resort, campi da golf, parchi divertimenti, cittadine pittoresche e siti archeologici. La parte di Lago che ogni anno viene raggiunto da centinaia di turisti del Nord Europa.

Lugana

La Lugana è una delle **più piccole aree di produzione vitivinicole di tutta Italia**. Si estende sulla parte sud del Lago di Garda, tra le sue coste e le colline moreniche che lo circondano. Il territorio della DOC Lugana è piano, caratteristica inusuale per una regione che produce vino di qualità, ma lo stesso molto ricco di argilla e minerali. Punto di interesse culturale di questa area è Sirmione, tra le più belle cittadine del Garda. Situato su una penisola, il comune è famoso per le sue terme, il castello di epoca medievale e le Grotte di Catullo.

Custoza

Sempre a sud del Lago di Garda e sempre tra le colline moreniche di questo territorio si trova invece la DOC Custoza, che prende il nome da una piccola cittadina molto vicina a Verona e che in molti ricorderanno per le sue vicissitudine storiche.Custoza è infatti famosa per essere stata teatro di due importanti battaglie durante le Guerre d'Indipendenza italiane, entrambe finite male per l'esercito piemontese prima e italiano poi. Limitata a sud ovest dal fiume Mincio, questa area di produzione è contrassegnata da una fitta serie di colline allungate e da un clima temperato dato dalla vicinanza al Lago di Garda, che crea un microclima favorevole alla coltivazione della vite.
Sono davvero pochissime le altre città al mondo che possono vantare di essere circondate da aree di produzione di questo livello. Per questo Verona può essere a tutti gli effetti considerata una delle grandi capitali del vino mondiali. Con **15 DOC e 5 vini DOCG**, è incredibile pensare come una città così piccola - Verona conta infatti poco più di 250 mila abitanti - riesca a dedicare gran parte del suo territorio alla coltivazione della vite e alla produzione del vino. ■



Le zone dei Vini Veronesi



CANOSO
Cà dei Frati
AZIENDA AGRICOLA CAVALCHINA
Giovanna Tantini Azienda Agricola
SARTORI DI VERONA

CLICK TO READ ME IN ENGLISH!

Franciacorta - the history of a territory and its wine

Franciacorta

storia di un territorio e del suo vino

Il nome Franciacorta svolge un ruolo decisivo nella storia enologica italiana e indica, oggigiorno, uno specifico territorio, i vini e il metodo di produzione. Deriva del termine "*Le Francae Curtes*", vale a dire corti che durante il Medioevo non erano soggette al pagamento delle tasse; lo stesso si è evoluto nel tardo 1300 in "*Franzacurta*", per poi diventare l'attuale toponimo. Indica una regione lombarda situata tra le province di Brescia e Bergamo, sulle sponde del Lago d'Iseo. È famosa per i suoi vini spumeggianti, ottenuti con un metodo particolare chiamato rifermentazione in bottiglia, che consiste nel provocare una seconda fermentazione del vino all'interno della bottiglia stessa. Il nome Franciacorta deriva da un'espressione medievale che indicava delle corti libere dal pagamento delle tasse, chiamate "Le Francae Curtes". La zona è ricca di storia, arte e natura, e ogni anno celebra i suoi vini con un festival dedicato, le "Strade della Franciacorta", che offre ai visitatori la possibilità di degustare i prodotti locali e ammirare il paesaggio. Il Consorzio di Franciacorta si occupa di tutelare e promuovere la qualità e l'origine dei vini, che si dividono in tre tipi: Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosè. Il Franciacorta è il tipo più classico, con un sapore secco e una bollicina fine e persistente.

> **Ogni bottiglia diventa, oggi, un ambasciatore dell'arte del vino italiano**

Il Franciacorta Satèn è più morbido e cremoso, con una pressione inferiore e un aroma fruttato. Il Franciacorta Rosè è ottenuto con l'aggiunta di uve Pinot Nero, che gli conferiscono un colore rosato e un sapore più intenso. Noi abbiamo scelto il Franciacorta Satèn della cantina Berlucchi, una delle più antiche e prestigiose della zona. La cantina Berlucchi ha una storia centenaria che inizia nel 1600 con la costruzione di una villa da parte della famiglia Berlucchi. Nel 2019 ha creato l'Accademia Berlucchi, che tramanda alle nuove generazioni il suo sapere e la sua esperienza nella produzione del vino. Inoltre è attivamente impegnata nella sostenibilità e ogni tre anni pubblica sul proprio sito un report in cui evidenzia i risultati raggiunti e le azioni virtuose intraprese. Perfino le bottiglie sono verdi, perché il vetro di questo colore proviene da riciclo, a differenza di quello bianco che mostra più facilmente segni di imperfezione. Il Franciacorta Satèn di Berlucchi è un vino fresco e sapido, con un delicato aroma fruttato, da assaporare accompagnato a piatti morbidi, leggeri e delicati, come formaggi freschi, risotti, pesce o carni bianche. La Franciacorta è un luogo dove le bellezze paesaggistiche e artistiche si uniscono alle bollicine dei vini, creando un'atmosfera unica e raffinata.





BOLLICINE

Selezione della Casa a 0,375 l

Rosè Cuvee dei Frati - Metodo Classico - Cà dei Frati	26,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige - Cà del Bosco	32,00

Selezione della Casa a 0,750 l

METODO CHARMAT

Mossa - Spumante Extra Brut - Canoso	24,00
Prosecco DOC Brut - Oasi La Brussa	26,00
Prosecco Rosé DOC Extra Dry - Oasi La Brussa	27,00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Superiore Millesimato - Via Vetti	32,00

METODO CLASSICO

Durello Lento Millesimato 2018 - Canoso	38,00
Trento DOC Brut - Endrizzi	38,00
Trento DOC Metodo Classico - Ferrari Perlè	58,00
Rosè Cuvee dei Frati - Metodo Classico - Cà dei Frati	48,00
Franciacorta DOCG Satén - Berlucchi '61	44,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige - Cà del Bosco	54,00
Champagne - Brut Souverain - Henriot Reims 1808	68,00

Selezione della Casa al bicchiere

Prosecco Rosé DOC Extra Dry - Oasi La Brussa	6,00
Prosecco DOC Brut - Oasi La Brussa	6,00
Franciacorta DOCG Satén - Berlucchi '61	7,00



Vino BIANCO

Selezione della Casa a 0,375 l

Custoza DOC Cavalchina	14,00
Soave Fonte DOC Classico - Canoso	16,00
Lugana DOC Classico - Cà dei Frati	19,00

Selezione della Casa a 0,750 l

Custoza DOC Cavalchina	26,00
Fresco di Masi Bianco Verona - IGT Bio Masi	25,00
Soave Fonte DOC Classico - Canoso	26,00
Lugana DOC Mandolara - Le Morette	29,00
Lugana I Frati DOC - Cà dei Frati	32,00
Oltre IGT Bianco Veronese - Canoso	29,00
Riesling DOC Oltrepò Pavese "Il Bandito" - Giorgi	30,00
San Vincenzo IGT - Anselmi	34,00
Pinot Grigio DOC - Peter Zemmer	30,00
Chardonnay DOC Alto Adige Cantina Kellerei Terlan	32,00

Selezione della Casa al bicchiere

Custoza DOC Cavalchina	5,50
Soave Fonte DOC Classico - Canoso	5,50
Fresco di Masi Bianco Verona IGT Bio - Masi	5,50
Lugana DOC Mandolara - Le Morette	6,00

Il nostro consiglio per Voi

Soave	Fonte DOC Classico Canoso
Lugana	I Frati DOC Cà dei Frati
Custoza	DOC Cavalchina

Vino da DESSERT

Vino da dessert 0,500 l

Recioto di Soave Passo - DOCG Canoso	35,00

Selezione della Casa al bicchiere

Recioto di Soave Passo	7,50

CANOSO
dal 1876



Canoso produce dal 1876 vini tra le dolci colline di Soave. Oggi la nostra missione è di creare vini di alta qualità grazie a una coltivazione dal passo lieve, rispettosa del terreno e della vigna. La maturazione dei nostri vini avviene solo in acciaio, per esaltare i profumi e sapori del terreno vulcanico ereditato dall'antico Calvarina. Siamo orgogliosi dei nostri dodici ettari, esposti a sud-est e abbracciati alle pendici delle colline. Sono terreni difficili da coltivare, che nel tempo ci hanno premiato con quelle tipiche e spiccate note minerali che rendono inconfondibili i nostri vini bianchi. Nel 2019 Canoso ha introdotto il suo Valpolicella Superiore Terra e il suo Amarone Corpo. Un omaggio alla varietà e ricchezza della storia del vino a Verona, che abbiamo voluto affrontare con quell'amore per la qualità e la tradizione che ci distingue.

Mossa - Spumante Extra Brut Canoso 24,00
Soave Fonte DOC Classico Canoso 26,00
Oltre IGT Bianco Veronese Canoso 29,00
Valpolicella Terra DOC Superiore Canoso 32,00
Amarone Corpo DOC Classico Canoso 74,00
Recioto di Soave Passo DOCG Canoso 35,00





Vino ROSSO

Selezione della Casa a 0,375 l

Valpolicella DOC Classico - Sartori	17,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore Regolo di Sartori	19,00
Campofiorin Rosso del Veronese IGT - Masi	21,00
Amarone DOCG Valpolicella Classico - Tommasi	36,00

Selezione della Casa a 0,750 l

Chiaretto di Bardolino DOC di Giovanna Tantini	25,00
Bardolino DOC Classico - Albino Piona	26,00
Primitivo di Manduria DOC - Heracles di Masseria Surani	28,00
Bardolino DOC Classico di Giovanna Tantini	28,00
Chianti DOCG Superiore Biologico - Ottomani	36,00
Campofiorin IGT Rosso del Veronese - Masi	39,00
Valpolicella DOC Classico - Le Salette	28,00
Valpolicella DOC Classico - Sartori	29,00
Valpolicella DOC Classico Superiore - Villabella - Tommasi	31,00
Valpolicella Terra DOC Superiore - Canoso	32,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore - Regolo di Sartori	36,00
Valpolicella DOC Ripasso Superiore - Speri	40,00
Pinot Nero DOC Alto Adige - Franz Haas	46,00
Amarone DOCG Valpolicella Classico - Tommasi	68,00
Amarone Corpo DOC Classico - Canoso	74,00

Selezione della Casa al bicchiere

Chiaretto di Bardolino DOC di Giovanna Tantini	5,50
Bardolino DOC Classico - Albino Piona	6,00
Primitivo di Manduria DOC - Heracles di Masseria Surani	6,50
Valpolicella DOC Classico - Le Salette	6,50
Valpolicella - DOC Ripasso Superiore - Speri	7,50
Amarone DOCG Valpolicella Classico - Tommasi	12,00

Il nostro consiglio per Voi

Valpolicella	DOC Ripasso Superiore Regolo di Sartori
Valpolicella	Valpolicella DOC Superiore Terra di Canoso
Bardolino	DOC Classico di Giovanna Tantini

For the little ones

per i nostri piccoli ospiti

Per sviluppare il palato dei vostri figli scegliete un piatto dal nostro menu, noi siamo felici di prepararvi una mezza porzione, naturalmente a metà prezzo. Solo per la cotoletta non è possibile, perché viene servita con l'osso!

To develop your children's taste buds, feel free to choose a dish from the menu: we'll gladly prepare a half portion, obviously at half price. Only with the veal chop it's impossible, since we serve it with the bone!

In caso di allergie e intolleranza alimentari...

Stare a tavola deve essere anzitutto un piacere.
In caso di allergie, intolleranze o restrizioni dietetiche non esitare a parlarne con il nostro preparatissimo staff, che saprà consigliarti al meglio e trovare nel nostro ricco menu una scelta golosa e sicura per te.

In case of dietary restrictions

Dining should be a pleasure first and foremost.
If you have any allergies, intolerances or dietary restrictions, don't hesitate to talk to our highly trained staff, who will be able to give you the best advice and find a tasty and safe choice for you in our extensive menu.



Scatta una foto

mentre ti godi il Liston
seduto nel nostro plateatico,



e pubblicala sui tuo social con il tag

@olivo1939

e l'hashtag

#WeAreFoodDemocracy,

ne pubblicheremo una selezione
sul prossimo magazine!







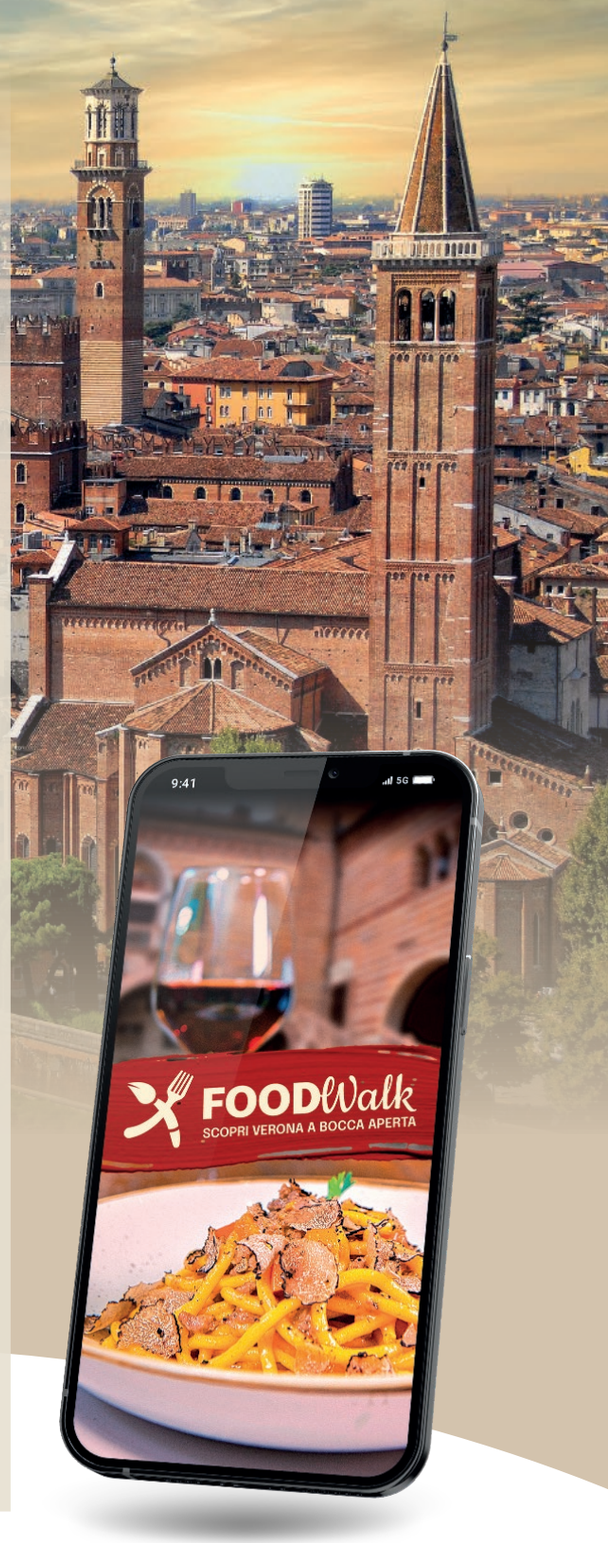
FOODWalk

SCOPRI VERONA A BOCCA APERTA

Food Walk è la web app per scoprire i luoghi di Verona che nemmeno i veronesi conoscono. Puoi passeggiare per il centro storico seguendo i nostri itinerari consigliati tra arte, storia, tradizioni enogastronomiche e piacevoli pause per gustare le pizze e i piatti tipici veronesi nelle più belle piazze della città dell'amore.

Con la cultura si mangia!

Scarica la web app qui





olivo 1939

olivo1939.it