



PIZZA. CUCINA. BISTROT.

**Menù**

# Ristorante

*Il ristorante Oli360 compone i suoi menu attingendo dalla cultura del territorio, partendo da elementi semplici che sapientemente lavorati prendono forma in creazioni leggere, buone e sostenibili.*

*Rispetto delle tradizioni.  
Materia prima di qualità.  
Star bene a tavola.*

*Questi sono i nostri valori che condividiamo con voi.*

*Di seguito la carta del nostro Chef di cucina.*

# La nostra selezione di aperitivi sparkling

*L'aperitivo, il miglior modo di aprire un pasto.*

*Elemento piacevole per intraprendere un percorso gustativo, a pranzo o una cena, tra colleghi o amici.*

*Qui Vi proponiamo la nostra selezione di aperitivi, appositamente studiati e curati dal nostro barman, per soddisfarvi con gusto.*

## **Oli Spritz 360**

6

*Vermouth rosso, Campari, Aperol, velluto di birra lager, soda top*

## **Cynarizz**

5

*Cynar, succo di limone, prosecco*

## **La camomilla del conte**

6

*Vermouth, bitter Campari, gin, liquore alla camomilla, soda*

## **Spritz veneziano**

5

*Aperol, prosecco, soda*

## **Hugo Spritz**

5

*St. Germain, prosecco, soda*

# Antipasti

Tentacoli di polpo* scottato alla griglia, laccatura all'aceto di Modena I.G.P. e mentuccia, spuma di avocado	10
Calamaro* cotto a bassa temperatura, aroma di agrumi, verdure croccanti e clorofilla di prezzemolo	10
Saccottino di bresaola con cuore di bufala battipagliese, piccola caprese e infusione di provola fumé	12
Pancia di suino nero casertano su vellutata di zucca gialla dei nostri campi e crostoni di pane di Giungano tostato in padella	8
Zuppetta di fagioli di Novi Velia, bacon croccante dell'Irpinia e filo d'olio E.V.O.	8

# Le zuppe

Fagioli, lenticchie e ceci cotti nel coccio in crosta di pane	6
Zuppa di legumi con cubi di pancetta profumata al sedano bianco e i suoi crostoni	6
Minestrone di verdure della valle dell'Irno con pasta alla trafila di bronzo	6

*\* prodotto surgelato  
I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

## Primi piatti

Cappellaccio al cacao mantecato col nostro burro su crema di carciofi di Paestum	11
Gnocchetti di grano duro spadellati con calamarelle, gamberi bianchi, polvere di arancio	12
Risotto brillato e tostato con verza, patate, fonduta di formaggio dei nostri colli e pomodorini essiccati dal sole di Battipaglia	10
Spaghettoni di Gragnano spadellati al provolone del monaco su stracotto di suino e passata di pomodori San Marzano	10
Candele spezzate alla genovese, infusione di fior di latte, polvere di pomodori	10

## Secondi piatti

Scottato di bianco pescato con le nostre erbette di montagna su passata di ceci al rosmarino e aspretto di limone allo zafferano	12
Fritturina al cuoppo sale e pepe	13
La tagliata di manzo su letto di rucola, pomodorini gialli, tegole di parmigiano, glassa di aceto rosso	15
Filetto di vitello glassato al Barolo e cipolline in agrodolce, crostone di pane bianco e olive	16
Rusticino di maialino da latte profumato di campo su spuma di patate	11

*I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

# Contorni

I contorni del giorno variano in base a ciò  
che ci regala la terra

3

# I dolci

Le nostre selezioni in vetrina

5

# Pizzeria

*Le pizze proposte da Oli360 si rifanno al panorama classico del mondo della pizza napoletana.*

*In questa lista troverete le pizze della tradizione, affiancate da preparazioni che strizzano l'occhio, con estro e armonia, al mondo della pizza "innovativa" sia per quanto riguarda la scelta degli ingredienti che gli accostamenti di questi.*

*Estro, armonia, ma soprattutto qualità.*

*Di seguito la carta del nostro Maestro Pizzaiolo.*

# Gli sfizi fritti di Olì360

## **Il tris di montanarine** 6.5

*Pomodoro, formaggio, basilico  
Cicoli, ricotta, limone grattugiato  
Ricotta, mortadella, pistacchio*

## **Il crochè di patate** 2

*Würstel, patatine fritte e fior di latte*

## **Le nostre fatate**

*Patatine fritte a spicchi con un pizzico di magia...*

*Classiche* 2

*Austriache (con paprika dolce)* 2

*Indiane (con curry)* 2.5

# Le pizze fritte

## **La classica** 6

*Cicoli, ricotta, provola, pomodoro, pepe, sale*

## **La classica senza rosso** 6

*Cicoli, ricotta, provola, sale*

## **La Gialla** 6

*Pomodoro giallo, provola, salame*

## **La No Name** 7

*Scarola, olive, alici, mozzarella, pinoli*

## **La non ripiena** 6

*Mortadella, ricotta, pistacchio, scorza di limone*

*Disponibile la pizza per celiaci con tutti i condimenti presenti in carta.  
I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*



# Le classiche

*"Stasera ti preparo la pizza",  
é uno dei modi di dire "ti amo" che preferisco*

## **Margherita** 5

*Pomodoro San Marzano D.O.P, fior di latte, olio E.V.O.,  
formaggio Grana D.O.P grattugiato*

## **Marinara** 4.5

*Pomodoro San Marzano D.O.P, origano, olio aromatizzato  
all'aglio*

## **Napoletana** 5

*Pomodoro San Marzano, alici di Cetara, olive, capperi, origano,  
olio E.V.O.*

## **La Gigino** 7

*Patate lesse, salsiccia, porcini, fior di latte, olio E.V.O.*

## **Miseria e Nobiltà** 6

*Friarielli, salsiccia, fior di latte*

## **Primavera** 8

*Pomodorini, rucola, scaglie di parmigiano, crudo di Parma,  
fior di latte, olio E.V.O.*

## **Bufalina** 6

*Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio E.V.O.*

## **Cilentana** 6

*Pomodoro datterino cotto, formaggio pecorino, basilico,  
olio E.V.O.*

*Disponibile la pizza per celiaci con tutti i condimenti presenti in carta.  
I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

## LE CLASSICHE

### Capri-cciosa

7

*Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, salame Napoli, funghi champignon, olive, carciofini, fior di latte, olio E.V.O.*

### Ortolana

6

*Verdure di stagione, fior di latte, olio E.V.O.*

### Diavola

6

*Pomodoro San Marzano, spianata piccante, fior di latte, olio E.V.O.*

### Parigina

7

*Prosciutto cotto, croccché di patate, provola, fior di latte, olio E.V.O.*

## Estro e armonia

*Fatte 'na pizza c'a pummarola 'ncoppa vedrai che il mondo poi ti sorriderá (Pino Daniele)*

### Oli360

*La nostra pizza che unisce: tradizione, innovazione ed equilibrio. Ogni settimana diversa.*

### 'O sarracino

9.5

*Crema di pistacchio, mortadella Bologna I.G.P., fiori di ricotta, zeste di limone, granella di pistacchio di Bronte I.G.P, provola*

### Torna a Surriento

9.5

*Pomodorino di Sorrento, filetto di tonno di Cetara, basilico, mozzarella di bufala, olio E.V.O.  
Farcito a crudo*

*Disponibile la pizza per celiaci con tutti i condimenti presenti in carta.  
I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

## ESTRO E ARMONIA

### **‘O sole mio**

8

*Datterino giallo, guanciale stagionato, peperone crusco, basilico, mozzarella di bufala, olio E.V.O.*

### **Reginella**

8

*Crema di ceci, bacon croccante, rosmarino, fior di latte, olio E.V.O.*

### **I' te vurria vasà**

8

*Pomodoro San Marzano, pancetta, parmigiano, pesto, origano, olio aromatizzato all'aglio, olio E.V.O.*

### **Funiculì funiculà**

10

*Pomodorino Corbarino, fonduta di provolone del monaco, porcini, grattata di tartufo nero, pesto e fior di latte, olio E.V.O.*

### **Core ‘ngrato**

9

*Fiocchi di patate lesse viola, pancetta, burrata, pomodoro confit, basilico, provola*

### **Tu vuò fa l'americano**

6

*Calzone con la scarola capperi acciughe e olive denocciolate, fior di latte, basilico fresco, olio E.V.O.*

### **Fattell' tu**

da 5 a 10

*Ingredienti a discrezione del cliente*

# 'A pizza pe' criature

## **Margherita nel Paese delle meraviglie**

6

*Pomodoro San Marzano, salsiccia, fior di latte, olio E.V.O.*

## **Pinocchio**

6

*Würstel, patatine fritte e fior di latte*

## **Biancaneve**

6

*Prosciutto cotto, fior di latte, olio E.V.O.*

# Dulcis in fundo

## **Pizza Ciocco-Babà**

10

*Cioccolato bianco, cioccolato nero, panna montata, babà, fragoline*

# Le birre di Oli360

*L'acqua può diventare anche  
una buona bevanda, se mescolata  
con malto e luppolo!  
(Proverbio tedesco)*

## Birra alla spina

Oli360 ha scelto **KBirr** alla spina. Birra artigianale, non filtrata e non pastorizzata, dedicata alla cultura napoletana.

<b>Natavot</b> (Lager) <i>Birrificio KBirr - Giugliano in Campania (Na)</i>	35cl	3.5
<b>Cuore di Napoli</b> (American Pale Ale) <i>Birrificio KBirr - Giugliano in Campania (Na)</i>	35cl	4
<b>Natavot Red</b> (Red) <i>Birrificio KBirr - Giugliano in Campania (Na)</i>	35cl	4
<b>König Ludwig</b> (Weiss) <i>König Ludwig Schlossbrauerei - Germania</i>	35cl	3.5
<b>König Ludwig</b> (Weiss) <i>König Ludwig Schlossbrauerei - Germania</i>	50cl	5

## Birra in bottiglia

Abbracciamo stili brassicoli internazionali per offrirvi interpretazioni del territorio in bottiglia.

<b>Jattura</b> (Scotch Ale) <i>Birrificio KBirr - Giugliano in Campania (Na)</i> Realizzata con metodo artigianale, non filtrata e non pastorizzata, con caratteristiche note maltate.	75cl	11
--	------	----

*I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

## LE BIRRE DI OLÌ360

<b>Paliat</b> (Imperial Stout) <i>Birrificio KBirr - Giugliano in Campania (Na)</i> Ispirata alle grandi scure, per chi ama note di cacao e torrefazione.	75cl	12
<b>Nirvana</b> (Belgian Strong) <i>Birrificio dell'Aspide - Roccadaspide (SA)</i> Doppio malto in stile abbazia, chiara, dolce e fruttata.	75cl	12
<b>Fenix</b> (A.P.A.) <i>Birrificio dell'Aspide - Roccadaspide (SA)</i> Ispirata alle birre d'oltreoceano: aromatica e mediamente luppolata.	75cl	12

# Oli360 in cantina

*Oli360 crede che il vino non sia una semplice bevanda.*

*Il vino ha per noi grande valore, portatore di gioia e festa con le sue bollicine, in grado di rispecchiare grandi territori con i suoi rossi, elemento di freschezza e finezza con i bianchi, evocativo di tramonti con i suoi rosati.*

*Ogni sfumatura ha un suo percorso, una sua cultura.*

*Ogni bottiglia una storia da raccontare.  
Un dietro le quinte fatto di mani callose, di donne coraggiose e di personaggi con lo sguardo contadino e la mente volta al futuro.*

*La nostra carta è fatta di piccoli produttori e da grandi realtà dove il saper fare incontra il territorio per modellarsi in forma liquida.*

*Qui la proponiamo, per brindare con Voi.*

*Il vino eleva l'anima e i pensieri,  
e le inquietudini si allontanano  
dal cuore dell'uomo.  
(Pindaro)*

# Le bollicine

*Le bollicine salgono come palloncini al cielo,  
portando nell'aria una sensazione di allegria.*

## Colli di Salerno

**Oro di Baal 2017** 27

*Casa di Baal, Montecorvino Rovella (SA)*

Metodo classico, 100% Fiano, lavorazione in biologico

**Chiena 2017** 16

*Casula Vinaria, Campagna (SA)*

Metodo Charmat, vitigni autoctoni, lavorazione in biologico

## Oltrepò Pavese

### Pinot

*Rebollini, Mormorolo (PV)*

Brut, spumante, metodo Charmat

12

## Franciacorta

### Chardonnay

*Berlucchi, Borgonato di Corte Franca (BS)*

Pinot nero

35



# I bianchi

*Sentori di fiori a primavera  
che risvegliano i sensi,  
frutti caldi, legno avvolgente.  
Ora o fra dieci anni,  
quanto ancora dobbiamo imparare  
dai nostri bianchi...*

## Colli di Salerno

**Bianco di Baal 2017** 15

*Casa di Baal, Montecorvino Rovella (SA)*  
Fiano-Moscato-Falanghina, lavorazione in biologico

**Fiano di Baal 2017** 18

*Casa di Baal, Montecorvino Rovella (SA)*  
100% Fiano, lavorazione in biologico

**Melodia 2016** 15

*Casula Vinaria, Campagna (SA)*  
Fiano I.G.P., lavorazione in biologico

**Kratos 2017** 24

*Luigi Maffini, Giungano (SA)*  
Fiano Cilento D.O.P.

## Il Sannio

**Vento 2016** 16

*Capolino Perlingieri, Castelvenere (BN)*  
Greco Sannio D.O.C.

**Nembo 2017** 18

*Capolino Perlingieri, Castelvenere (BN)*  
Fiano Sannio D.O.C.

**Preta 2017** 15

*Capolino Perlingieri, Castelvenere (BN)*  
Falanghina Sannio D.O.C.

*I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

## OLÌ360 IN CANTINA

### **Avellinese**

**Fiano di Avellino 2017** 15

*Mastroberardino, Atripalda (AV)*

**Greco di tufo 2017** 18

*Mastroberardino, Atripalda (AV)*

### **Ager Falernus**

**Falerno bianco D.O.C. 2017** 16

*Moio, Mondragone (CE)*

Falanghina

### **Colline lucchesi**

**Vermignon I.G.T. Toscana 2017** 22

*Tenuta Lenzini, Gagnano-Capannori (LU)*

Vermentino-Sauvignon blanc, lavorazione in biologico

### **Langhe piemontesi**

**L'insolito 2017** 12

*CA ed Curen, Mango (CN)*

Moscato e Favorita

# I rosati

*Una rosa non ha bisogno di predicare.  
Si limita a diffondere il proprio profumo.  
(Mahatma Gandhi)*

## Colli di Salerno

**Primavera 2017** 15

*Casula Vinaria, Campagna (SA)*  
Aglianico rosato I.G.P., lavorazioni in biologico

## Il Sannio

**Vignarosa 2017** 12

*Capolino Perlingieri, Castelvenere (BN)*  
Sannio D.O.C. rosato

## Colline lucchesi

**B-Side 2017** 12

*Tenuta Lenzini, Gragnano - Capannori (LU)*  
100% Merlot, lavorazione in biologico

*I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

# I rossi

*Il rosso delle sue labbra si confondeva al velluto  
del vestito. Rosso di passione, Rosso d'amore.  
Si lasciò assaporare in un sorso.*

## Colli di Salerno

**Brigante 2015** 15

*Casula Vinaria, Campagna (SA)*  
Aglianico I.G.P., Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet franc, Syrah, Alicante Bouschet

**Klèos 2015** 20

*Luigi Maffini, Giungano (SA)*  
Aglianico Paestum I.G.P.

**Cenito 2014** 42

*Luigi Maffini, Giungano (SA)*  
Aglianico Cilento D.O.P.

## Il Sannio

**Sciascì 2011** 16

*Capolino Perlingieri, Castelvenere (BN)*  
Sannio rosso D.O.C.

**Talento 2011** 27

*Capolino Perlingieri, Castelvenere (BN)*  
Aglianico Sannio D.O.C.

**Brizio 2017** 12

*Capolino Perlingieri, Castelvenere (BN)*  
Rosso I.G.P., Aglianico 100%

## Avellinese

**Aglianico Campania I.G.T** 16

*Mastroberardino, Atripalda (AV)*

**Radici 2014** 35

*Mastroberardino, Atripalda (AV)*  
Taurasi

*I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

## OLÌ360 IN CANTINA

### Ager Falernus

**Falerno rosso** 16

*Moio, Mondragone (CE)*

Primitivo

**Moio 57** 26

*Moio, Mondragone (CE)*

Primitivo

### Colline lucchesi

**Casa e Chiesa 2015** 16

*Tenuta Lenzini, Gragnano - Capannori (LU)*

Merlot D.O.C., lavorazione in biologico

**Poggio de' Paoli 2013** 25

*Tenuta Lenzini, Gragnano - Capannori (LU)*

I.G.T. Toscana, lavorazione in biologico

**La Sirah 2015** 32

*Tenuta Lenzini, Gragnano - Capannori (LU)*

Sirah I.G.T. Toscana, lavorazione in biologico

### Langhe Piemontesi

**Cent'anni e più 2016** 13

*CA ed Curen, Mango (CN)*

Dolcetto da vigne centenarie

*I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*

# Dulcis in fundo

*Bevendo gli uomini migliorano:  
fanno buoni affari, vincono le cause,  
son felici e sostengono gli amici.  
(Aristofane)*

## **Colli di Salerno**

### **La mossa**

17.5

*Casa di Baal, Montecorvino Rovella (SA)*

Fiano e Moscato, frizzante integrale, lavorazione in biologico

# Bibite

Acqua naturale	75cl	2
Acqua gassata	75cl	2
Acqua naturale	33cl	1
Acqua gassata	33cl	1
Coca Cola		2
Coca Cola Zero		2
Fanta		2
Sprite		1.5
Schweppes tonica limone o orange		2
Té limone o pesca		2
Succhi di frutta		2.5
Cedrata		1.5
Crodino		2
Bitter bianco/rosso		2
Campari soda		2.5
Aperol soda		2.5

*I prezzi espressi sono da intendersi in euro.*