



Ristorante 

*Oliviero*

*dal 1962*

MENU'



---

Cari clienti, conoscete la storia della scritta

**“PER NON DORMIRE”**

incisa proprio sull’arco del nostro ingresso di Via delle Terme?

“Per non dormire” è lo storico motto della nobile famiglia Fiorentina dei Bartolini Salimbeni.

La storia narra le origini della fantastica ricchezza della famiglia Bartolini Salimbeni grazie all’astuzia di uno dei suoi componenti che, venuto a conoscenza dell’arrivo di un grosso e prezioso carico di lana dal Nord Europa, riuscì ad accapparrarselo con uno stravagante stratagemma: la sera precedente, offrì ai suoi mercanti concorrenti un sontuoso banchetto, nel corso del quale diede da bere loro del vino mischiato ad oppio.

La mattina seguente, mentre gli altri mercanti erano ancora in preda all’effetto soporifero dell’oppio, il furbo uomo d’affari riuscì ad acquistare l’intero carico ottenendo un enorme guadagno e gettando così le solide basi delle enormi fortune dei Bartolini Salimbeni.

Il Motto “Per non dormire” dunque, stà a significare che la fortuna dei Bartolini Salimbeni deriva proprio del “non aver dormito” mentre tutti gli altri lo facevano, e in questa ottica i papaveri raffigurati nell’emblema di Famiglia sono un evidentissimo richiamo all’oppio utilizzato dal furbo mercante per addormentare i suoi concorrenti

---

*Oliviero*

RISTORANTE

dal 1962

# Antipasti

## (Starters)

<b>La classica Bruschetta al pomodoro e basilico<sup>1</sup></b> <i>Toasted bread with fresh cherry tomatoes and basil</i>	9.5 €
<b>Sbriciolona tagliata al coltello e burrata al tartufo<sup>7</sup></b> <i>Typical tuscan salami with burrata cheese and truffle</i>	16.5 €
<b>Gran Tagliere dell'Oliviero<sup>1-7</sup> (per 2 persone)</b> <i>Oliviero's chopping board, mix of hams, salami, cheeses and toasted bread (for 2 people)</i>	35 €
<b>Crostini toscani<sup>1</sup></b> <i>Mixed toasted bread rolls with sauce</i>	10 €
<b>Tournedos di melanzane con bufala campana e pomodorini arrosto<sup>1-5-7</sup></b> <i>Eggplant tournedos with buffalo cheese and roasted cherry tomatoes</i>	14.5 €
<b>Terrina di caprino al cuore di marmellata di cipolle e mostarda di verdure<sup>7-9</sup></b> <i>Terrine of goat cheese with a heart of onion jam and vegetable mustard</i>	14 €
<b>La tipica Panzanella toscana<sup>1-9</sup></b> <i>Typical tuscan 'Panzanella'</i>	13 €
<b>Insalatina tiepida di gamberetti e calamari con asparagi e datterini<sup>2-14</sup></b> <i>Shrimp and calamari salad with fresh spinach and wine oranges</i>	17.5 €
<b>Caprese di bufala campana<sup>7</sup></b> <i>Caprese of Buffalo cheese with tomato and basil</i>	13.5 €



Pane e coperto 3.50€ per persona / Bread and cover charge 3.50€ for person

\*In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato surgelato di prima qualità / In the absence of the fresh product, first quality frozen food will be used

# Primi di Pasta fresca

## (Fresh Pasta)

<b>Zuppa del giorno</b> <i>Soup of the day</i>	12 €
<b>Ravioli verdi ripieni di patate al vero ragù fiorentino<sup>1-5-7</sup></b> <i>Green ravioli stuffed potatoes and florentine ragù</i>	16.5 €
<b>Tagliolini con fonduta di pecorino e tartufo fresco<sup>1-5-7</sup></b> <i>Tagliolini (traditional pasta) with pecorino cheese fount and fresh truffle</i>	24.5 €
<b>Pappardelle al sugo di cinghiale, olive taggiasche e pinoli tostati<sup>1-5-8</sup></b> <i>Pappardelle (traditional pasta) with wild boar sauce, taggiasca olives and toasted pine nuts</i>	18 €
<b>Tortelloni di scamorza affumicata chiusi a mano con crema di patate, zafferano e spaghetti di zucchine<sup>1-5-7</sup></b> <i>Homemade smoked cheese tortelloni (traditional pasta) with potato cream, saffron and zucchini</i>	18.5 €
<b>Pici freschi con lardo di colonnata in salsa di pomodorini e polpo<sup>1-5-14</sup></b> <i>Homemade pici (traditional pasta) with colonnata lard in a tomato sauce and octopus</i>	17.5 €
<b>Risotto con asparagi, gamberi e provola affumicata<sup>2-7</sup></b> <i>Risotto with asparagus, prawns and smoked provola cheese</i>	17.5 €
<b>Gnocchi al pomodorino fresco, gocce di burrata e basilico<sup>1-5-7</sup></b> <i>Gnocchi with fresh tomato, drops of burrata and basil</i>	16.5 €



La BISTECCA alla FIORENTINA  
fino ad 1.3kg è costata, da 1.5kg in sù è filetto!

*(Florentine t-bone steak)*

*1.5 kg rib, from 1.5 kg up is fillet*

**La vera CHIANTINA**

89 c/kg

**SCOTTONA** *(18 mesi)*

69 c/kg



## Secondi

### (Mains)

<b>Filetto di manzo alla Rossini<sup>1,7</sup></b>	56 €
<i>Beef fillet with foie gras medallions, porto sauce and fresh truffle</i>	
<b>Filetto di manzo alla griglia<sup>7</sup></b>	52 €
<i>Grilled beef fillet</i>	
<b>Tagliata di Scottona con scaglie di grana, rucola e vinaigrette<sup>7</sup></b>	50 €
<i>Cut of Scottona with parmesan flakes, rocket and vinaigrette</i>	
<b>Agnello al forno in salsa di yogurt alla menta e scaglie di ravanelli<sup>7</sup></b>	29.5 €
<i>Baked lamb in a mint yoghurt sauce and radish</i>	
<b>Arrosto di vitella</b>	
<b>con cipolline saltate in padella e granella di pistacchio<sup>8</sup></b>	50 €
<i>Roast veal with sautéed onions and pistachio pesto</i>	
<b>Controfiletto di manzo con crema di pecorino e salvia<sup>7</sup></b>	29.5 €
<i>Beef sirlion with pecorino cheese sauce and sage</i>	
<b>Pavé di salmone con piume di broccoletti e pinoli tostati<sup>4,8</sup></b>	29 €
<i>Salmon pavé with broccoli feathers and toasted pine nuts</i>	

## Formaggi (Cheeses)

**Selezione di pecorini toscani con miele al tartufo<sup>7</sup>** 16 €  
*Selection of tuscan pecorino cheeses with truffled honey*

**Grana Padano<sup>7</sup>** 15 €  
*Grana padano parmesan cheese*

## Contorni (Side dishes)

**Patate arrosto** 6 €  
*Roasted potatoes*

**Insalata mista** 5.5 €  
*Mixed salad*

**Asparagi al burro<sup>7</sup>** 8.5 €  
*Asparagus with butter*

**Verdure miste grigliate** 7.5 €  
*Mixed grilled vegetables*



# Dolci

## (Desserts)

<b>Ananas al Maraschino (o fresco)</b>	7.5 €
<i>Fresh pineapple flavored with Maraschino liquor</i>	
<b>Cantucci fatti in casa e VinSanto<sup>1-5-7-8</sup></b>	8 €
<i>Homemade biscuit and VinSanto</i>	
<b>Zuccottino ala fiorentina con mousse di cioccolato, amarene e noci<sup>1-5-5-7</sup></b>	10 €
<i>Zuccottino (traditional florentine dessert) with chocolate mouse, black cherries and walnuts</i>	
<b>Classico tiramisù<sup>1-5-7</sup></b>	10 €
<i>Tiramisù</i>	
<b>Morbido al cioccolato e gelato alla vaniglia<sup>5-7</sup></b>	9.5 €
<i>Soft chocolate with vanilla ice cream</i>	
<b>Piccolo cesto di cacao amaro, crema chantilly e frutti di bosco<sup>1-5-7</sup></b>	10 €
<i>Bitter cocoa shortcrust pastry, chantilly cream and wild berries</i>	
<b>Panna cotta con briciole di biscotti di Prato e VinSanto<sup>1-5-7-8</sup></b>	9.5 €
<i>Panna cotta with Prato biscuit crumbs and VinSanto</i>	
<b>Cheesecake profumato alla cannella e coulis di fragole fresche<sup>7</sup></b>	10 €
<i>Cinnamon scented cheesecake and fresh strawberry coulis</i>	





# Caffetteria

(Coffee bar)

Caffè espresso	3.5 €
Caffè americano	3.5 €
Caffè decaffeinato	4 €
Caffè d'orzo	4 €
Cappuccino	4 €
Caffelatte	4 €
Thé	5 €
Amari	5 €
Whiskey	10 €
Whiskey <i>premium</i>	16 €
Rhum	10 €
Rhum <i>premium</i>	16 €
Grappa barricata	8 €
Grappa bianca	6 €
Grappa Brunello bianca	16 €
Grappa Brunell barricata	16 €



## Bibite

*(Soft drinks)*

Acqua <i>(still or sparkling water)</i>	3.5 €
Coca-Cola	5 €
Tonica	5 €
Lemon Soda	5 €
Fanta	5 €
Sprite	5 €
Succo arancia/mela/pesca <i>(orange/apple/peach juice)</i>	5 €
Thé freddo <i>(ice tea)</i>	5 €

## Birre

*(Beers)*

Birra artigianale toscana <i>(craft beer)</i>	8 €
Birra Peroni	6.5 €
Birra analcolica	7 €



# Cocktails

<b>Spritz</b> <i>prosecco, aperol, soda</i>	10 €
<b>Hugo spritz</b> <i>prosecco, seltz, fiori di sambuco</i>	10 €
<b>Negroni</b> <i>gin, martini, campari</i>	12 €
<b>Americano</b> <i>martini, campari, soda</i>	12 €
<b>Cuba Libre</b> <i>rum, cola</i>	12 €
<b>Bellini</b> <i>prosecco, succo di pesca</i>	8 €
<b>Mimosa</b> <i>prosecco, succo d'arancia</i>	8 €
<b>Vodka</b> <i>tonic/lemon</i>	12 €
<b>Gin</b> <i>tonic/lemon</i>	12 €
<b>Whiskey</b> <i>cola</i>	12 €



### **Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze**

1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce
5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta a guscio
9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti - 13. Lupini - 14. Molluschi

### **Substances or products that may cause allergic reaction**

1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs
4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milkni - 8. Nuts
9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites - 13. Lupins - 14. Clams

Pane e coperto 3.50€ per persona / Bread and cover charge 3.50€ for person

\*In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato surgelato di prima qualità / In the absence of the fresh product, first quality frozen food will be used



Password: **oliviero1962**



[www.ristoranteoliviero.com](http://www.ristoranteoliviero.com)

