



Cari clienti, cari amici...  
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 dell'astuzia di uno dei suo componenti che,  
venuto a conoscenza dell'arrivo di un prezioso carico di lana  
dal Nord Europa, riuscì ad accaparrarselo  
con uno ingegnoso piano:  
la sera precedente offrì ai mercanti concorrenti  
un sontuoso banchetto, nel corso del quale diede da bere  
vino contaminato da oppio.

Al mattino dopo, mentre erano tutti in preda  
all'effetto soporifero causato appunto dall'oppio,  
lo scaltro uomo d'affari riuscì ad acquistare l'intero carico  
senza concorrenza e quindi ad un prezzo vantagiosissimo,  
gettando così le basi delle fortune dei Bartolini Salimbeni.

Il motto *'Per non dormire'* dunque  
sta proprio nel *'non aver dormito'*.

In quest'ottica i papaveri raffigurati nell'emblema di famiglia  
sono un evidente richiamo alla strategia utilizzata...

*Oliviero*

RISTORANTE

dal 1962

## Si parte...Antipasti (Starters)

<b>Bruschetta al pomodoro<sup>1</sup></b> <i>Toasted bread with fresh cherry tomatoes</i>	8 €
<b>Sbriciolona tagliata al coltello e burrata al tartufo<sup>7</sup></b> <i>Typical tuscan salami with burrata cheese and truffle</i>	15 €
<b>Gran Tagliere dell'Oliviero<sup>1-7</sup> (per 2 persone)</b> <i>Oliviero's chopping board, mix of ham, salami, cheeses and toasted bread (for 2 people)</i>	32 €
<b>Crostini toscani<sup>1</sup></b> <i>Tuscan crostini with chicken liver pate</i>	8.5 €
<b>Tournedos di melanzane con bufala campana e pomodorini arrosto<sup>1-3-7</sup></b> <i>Eggplant tournedos with buffalo cheese and roasted cherry tomatoes</i>	14 €
<b>Soufflé di asparagi con fonduta di pecorino e tartufo<sup>7</sup></b> <i>Asparagus soufflé with pecorino and truffle fondue</i>	13 €
<b>Moscardini in umido con cialda di pane toscano ed olive taggiasche<sup>1-4-8</sup></b> <i>Stewed octopus with tuscan bread wafer and taggiashe olives</i>	14.5 €
<b>Insalatina tiepida di gamberetti e calamari con asparagi e datterini<sup>2-14</sup></b> <i>Shrimp and calamari salad with asparagus and cherry tomatoes</i>	15.5 €
<b>Caprese di bufala campana<sup>7</sup></b> <i>Caprese of Buffalo cheese with tomato and basil</i>	12 €



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

## da leccarsi i baffi...i Primi (Fresh Pasta)

<b>Zuppa del giorno<sup>1</sup></b> <i>Soup of the day</i>	11.5 €
<b>Musetti di patate al ragù fiorentino<sup>1-9</sup></b> <i>Potato filled tortelli with florentine ragout</i>	15.5 €
<b>Tagliolini con fonduta di pecorino e tartufo fresco<sup>1-3-7</sup></b> <i>Tagliolini (traditional pasta) with pecorino cheese fondue and fresh truffle</i>	25 €
<b>Mezzi paccheri al sugo di cinghiale, olive taggiasche e pinoli tostiti<sup>1-8</sup></b> <i>Mezzi paccheri with wild boar sauce, taggiasca olives and toasted pine nuts</i>	16.5 €
<b>Tortello di scamorza affumicata chiusi a mano con crema di patate, zafferano e spaghetti di zucchine<sup>1-3-7</sup></b> <i>Homemade smoked cheese tortelloni (traditional pasta) with potato cream, saffron and zucchini</i>	16.5 €
<b>Pici freschi al pomodoro e rigatino di maiale con briciole di pane toscano e ricotta salata<sup>1-7</sup></b> <i>Homemade pici (traditional pasta) with tomato and pork rigatino with Tuscan bread crumbs and salted ricotta cheese</i>	16 €
<b>Risotto giallo con asparagi e brie, gamberi e provola affumicata<sup>4-7</sup></b> <i>Yellow risotto with asparagus and brie cheese, prawns and smoked provola cheese</i>	17 €
<b>Gnocchi al pomodoro e gocce di burrata e basilico<sup>1-3-7</sup></b> <i>Gnocchi with fresh tomato, drops of burrata and basil</i>	15.5 €
<b>Lasagna dell'Oliviero<sup>1-3-7-9-11</sup></b> <i>Oliviero's lasagna</i>	14 €

per gli amanti della brace:

# La BISTECCA alla FIORENTINA

fino ad 1.3kg è costata, da 1.5kg in sù è filetto!

*(Florentine T-Bone Steak)*  
*1.3 kg rib, from 1.5 kg up is T-Bone*

***La nostra selezione  
dai migliori allevamenti***

*(Our selection from the best cattle farms)*

78 €/kg



## per continuare...i Secondi (Mains)

<b>Filetto di manzo alla Rossini<sup>1-7</sup></b> <i>Beef fillet with foie gras medallions, porto sauce and fresh truffle</i>	38 €
<b>Filetto di manzo alla griglia<sup>7</sup></b> <i>Grilled beef fillet</i>	32 €
<b>Filetto al pepe verde</b> <i>Fillet with green pepper</i>	34 €
<b>Tagliata di Scottona con scaglie di grana, rucola e vinaigrette<sup>7</sup></b> <i>Slice beef of Scottona with parmesan cheese flakes, arugula salad and vinaigrette</i>	28 €
<b>Agnello al forno in salsa di yogurt alla menta e scaglie di ravanelli<sup>7</sup></b> <i>Roasted lamb in a mint yoghurt sauce and radish</i>	29 €
<b>Ossobuco di vitella e purea di patate</b> <i>Veal ossobuco and potato puree</i>	32 €
<b>Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con riduzione di crema di aceto balsamico, cannella e miele di acacia con pinoli tostiti<sup>14</sup></b> <i>Duck breast cooked at low temperature with cream reduction of balsamic vinegar, cinnamon and acacia honey with toasted pine nuts</i>	35 €
<b>Controfiletto di Scottona con crema di pecorino e salvia<sup>7</sup></b> <i>Scottona sirloin</i>	30 €
<b>Pavé di salmone con purea di broccoletti e pinoli tostiti<sup>4-8</sup></b> <i>Salmon pavé with broccoli puree and toasted pine nuts</i>	27 €
<b>Il peposo dell'Impruneta<sup>9-12</sup></b> <i>Typical tuscan beef stew braised in red wine and black pepper</i>	25 €

## Formaggi (Cheeses)

**Selezione di pecorini toscani con miele al tartufo<sup>7</sup>** 16.5 €  
*Selection of tuscan pecorino cheeses with truffled honey*

**Grana Padano<sup>7</sup>** 11 €  
*Grana padano parmesan cheese*

## Contorni (Side dishes)

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

**Insalata mista** 5 €  
*Mixed salad*

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

**Verdure miste grigliate** 7 €  
*Mixed grilled vegetables*

## L'angolo dei golosi (Homemade desserts)

**Ananas al Maraschino (o fresco)** 7 €

*Fresh pineapple flavored with Maraschino liquor*

**Cantucci fatti in casa e VinSanto<sup>1-3-7-8</sup>** 7 €

*Homemade biscuit and VinSanto*

**Zuccottino alla fiorentina**

**con mousse di cioccolato, amarena e noci<sup>1-3-5-7</sup>** 9 €

*Zuccottino (traditional florentine dessert)*

*with chocolate mousse, black cherries and walnuts*

**Classico tiramisù<sup>1-3-7</sup>** 8.5 €

*Tiramisù*

**Morbido al cioccolato e gelato alla vaniglia<sup>3-7</sup>** 8.5 €

*Soft chocolate with vanilla ice cream*

**Panna cotta con briciole di biscotti di Prato e VinSanto<sup>1-3-7-8</sup>** 8 €

*Panna cotta with Prato biscuit crumbs and VinSanto*

**Cheesecake freddo al pistacchio<sup>7</sup>** 8.5 €

*Cold pistachio cheesecake*



## Caffetteria (Coffee bar)

Caffè espresso	3 €
Caffè americano	4 €
Caffè decaffeinato	3 €
Caffè d'orzo	3 €
Cappuccino	5 €
Caffelatte	5 €
Caffè doppio	5 €
Caffè corretto	6 €
Thé	6 €
Amari	6 €
Whiskey	10 €
Whiskey <i>premium</i>	16 €
Rhum	10 €
Rhum <i>premium</i>	16 €
Gin	10 €
Gin <i>premium</i>	16 €
Grappa barricata	8 €
Grappa bianca	6 €
Grappa Brunello bianca	16 €
Grappa Brunello barricata	16 €



## Bibite

### (Soft drinks)

Acqua (still or sparkling water)	 	3.8 €
Coca-Cola		6 €
Tonica		6 €
Lemon Soda		6 €
Fanta		6 €
Sprite		6 €
Succo arancia/mela/pesca (orange/apple/peach juice)		6 €
Thé freddo (ice tea)		6 €

## Birre

### (Beers)

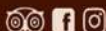
Birra artigianale (craft beer)		8 €
Birra Peroni		7 €
Birra analcolica		7 €

# 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 €



www.ristoranteoliviero.com



# FIRENZE HACCP

## AVVERTENZA ALLERGIE ALIMENTARI | ALLERGY ADVICE

Gentile cliente, negli alimenti venduti dalla nostra azienda possono essere presenti gli allergeni di seguito elencati come ingredienti o come tracce.

Per informazioni, chiedi il Menù Allergeni al nostro personale.

Dear customer, the allergens listed below may be present in foods sold as ingredients or as traces. Ask our staff for Allergens Menu.

<p><b>1</b></p>  <p>Cereali contenenti: <b>GLUTINE:</b> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (grano khorasan) e tutti gli alimenti che contengono questi cereali. Cereali contenenti: <b>GLUTEN:</b> wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut</p>	<p><b>2</b></p>  <p><b>CROSTACEI</b> gamberi, granchio, alginate, sciamati. <b>CRUSTACEANS</b></p>	<p><b>3</b></p>  <p><b>UOVA</b> prodotte da tutti i volatili di allevamento. <b>EGGS</b> produced by all breeding birds</p>	<p><b>4</b></p>  <p><b>PESCE</b> <b>FISH</b></p>
<p><b>5</b></p>  <p><b>ARACHIDI</b> <b>PEANUTS</b></p>	<p><b>6</b></p>  <p><b>SOIA</b> <b>SOYBEANS</b></p>	<p><b>7</b></p>  <p><b>LATTE</b> (latte secreto dalla ghiandola mammaria di animali di allevamento). <b>LATTOSIO</b> <b>MILK</b> secreted by the mammary gland of farmed animals. <b>LACTOSE</b></p>	<p><b>8</b></p>  <p><b>FRUTTA A GUSCIO:</b> mandorle, nocciole, noci, noci di acagù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e noci del Queensland. <b>NUTS</b>: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts</p>
<p><b>9</b></p>  <p><b>SEDANO</b> <b>CELERY</b></p>	<p><b>10</b></p>  <p><b>SENAPE</b> <b>MUSTARD</b></p>	<p><b>11</b></p>  <p>Semi di <b>SESAMO</b> <b>SESAME SEEDS</b></p>	<p><b>12</b></p>  <p>Anidride solforosa e <b>SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro: vino e alcuni alimenti conservati. Sulphur dioxide and <b>SULPHITES</b></p>
<p><b>13</b></p>  <p><b>LUPINI</b> <b>LUPIN</b></p>	<p><b>14</b></p>  <p><b>MOLLUSCHI:</b> polpo, tartari, cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie. <b>MOLLUSCS</b></p>		



# Password: oliviero

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

Ristorante  
*Oliviero*

*Grazie  
per la vostra visita!*

*Thank you for your visit!*

Lasciaci una recensione...

*Leave us a review...*

