

Olio & farina



Menù

Massimo Del Mestre

Nasce il 30/08/1972 a Torre Del Greco in provincia di Napoli.

La sua passione inizia così. ...

Fin da piccolo segue il padre, cameriere nella pizzeria del cognato.

Già da allora, all'uscita di scuola passava il tempo incantato davanti alla vetrina del banco pizzeria, lo zio che stendeva la pizza era per lui un idolo. Osservava con attenzione e aspettava con pazienza che tutta la clientela andasse via, solo allora poteva iniziare a "giocare" a stendere la pizza.

Vedendo la sua passione, il padre decide di aprire una pizzeria, così, terminati gli studi, Massimo ha potuto dedicarsi a quella grande passione.

Nel 1993, arriva per lui una chiamata per andare a lavorare a Roma con Elia Apicella, grandissimo Maestro pizzaiolo, colui che Massimo definisce con emozione 'il secondo padre'.

Quattro anni dopo, nel 1997, lascia il "maestro" Apicella per farsi conoscere in altre pizzerie Romane, che stavano iniziando a far conoscere la pizza Napoletana.





Fritti Rivisitati

Allergeni

9-12-14-2-3-7	Supplì di riso	€ 2.5
	Riso, fior di latte e provola, pomodoro, sedano, carote, cipolla farina, pane grattugiato, uovo, olio di girasole	
9-12-14-2-3-7	Crocchetta di patata	€ 2.5
	Patate, provola, farina, pane grattugiato, uova, pepe olio di girasole	
9-12-14-2-3-7	Supplì crema di friarielli e salsiccia	€ 3.5
	Riso, friarielli, aglio, tarallo napoletano con mandorle olio di girasole	
3-7-9	Chips cacio e pepe	€ 6.0
	Patate, pecorino, pepe e olio di girasole	
9-14-2-3-7	Frittatina carbonara	€ 4.5
	Farina, uova, fior di latte e provola, guanciale, burro pecorino Romano, pane grattugiato	
9-12-14-2-3-7	Frittatina Nerano	€ 4.5
	Farina, salsiccia, fior di latte e provola, zucchine, burro tarallo napoletano con mandorle, olio di girasole	
9-12-14-2-3-7	Fiore di zucca rivisitato	€ 4.5
	Fiore di zucca, provola, mortadella, stracciatella farina, granella di pistacchio	
9-12-14-2-3-7	Crocchè Salsiccia e Peperoni	€ 3,5
	Peperoni, salsiccia, provola, pecorino, pane grattugiato, tarallo napoletano, olio di girasole, olio evo, farina, dado veg.	
9-12-14-2-3-7	Montanara alla Genovese	€ 4.5
	Farina, lievito, cipolla, carote, sedano, carne di maiale e manzo olio evo, vino bianco, olio di girasole, pecorino romano	
9-12-14-2-3-7	Montanara con polpette al sugo	€ 4.0
	Farina, lievito, olio evo, olio di girasole, pomodoro passato basilico, carne di maiale e manzo, pecorino romano	
9-12-14-2-3-7	Crocchè stracciatella salmone e lime	€ 4.5
	Patate, farina, uova, provola, salmone, lime, stracciatella pecorino romano, lime, pepe, pane grattugiato	





Pizze Gourmet

Allergeni

2-3-6-7-9	Olio e Farina	€ 14
	Cornicione ricoperto di sesamo, datterini gialli e rossi pomodorini del piennolo, pomodorino nero, burrata pesto e granella di pistacchio, olio evo	
1-3-6-7-9-13	Amatriciana rivisitata	€ 13
	Vellutata di datterini rossi a bassa cottura in forno a legna pecorino sardo, guanciale croccante, in uscita crema di pecorino e cipolla croccante, basilico, filamenti di peperoncino, olio evo	
3-6-7-9	La Nerano squisita	€ 14
	Vellutata di zucchine, provola affumicata, pancetta squisita del "Salumificio Villani", in uscita fonduta di pecorino	
3-6-7-9	La fuoco e fiamme di Luca Sepe	€ 12.5
	Vellutata di fiori di zucca, soppressata piccante, provola affumicata, olio, habanero, olio evo fiamme in uscita	
3-6-7-9	Parmigiana rivisitata	€ 13.5
	Melanzane a funghetto, pomodorino del piennolo provola affumicata, salsiccia, ricotta salata siciliana, olio evo	
1-3-6-7-9-13	Quattro punti cardinali	€ 14
	Quattro angoli ripieni con bocconcini interi di bufala affumicata crema di datterino giallo, salame Napoli, crema di tartufo ricotta salata siciliana, olio evo	
3-6-7-9-5	La Norvegese	€ 13.5
	Vellutata di zucchine romanesche cotte al forno a legna Bufala di Paestum, filetti di salmone King affumicato tagliato a coltellino, lime, olio evo	
3-6-7-9-12-13	La caprese 3.0	€ 12
	Bufala di battipaglia, scaglie di grana padano, fettine di pomodoro cuore di bue, pesto di basilico, olio evo	
6-7-9-12-13	Marinara rivisitata	€ 13
	Pomodori pelati, datterini, olive, origano siciliano, aglio pesto di basilico alice del cantabrico fior di capperi	
3-6-7-9-12-13-14	A'mamm	€ 14
	Cornicione ripieno di ricotta, polpette al sugo centro pizza, provola affumicata, pecorino romano, olio evo, basilico	
2-3-6-7-9-12-13	La Bologna del maestro	€ 13.5
	Provola affumicata, mortadella (salu. Villani) pesto di pistacchio stracciata di bufala, granella di pistacchi	
3-6-7-9-12	La crocchettosa	€ 14
	Fior di latte, prosciutto cotto, crocc. di patate, stracciata di bufala	





Pizze Rosse

Allergeni

6-7-9	Pizza Rossa Pomodoro, basilico e olio evo	€ 5
3-6-7-9	Marinara Pomodoro, origano, olio all'aglio, basilico e olio	€ 5.5
3-6-7-9	Margherita Pomodoro, fior di latte, olio evo	€ 6.5
3-6-7-9	La Cosacca Pomodoro pelato, pomodorini, pecorino stagionato olio evo	€ 6.5
3-6-7-9	Provola e pepe Pomodoro, provola, pepe, grana e olio evo	€ 7
3-6-7-9	Diavola Pomodoro, fior di latte, salame piccante, olio evo	€ 8
3-6-7-9	Funghi Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, olio evo	€ 7.5
3-6-7-9-5	Napoli Pomodoro, fior di latte, alici, olio evo	€ 7.5
3-6-7-9-5	Tonno e cipolla Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla croccante, olio evo	€ 10
3-6-7-9	Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo	€ 8.5
3-6-7-9-13	Capricciosa Pomodoro, fior di latte, funghi, carciofini, olive, p. cotto, olio evo	€ 10
3-6-7-9	Prosciutto e funghi Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champ. olio evo	€ 9.5
3-6-7-9	A rot e carr Margherita Pomodoro, fior di latte, basilico e olio evo	€ 8.5
3-6-7-9	Cappello di Totò Pomodoro, bufala, salame napoli, ricotta, basilico e olio evo	€ 11
3-6-7-9	Calzone Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, basilico, formaggio	€ 11
3-6-7-9	Calzone Fritto Pomodoro, provola, ricotta, cicoli, pepe, basilico, olio evo	€ 12





Tutte le pizze contengono formaggio grattugiato

Pizze Bianche

Allergeni

6-7-9	Focaccia Farina, olio evo, rosmarino, sale	€ 4
3-6-7-9	Bianca (solo mozzarella) Farina, fior di latte, sale, olio evo	€ 6
3-6-7-9	Focaccia Parma Focaccia con prosciutto crudo di Parma	€ 7.5
3-6-7-9	Focaccia con bresaola Focaccia, bresaola, rucola, scaglie di parmigiano, olio evo	€ 10
3-6-7-9	Pizza Crostino Farina, fior di latte, prosciutto cotto, sale, olio evo	€ 8
3-6-7-9	Wurstel e patatine Farina, fior di latte, wurstel, patatine, sale, olio evo	€ 9
3-6-7-9-12	Pizza Fiori di Zucca Farina, fior di latte, fiori di zucca, alici, olio evo	€ 9
3-6-7-9	Quattro formaggi Farina, fior di latte, provola aff., pecorino, grana, gorg., olio e sale	€ 9
3-6-7-9-12	Ortolana Farina, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni, sale, olio evo	€ 10
3-6-7-9-12	Salsiccia e Friarielli Farina, fior di latte, salsiccia, crema di friarielli, tarallo napoletano, sale, olio evo	€ 10
3-6-7-9-12	Boscaiola Farina, fior di latte, funghi champignon, salsiccia, sale, olio evo	€ 10
3-6-7-9-12	Provola, salsiccia & peperone Farina, provola affumicata, salsiccia, peperone, sale, olio evo	€ 10
3-6-7-9-12	Porcini a modo nostro Porcini, provola, vellutata di datterini gialli, salame Napoli crema di tartufo, sale, olio evo	€ 12.5



ANTIPASTI

Allergeni

- | | | |
|--------|--|------|
| 9-3-12 | Bruschetta con polpettine | € 5 |
| | Pane tostato, sugo con polpette e stracciatella | |
| 9 | Bruschetta ai datterini | € 3 |
| | Pane tostato, pom. datterini, basilico, sale e olio evo | |
| | Piatto Prosciutto Crudo | € 10 |
| | Piatto con Prosciutto Crudo | |
| 3 | Crudo e Bufala | € 13 |
| | Prosciutto crudo di parma e mozzarella di bufala | |
| 3-13 | Tagliere di Salumi e formaggi x2 | € 14 |
| | Misto di salumi, formaggi e conserve sott'olio | |
| | Zucchine alla scapece | € 6 |
| | Zucchine, aglio, peperoncino, aceto e olio evo | |
| 3-6-9 | Tira e molla all'italiana | 12 |
| | Strisce d'impasto pizza con datterini, stracciatella rucola e scaglie di grana | |





Primi Piatti

Allergeni

3-9-10-12-13	Spaghetto quadrato alla Nerano	€ 14
	Pasta, cipolla, zucchine, guanciale, pecorino all'uscita scaglie di provolone di grotta	
3-9-10-12-13	Zito alla Genovese	€ 14
	Pasta, cipolla, sedano, carote, carne di manzo, vino Olio evo, pecorino e grana padano	
3-7-9-12-13	Pasta patate e provola rivisitata	€ 13
	Pasta, patate viola, cipolla, guanciale, burro, formaggio, pecorino, pepe, provola e olio evo	
3-7-9	Gnocchi alla Sorrentina	€ 13
	Pasta fresca, pomodoro, provola, formaggio, basilico e olio evo	
3-9-12	Tonnarelli cacio e pepe	€ 13
	Pasta, pecorino, pepe e olio evo	
3-9-12-13	Bucatino Amatriciana	€ 14
	Pasta, guanciale, pecorino, pomodoro e olio evo	
2-3-9-12-13	Tonnarelli alla gricia rivisitata	€ 14
	Pasta, guanciale, pecorino, tarallo napoletano con mandorle, olio evo	
3-9-12-13-14	Rigatoni alla carbonara	€ 12
	Pasta, uova, guanciale, pecorino, pepe e olio evo	

+



+



Secondi Piatti

Allergeni

7-9-12-13

Salsicce e Friarielli su pane bruschettato € 12

Salsiccia, friarielli, aglio e olio evo

7-12-13

Hamburger Beef con patate fritte € 13

Hamburger di Beef (200gr. ca.) Patate fritte, olio di girasole

Wurstel e patatine fritte € 10

Wurstel, patatine fritte, olio di girasole

9

Cotoletta di pollo con patate fritte € 12

Cotoletta di pollo, patatine fritte, olio di girasole

Contorni

Allergeni

***Cicoria ripassata € 6**

***Friarielli ripassati € 6**

***Patate fritte € 6**

Insalata mista € 6

+



DOLCI DELLA CASA

Per la disponibilità ingredienti e allergeni chiedere al personale di sala

Singola porzione	€ 6
Caffè	€ 2
Caffè decaffeinato	€ 2
Amaro Averna	€ 4.5
Amaro Lucano	€ 4.5
Amaro del capo	€ 4.5
Amaro Jagermeister	€ 4.5
Amaro Jefferson	€ 6

VINI

BIANCHI

Pecorino Tollo	€ 20
Ribolla Gialla	€ 20
Falanghina	€ 20
Vino della casa 1/4 lt	€ 4.5
Vino della casa 1/2 lt	€ 6
Vino della casa 3/4 lt	€ 11

ROSSI

Montepulciano ris.	€ 24
Cirò	€ 18
Primitivo	€ 18
Barbera d'Alba	€ 23
Cesanese	€ 18
Negro amaro	€ 16
Merlot	€ 18
Cabernet	€ 18

BIBITE

Coca Cola	€ 3
Coca Cola zero	€ 3
Sprite	€ 3
Acqua naturale	€ 2.5
Acqua frizzante	€ 2.5



ARACHIDI E DERIVATI

1

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

2

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

3

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

4

Canestrello, cannolicchio, capasanta cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



PESCE

5

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

6

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

7

Prodotti derivati come: tofu, latte di soia spaghettoni di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'acqua dolce: gamberi scampi, aragoste granchi e simili

8

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

9

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari

10

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

12

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

13

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

14

Olio & farina

**Via dei Noci, 30
Roma**

**Per prenotazioni:
06 23 14 433
393 43 69 829**



**www.olioefarinaroma.it
www.massimodelmestre.com**