



Willkommen bei Olive

Unsere Geschichte begann 1991 in der Klingenstadt Solingen, mit einer tiefen Liebe zur italienischen Küche und dem Wunsch, etwas Besonderes zu schaffen.

Heute präsentieren wir Ihnen nicht einfach nur Pizza, sondern die Essenz unserer Leidenschaft.

Dieses Menü ist das Ergebnis vieler Jahre Erfahrung, sorgfältiger Auswahl der besten Zutaten und der Freude am Pizzabacken. Was Sie gerade in den Händen halten, ist mehr als nur eine Speisekarte – es ist ein kleiner Schatz voller besonderer Kreationen, die darauf warten, entdeckt zu werden.

Unsere Pizzen werden mit einem besonderen langzeitgereiften Teig zubereitet, der aus Weizenmehl Typ 00, Wasser, Meersalz und nur wenig Hefe besteht. Verfeinert wird dieser mit bestem Jordan Olivenöl.

Die Soße nach original neapolitanischem Rezept basiert auf passierten San Marzano-Tomaten, Basilikum, Salz und Pfeffer, abgerundet mit einem Schuss Olivenöl.

Der Fior di Latte Mozzarella – auch bekannt als die „kleine Schwester“ der Büffelmozzarella – wird aus der Blüte der Kuhmilch hergestellt und sorgt für einen cremigen, vollmundigen Geschmack. Ergänzt werden unsere Kreationen durch frische, hochwertige Zutaten, die wir von ausgewählten, regionalen Lieferanten beziehen, um Ihnen einen unvergleichlichen Genuss zu bieten.

Unsere wechselnde Tagestafel bietet Ihnen zusätzlich eine Auswahl an besonderen Gerichten und Desserts.

Antipasti

ANTIPASTO DI VERDURE

Marinierte Auberginen, Zucchini, Paprika & Austernpilze
9.5

ANTIPASTO MISTO

Bresaola, Rosmarin-Schinken, San Daniele Schinken, Büffelmozzarella, Burrata und
Parmigiano-Reggiano (D.O.P.)
22.5

FOCACCIA

Frisch gebackenes Brot, verfeinert mit Jordan Olivenöl
6.5

Salate

INSALATA "BASE"

Gemischter Salat aus Lollo-Rosso, Lollo-Bianco, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Möhren &
Zwiebeln, frisch für Sie zubereitet
6.5

INSALATA CON POLLO

Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Drillingen & frischen Austernpilzen
16.5

INSALATA CON VERDURE

Mit mariniertem Gemüse & original griechische Feta-Käse
16.5

INSALATA CON GAMBERETTI

Mit Black Tiger Garnelen und frisch zubereitetem Kräuterquark-Dip
19.5

Alle Salate werden wahlweise mit Joghurt-, Essig- oder Balsamico-Dressing serviert.

Pizza

NAPOLI

San Marzano Tomaten, Sardellen, schwarze Oliven, gelbe Tomaten, frischer Knoblauch,
Oregano – ohne Käse
14.5

MARGHERITA D.O.C.

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Parmesan, Olivenöl
12.5

PROSCIUTTO E FUNGHI

San Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rosmarin-Schinken und frische
Austernpilze
17

SALAMI

San Marzano-Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und original italienische Salami
15

VESUVIO

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Salame Piccante, Parmigiano und frische
Paprika
17.5

MARADONA

Gelbe Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Friarielli, eingelegte Brokkoli-Stängel, Salsiccia,
frische Austernpilze und Parmesan
17.5

VEGETARIA

Zucchini-Soße, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, geröstete sizilianische Pistazien,
Pistazien-Pesto und essbare Blüten
17.5

GRECA CON RUCOLA

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Zwiebeln, Oliven, Rucola, Feta, Parmesan
und Cherrytomaten
17.5

PRIMAVERA BRUSCHETTA

Gehackte Tomaten, Rucola, Parmigiano Reggiano (D.O.P.)
16.5

Pizza

TONNO ADRIATICO

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan, eingelegtes Thunfischfilet, karamellierte Zwiebeln, Oregano und Zitrone

21.5

MAESTRO

Gelbe Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Parmesan-Creme, San Daniele Schinken, Burrata, Zucchini-Chips, Pinienkerne und Zitronenschale

21.5

BIANCA

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Südtiroler Bacon, karamellierte Zwiebeln, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

17.5

SPINACI

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, frischer Blattspinat und Gorgonzola-Käse

16.5

SOPHIA

Hausgemachtes Basilikum-Pesto, Fior di Latte Mozzarella, Burrata, Pinienkerne und Cherrytomaten

18.5

BUFALINA

San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten

16.5

BRESAOLA DI CAMPANIA

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Bresaola, frittierte Burrata und Rucola, verfeinert mit Trüffelöl

20

DUBAI

Süßes Pizzadessert mit verfeinerter Schokoladencreme, Pistaziencreme, Pistazienstücken und Kadayif

21.5

CAPRINO

Birnen, Walnüsse, Solinger Honig, Ziegenfrischkäse-Tuffs, Johannisbeeren und Kaffeepulver

21.5

Getränke

SOFT

Coca Cola, Coca Cola Zero	0.20 l	3.5
Voelkel Eistee Pfirsich-Zitrone	0.33 l	3.8
Fritz (div. Sorten)	0.25 l	3.5
Mineralwasser still/sprudel	0.20 l	3
Mineralwasser still/sprudel	0.70 l	7.5

HEISSGETRÄNKE

Kaffee	2.8
Espresso	2.5
Cappuccino	3.3
Latte Macchiato	4
Tee (verschiedene Sorten)	3.5
Frischer Minztee	4

BIERE

Kölsch Schreckenskammer	0.33 l	3.8
Alt Fückschen	0.33 l	3.8
Pils Birra Peroni (ital.)	0.33 l	3.8
Pilz Veltins	0.33 l	3.8
Radler Krombacher	0.33 l	3.8
Weizen Maisel's	0.50 l	4.5

ALKOHOLFREIES

Pilz Veltins	0.33 l	3.8
Radler Krombacher	0.33 l	3.8
Weizen Maisel's	0.50 l	4.5

SPIRITUOSEN

Ramazotti	3.5
Grappa	4
Sambuca	3.5
Limoncello	4
Aperol Spritz	7.5
Hugo	7.5
Prosecco	4.5
Weinschorle	5.8

Alle Preise verstehen sich in Euro. Für Hinweise zu

Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden

Sie sich bitte an unser Team.