

MENU' INVERNO 2024



OVERE

**EXECUTIVE CHEF
CHRISTIAN BENAMATI**



overe_pizzaiolimuscanti



overepizzaiolimuscanti

DAL LUNEDI AL VENERDI
APERTURA ORE 12

PAUSA PRANZO

OVERÈ



BUFFET
3 PRIMI
3 SECONDI
BIBITA
CAFFE'

13 €

PIZZA A MEZZOGIORNO



**LA DOMENICA
SU TUTTE LE PIZZE**

50%

apertura ore 19

**lo sconto NON E' valido
per l'asporto**



COCKTAIL

Spritz 7€

prosecco, Aperol o Campari, soda fetta d'arancia

Hugo 7€

prosecco, sambuco, lime, soda

Pirlo 7€

vino bianco fermo, Campari, soda, fetta d'arancia

Mojito 8€

lime, menta, zucchero di canna, rum bianco, soda
CLASSICO, FRAGOLA, NERO

Virgin mojto 7€

lime, zucchero di canna, menta, lemonsoda, soda

Caipiroska 8€

lime, zucchero di canna, vodka, soda
CLASSICA O FRAGOLA

Moscow mule 8€

vodka, ginger beer, succo di lime fresco, angostura

Cuba libre 8€

lime, coca cola, rum bianco

Gin tonic 10€

gin, acqua tonica, limone

Vodka tonic 8€

vodka, acqua tonica, limone

Coca Havana 8€

rum scuro, coca cola, limone

Americano 8€

Campari, vermouth, soda, fetta d'arancia

Negroni 8€

gin, vermouth, Campari, limone

Negroni sbagliato 8€

prosecco, vermouth, Campari, limone

Caipirinha 8€

lime, zucchero di canna, vodka, soda, cachaca

Margarita 8€

lime, zucchero di canna
triple sec, tequila, limone, sale

GIN MARE

GIN MARE CAPRI

GIN DEL PROFESSORE

GIN MONKEY

12€

ANALCOLICO

Overe' 7€

arancia, ananas, sciroppo di frutta,
soda

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA CASA per 2 persone € 23

salumi, formaggi, giardiniera, 2 tipologie di bruschette e marmellata nostrana

1,7,9

FRIJENNO & MAGNANNO € 15

fritto misto con arancini, frittatine di pasta, crochè e tanto altro

1,3,7,8

SOUTE' DI COZZE € 12

1,2

Bufala da 250 gr con rucola e pomodorini € 12

7

Tris di gratinati (salmone, capasanta e gamberoni) € 15

1.2.4.14

Tartare di tonno, sesamo nero e maionese agli agrumi € 14

1.2.4.14

PRIMI

SCIALATIELLI ai frutti di mare € 16

1,14

PACCHERI ALL'ASTICE € 24

2,7

SPAGHETTO ALLO SCARPARIELLO € 12

pomodorini, basilico fresco, pecorino e parmigiano

1,7

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON

BOTTARGA DI MUGGINE € 17

1,14

RISOTTO

ASPARAGI, ZAFFERANO, SPECK CROCCANTE € 14

7

TROFIE AL PESTO ROSSO E STRACCIATA € 13

1,7,8

SECONDI

'O CUOPPO 'E MARE

calamari gamberi, carote, zucchine(fritto) € 18

1,2,14

TAGLIATA DI MANZO con contorno € 20

7

FILETTO DI TONNO con contorno € 22

4

TAGLIATA DI POLLO con contorno € 14

7

CONTORNO A SCELTA TRA

Patate arrosto, Patatine fritte, Verdure grigliate

Insalata mista, Caponatina di melanzane

INSALATONA

carote, tonno, pomodori, olive nere, crostini €11

CONTORNI

Patate arrosto €5

Patine fritte €5

Verdure grigliate €5

Insalata mista €5

Caponatina di melanzane 5€

Una particolare attenzione e' rivolta a chi ha intolleranze varie, specie glutine o lattosio. Scegli la farcitura che preferisci e avverti il personale di sala della tua intolleranza

Maestro Pizzaiolo
NELLO RICCARDI

**gluten
free
pizza**



prova la nostra pizza senza glutine
TI SORPRENDERA' !

OVERE



PIZZE

Margherita pomodoro, fiordilatte, olio, basilico €8.00
1,7

Marinara pomodoro, olio, origano aglio € 6.00
1

Capricciosa pomodoro, fiordilatte, carciofi, olive, cotto, funghi, basilico € 9.50
1,7

Napoli pomodoro, fiordilatte, capperi acciughe e olio, origano € 8.50
1,4,7

Diavola pomodoro, fiordilatte, salame piccante, gorgonzola € 9.50
1,7

Bresciana pomodoro, fiordilatte, brie, speck, olio, basilico € 10.50
1,7

Vegetariana pomodoro, fiordilatte, peperoni, melanzane, zucchine, basilico € 10.50
1,7

Ripieno o Calzone pomodoro, fiordilatte, ricotta, salame Napoli, basilico €10.50
1,7

Parmense pomodoro, fiordilatte, rucola, prosciutto crudo e grana € 11.50
1,7

D.O.P. pomodoro, mozzarella di bufala, basilico € 10.50
1,7

Salsiccia e Friarielli provola affumicata di Agerola € 11.50
1,7

Parmigiana: pomodoro, mozzarella, parmigiana di melanzane, basilico €12
1,7

Golosa crema di grana, fiordilatte, speck, noci € 11.50
1,7,8

PORCA P provola, pancetta in cottura, patate al rosmarino € 12.00
1,7

PIZZE DA FOTOGRAFARE



Sicily

stracciata di bufala, pomodorini, rucola, tonno fresco, ombra di pomodoro € 13.50

1,4,7

Passione

bordo ripieno di fiordilatte, pomodoro e bresaola, bufala, scaglie di grana e basilico € 14.50

1,7

Vecchia Napoli

pomodoro San Marzano, bufala, pesto di basilico € 11.50

1,7

Pac-man

pomodoro, bufala, basilico e un angolo fritto con ricotta, cotto, fior di latte DOP € 13.50

1,7

Bologna

mozzarella, mortadella, stracciata al pistacchio, zest di lime € 12

1,7,8

Notti in bianco

bordo con ricotta di bufala, pomodoro
mozzarella, cipolle caramellate, 'nduja € 13

1,7

FunghiAMO pomodoro, porcini, rucola, crudo e burratina € 14

1,7

Overè

base rossa e all'uscita dal forno, alici, datterino rosso e giallo
mozzarella di bufala, basilico, olio evo € 12

1,4,7

SALMONE impasto al carbone vegetale, fiordilatte, crudite di zucchine,
salmone dello chef e burratina € 15

1,4,7

PIZZA FRITTA CLASSICA NAPOLETANA

pomodoro, cicoli, ricotta di bufala, pepe, provola, basilico € 11.50

1,7



DESSERT



dai
5,50 €

BOLLICINE



FRANCIACORTA BRUT Cuvée PRESTIGE
CA' DEL BOSCO

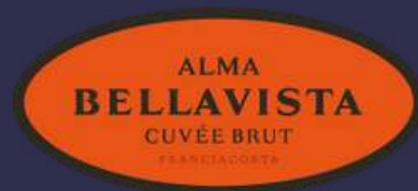
€ 55

BELLAVISTA FRANCIACORTA BRUT

€ 55

FRANCIACORTA BRUT SATEN
CONTADI CASTALDI

€ 50



FRANCIACORTA SATEN MONTEDELMA

€ 45



FERGHETTINA BRUT MILLEDI' FRANCIACORTA

€ 45

BONFADINI FRANCIACORTA BRUT

€ 37

FRANCIACORTA SATIN CONTI DUCCO

€ 38

VALDO 1926

PROSECCO DI VALDOBBIADENE

€ 28



B
BOTTEGA

EXTRA DRY MILLESIMATO " BOTTEGA "

€ 22

LA TRAVA MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

€ 25

PROSECCO DOC EXTRA DRY " BOTTEGA "

€ 25

RIBOLLA GIALLA BRUT " BOTTEGA "

€ 25




Ruinart
LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

RUINART BRUT € 120

VEUVE CLICQUOT € 100

Cuvée TRIANON MAISON LEMAIRE € 90 / 180 Magnum

BIANCO

GEVURZTRAMINER

SUD TIROL ALTO ADIGE H.LUN € 28

 ♦Pilandro♦ TERECREA LUGANA DOC PILANDRO € 28

LUGANA DOC PILANDRO € 25

FALANGHINA Dedicato a Marianna € 25

GRECO DI TUFO Dedicato a Marianna € 25

FIANO DI AVELLINO Dedicato a Marianna € 25

FALERIO 2021 DOC € 22

ROSATO PILANDRO € 23

CHARDONNAY CONTI DUCCO € 28

ROSSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2020 € 22

PILANDRO 70 ANNI MERLOT € 28

PILANDRO MERLOT € 23

LE GIARE PALUMBO € 28

CHIANTI D.O.C.G. PALUMBO € 25

RE GIORGIO LANGHE D.O.C. € 28

BIRRE

ALLA SPINA ARTIGIANALI

BIONDA 0.20l 3.50 €
0.40l 5.50€
1l 11.00€

WEISS 0.33l 4.50 €
0.50l 6.50€
1l 12.00€

LOLIPA 0.40l 7.00€

CARLO V 0.20l 5.00 €
0.33l 7.00€
1l 20.00€

BLANCHE 0.40l 7.00€

IN BOTTIGLIA

AMBRANERA
0.33l 7.00€

ICHNUSA
NON FILTRATA
0.50l 5.50€

SENZA GLUTINE
0.33l 5.50€

NO ALCOOL
0.33l 5.50€



BIBITE & CAFFE'

ACQUA VALVERDE 0.75l 3.00€

COCA COLA ALLA SPINA

PICCOLA 3.00 €

GRANDE 4.00 €

THE PESCA/LIMONE 3.00€

BIBITE IN VETRO 33cl 3.50€

CAFFE' LISCIO 1.50€

CORRETTO 2,00€

MACCHIATO 1.50€

DECA 1.60€

MACCHIATO/DECA 1.60€

ORZO

PICCOLO 1.60€

GRANDE 2.00€

GINSENG

PICCOLO 1.60€

GRANDE 2.00€

COPERTO 3 €

INDICARE LA PRESENZA DI ALLERGENI

IL CLIENTE E' PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA

LA NECESSITA' DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. DURANTE LA PREPARAZIONE IN CUCINA NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONE CROCIATE, PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL RE. UE 1169/11.

PRODOTTI SURGELATI

I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE

SI AVVERTE LA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO CONTENGONO I SEGUENTI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte e lattosio
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, etc.)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE INDICAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO INFORMATIVA CONFORME AL COMUNICATO DEL MINISTERO DELLA SALUTE IN MERITO ALL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011

RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI