



VORSPEISEN STARTERS

Oléo Pazzo Antipasti

italienische wurst, käse, oliven
assorted meats, cheese, olives

Vegetarische Antipasti

mariniertes gemüse, oliven
marinated vegetables, olives

Oléo Pazzo Bruschetta

tomate, basilikum
tomato, basil

gegrillte Paprika
grilled bell pepper

parma schinken, rucola salat
parma ham, arugula,

kombination von allen
combination of all

Schinken & Melone

roher schinken, melone, rucola salat
prosciutto, melon, arugola

Garnelen in Chiliöl

garnelen, knoblauch, chiliöl
pan fried prawns, garlic, chili oil

Carpaccio

rinder carpaccio, rucola salat, parmesan
beef carpaccio, arugola, parmesan

SUPPE & SALAT SOUP & SALAD

Minestrone

gemüsesuppe
vegetable soup

Salat Caprese

tomaten, büffelmozzarella, rucola salat
und zitronen-olivenöl dressing
tomato, buffalo mozzarella, arugola,
and lemon-olive oil dressing

Caesar Salat

parmesan, sardellen, knuspriger speck, croutons
parmesan, anchovies, crispy panchetta, croutons

gegrillte hähnchenbruststreifen / grilled chicken

gegrillter lachs / grilled salmon

gegrillte garnelen / grilled prawns

SANDWICHES & BURGERS

Oléo Pazzo Burger

rindfleisch in geröstetem brötchen, manchego käse,
knusprigen panchetta, paprika relish, pommes frites
beef on roasted bun, manchego cheese,
crispy pancetta, bell pepper relish, fries

13,90

Oléo Pazzo Clubsandwich

gegrillte putenbrust, knuspriger panchetta,
tomate, ei, salat, pommes frites
grilled turkey breast, crispy panchetta,
tomato, egg, lettuce, fries

11,90

Pannini Parma

parma schinken, mozzarella, rucola salat, pommes frites
parma ham, mozzarella, arugola, fries

8,90

Vegetarisches Foccasia

mariniertes gemüse, friskäse, hausgemachtes pesto
marinated vegetables, cream cheese, homemade pesto

7,90

PASTA & PIZZA

Leo Mezzotapoli's Pasta

spaghetti, garnelen, schwarze oliven,
chili, knoblauch, natives olivenöl
spaghetti, prawns, black olives,
chili, garlic, virgin olive oil

12,50

Lasagne

rinderhackfleisch, tomatensauce, basilikum,
sauce béchamel, parmesan
minced beef, tomato sauce, basil,
sauce béchamel, parmesan

9,90

Margherita Pizza

tomatensauce, mozzarella, frisches basilikum
napoli sauce, mozzarella, fresh basil

8,50

Prosciutto Pizza

kirschtomaten, mozzarella, schinken, rucola salat
cherry tomatoes, mozzarella, prosciutto, arugola

9,50

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Hühner-Schnitzel

paniert und goldbraun ausgebacken, kartoffelsalat
chicken schnitzel
pan fried crumbed escalope of chicken, potato salad

17,90

Gebratener Wolfsbarsch

geschmortes salatherz, risotto,
tomaten-oliven tapenade
baked sea bass
roasted baby gem, potato puree,
tomato and olive salsa

17,60

GRILLGERICHTE FROM THE GRILL

Filet Steak (200g)

21,50

Rib Eye Steak (250g)

18,00

Maispouardenbrust / Chicken Supreme (180g)

15,50

Lachs Steak / Salmon Steak (240g)

16,00

Jumbo Shrimps (230g)

21,50

alle grillgerichte werden mit geschmorten kirschtomaten &
folgenden saucen zur wahl serviert: pfefferrahm, rotwein
sauce, limonen- butter, steakbutter oder sauce béarnaise

all grilled items served with vine tomatoes and your choice
of sauce: peppercorn, red wine, lemon butter, steak butter
or sauce béarnaise

BEILAGEN SIDE ORDERS

Rosmarinkartoffeln / Rosemary Potatoes

3,00

Pommes Frites / Fries

3,00

Kleiner Salat / Side Salad

3,00

Gebratene Pilze / Sautéed Mushrooms

3,00

Gedünsteter Spinat / Sautéed Spinach

3,00

DESSERTS

Crème Brûlée

4,50

Homemade Tiramisu

5,00

Warmer Schokoladenkuchen

5,90

eingemachte kirschen, vanilleeis
warm chocolate fondant
grazed cherries & vanilla ice cream

Eis & Sorbet

5,10

Selection of Ice Ccream and Sorbets

Oléo
Pazzo
- mediterranéan bistro

Courtyard by Marriott Regensburg | Bamberger Strasse 28
93059 Regensburg | p +49 (0) 941 810 10
www.oleopazzo-regensburg.de

Alle Preise in Euro enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und
Bedienungsgeld. August 2011 All prices in Euro including VAT
and service charge. August 2011

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten verständigen Sie bitte
unser Servicepersonal vor der Bestellung. If you have any concerns regar-
ding food allergies, please alert your server prior to ordering.

Unser zeitgemäßes mediterranes Bistro wurde nach dem legendären „Leo Mezzotapoli“ benannt, der wegen seiner Vorliebe für alles rund um die Olive und seiner exzentrischen Art auch „Oléo Pazzo“ („verrückte Olive“) genannt wurde.

Niemand weiss sicher wo „Oléo“ ursprünglich herkam. Einige sagen seine Mutter war eine Zigeunerin aus Katalonien und sein Vater ein Fischer aus Zypern. Andere erzählen „Oléo“ sei auf einem Schiff vor der türkischen Küste geboren und seine Familie hätte sich möglicherweise in der Nähe des Dorfes Santa Oléana, tief im italienischen Ligurien, niedergelassen.

„Oléo“ war ein grossartiger Koch, ein leidenschaftlicher Gärtner und ein eifriger Forscher. Er war absolut verrückt nach Oliven, immer auf der Suche nach weiteren Sorten und neuen Wegen der Zubereitung. Als er 15 Jahre alt war, verliess er sein Dorf und reiste über 40 Jahre durch die Welt, bevor er zurückkam und die erste „Internationale Oliven Akademie“ in der Nähe von Genua gründete.

Während seiner Reise fuhr er tausende von Kilometern auf seinem Fahrrad durch mediterrane Gebiete, immer in Begleitung von „El Billy“, seiner andalusischen Ziege, der er beigebracht hatte, nach Oliven zu schnüffeln und auf Bäume zu klettern, um ihm Proben zu bringen.

Wegen seines grossen Wissens über mediterrane Kräuter und Pflanzen sah sich „Oléo“ als eine Art „Kräuterhexe“ und kreierte eine Vielzahl an Ölen und Marinaden, die z.B. appetitanregend, potenzfördernd oder gegen Vergesslichkeit sein sollten. Ob die Rezepturen wirklich helfen, wurde zwar nie erwiesen, ohne Zweifel sind sie aber köstlich... Daher kümmert es niemanden.

„Oléo“ wurde unglaubliche 111 Jahre alt, was darauf schliessen lässt, dass zumindest ihm Einiges gut bekommen ist. Eventuell die tägliche Flasche Rotwein oder die Schale Oliven jeden Abend vor dem Schlafengehen?

Zu Lebzeiten reiste „Oléo“ viel durch Europa, immer auf der Suche nach Rezepten für leckere lokale Gerichte, Salate, Brotspezialitäten, mariniertem Fleisch und Grillgut rund um seine favorisierte Zutat: die Olive.

Zudem hat er uns seine einfachen Weisheiten und Ratschläge hinterlassen, wie man gesünder und zufriedener lebt:

Oléo
Pazizo
mediterranean bistro

Our contemporary Mediterranean bistro is named after the legendary “Leo Mezzotapoli” nicknamed “Oléo Pazzo” or „wacky olive“, due to his fondness for everything about olives and his rather eccentric temperament.

No one knows for sure where “Oléo” originated from, some say his mother was a gypsy from Catalonia and his father a fisherman from Cyprus. Others say that “Oléo” was born on a ship near the coast of Turkey and that his family eventually settled down in Italy, near the village of Santa Oléana, deep in the Ligurian countryside.

“Oléo” was a great cook, a keen gardener and an avid explorer. He was quite mad about olives, always looking for new kinds and new ways to prepare them. As soon as he turned 15 years, he left his village and travelled for over 40 years before coming back and opening the first “world olive academy” near Genoa.

During his time away, he travelled thousands of miles around the Mediterranean on his bicycle accompanied by his Andalusian pet goat “El Billy”, which he had trained to sniff the air to detect olives and climb on trees to bring him back samples.

Because of his intimate knowledge of Mediterranean herbs and plants, “Oléo” thought of himself as a bit of a “witch doctor” and developed a variety of oils and marinades, each one with its own purpose like increasing appetite, improving potency or helping with insomnia. Whether these formulas actually work is open to debate but what everyone absolutely agrees on is that they are delicious... so no one really minds.

“Oléo” did live until the ripe old age of 111 years, which would indicate that something must have worked well for him, perhaps it was the bottle of red wine he had each day or the bowl of olives he had before going to bed...

During his lifetime, “Oléo” also travelled extensively around Europe, collecting notes and recipes for fabulous local dishes, salads, speciality breads, simply marinated roasts and grills, in celebration of his favourite ingredient: the olive.

He also left us his simple wisdom and advice on how to live a healthier and happier life:

Esst mehr Fisch, frisches Obst, Gemüse und Cerealien
Eat more fish, fresh fruits, vegetables and cereals
Geniesst jeden Tag ein paar Oliven
Taste a few olives a day
Trinkt regelmäßig Rotwein, allerdings in Maßen
Drink red wine regularly but moderately
Treibt jeden Tag 30 Minuten leichten Sport
Do 30 minutes of gentle exercise each day
Hört gute Musik
Listen to good music
Seid freundlich zu Tieren
Be nice to animals
Vergesst nicht “Bitte” und “Danke” zu sagen
Say “please” and “thank you”

