



VEGETARIANO



SEM GLÚTEN

OLIVO

CUCINA E PIZZERIA



ANTIPASTI TRADIZIONAL

RAVIOLI TARTUFO R\$ 64

Massa caseira recheada de queijo brie com creme de trufas e molho de cogumelos frescos

BURRATA COM PARMA R\$ 104

Burrata com presunto cru, tomate cereja, rúcula e pesto de manjeriçã

BURRATA ALLA MILANESE R\$ 66

Burrata em crosta com tomates confitados e pesto de manjeriçã

FOCACCIA BARESE R\$ 62

Focaccia com tomates frescos, burratas, azeitonas, pesto de manjeriçã e orégano

CROC R\$ 62

Croquete de risotto com cogumelos, fondue de parmesã e creme de trufa

COUVERT R\$ 22
Focaccia da casa com pastas do dia

PARMIGIANA DI MELANZANE R\$ 54

Berinjela gratinada com parmesã e mozzarella de búfala

STEAK TARTARE R\$ 64

Tartare de filé mignon e chips de batata

CRUDO R\$ 62

Carpaccio de filé mignon, espuma de Grana Padano e rúcula

PORCHETTA R\$ 62

Barriga de porco assada lentamente com pele crocante e aioli defumado de alecrim

ANTIPASTI MEDITERRANEO

NETTUNO R\$ 76

Polvo e lula crocantes com pavê de batata e alho poró

FRESCO R\$ 66

Atum, abacate, arroz negro, burrata e azeite de hortelã

DUO DI CARPACCIO R\$ 62

Duo de carpaccio de peixe com vinagrete de laranja, maçã verde, romã e pimenta biquinho

FRITTO MISTO R\$ 74

Camarão, lula, abobrinha e aioli de sriracha

PRINCIPAIS

RAVIOLI

R\$ 78



Massa fresca recheada com mozzarella de búfala, molho de tomate ao sugo e pesto de manjeriço

LASAGNA DE COSTOLA

R\$ 80

Massa fresca com costela desfiada, molho de tomate cereja assado e fonduta de parmesão

GNOCCHETTI

R\$ 76



Gnocchi à Caprese em crosta de pão, assado no forno à lenha

CARBONARA

R\$ 74

Spaghetti à "vera" carbonara

RISOTTO DI FUNGHI

R\$ 78



Risotto de cogumelos frescos

CAVATELLI

R\$ 78

Massa caseira à Amatriciana com bacon crocante e duo de queijos

TORTELLI

R\$ 86

Massa caseira recheada de costela bovina com fondue de grana padano

GNOCCHI AL RAGU

R\$ 82

Gnocchi de baroa, ragu de cordeiro e creme de grana padano

PENNE DELLA NONNA

R\$ 69

Massa de grano duro, molho de tomate ao sugo, presunto cru, burrata e crumble de parmesão

CUPIM

R\$ 92



Prensado à baixa temperatura, rôti com pimenta verde e batata rosti recheada com gorgonzola

COSTELLA

R\$ 136

Costela de Angus assada a baixa temperatura com risoni ao fondue de grana padano trufado

ALFREDO

R\$ 109

Fettuccine Alfredo com farofa de parma finalizado na mesa

GALLETTO

R\$ 79



Galeto desossado grelhado na brasa com mix de vegetais

TAGLIATA

R\$ 126



Lâminas de filé mignon grelhado com ervas, lascas de Grana Padano e fritas caseiras ao perfume de trufas

OSSOBUCCO

R\$ 144



Ossobuco de vitelo com polenta Bramata cremosa

STINCO DI AGNELLO

R\$ 162

Stinco de cordeiro marinado na cerveja e assado no forno à lenha com fettuccine duo ao molho cacio e pepe

RISOTTO ALL`ANATRA

R\$ 146

Risotto de pato com mini cenouras glaceadas, azeitonas e crumble de pecorino

PRINCIPAIS

MEDITERRANEO

TONNO IN Crosta DI OLIVE R\$ 109

Lombo de atum em crosta de azeitonas pretas com risotto de limão siciliano

PESCI AL FORNO R\$ 118

Peixe ao forno com crosta de batata, tomate Italiano, couve-flor, aspargos e nozes

SPAGHETTI R\$ 154

Ao frutos do mar

TONARELLI AL VONGOLE R\$ 124

Massa fresca feita na "chitarra" com vôngole fresco, brócolis e tomate cereja confitado

PESCE DEL GIORNO R\$ 160

Peixe do dia com crocante de castanha, spaguetti de pupunha com creme de alho poró e molho de crustáceos

POLIPO R\$ 189

Polvo grelhado com arroz negro, couve-flor, brócolis, vagem e pimentões confitados

PADELLINA DI MARE R\$ 188

Grelhada mista de frutos do mar com legumes da estação

SOBREMESAS

MILLE FOGLIE R\$ 36

Mil folhas com creme chantilly e morangos frescos

PANNA COTTA R\$ 29

Pudim de creme de leite com calda de frutas vermelhas

CIOCCOLATO R\$ 38

Torta de chocolate meio amargo sem farinha

TIRAMISÚ R\$ 38

Clássica sobremesa do norte da Itália

MOUSSE R\$ 34

Mousse aerada de chocolate belga com crocante de castanha

PROFITEROLES R\$ 40

Clássico profiteroles do Olivo com sorvete

ESFERA ROMEU E JULIETA R\$ 36

Esfera de chocolate branco, sorvete de cheesecake e calda quente de goiabada

TORTINO R\$ 34

Petit gâteau de amêndoas com limão siciliano e sorvete de creme

CREMA BRUCIATA R\$ 38

Creme com frutas vermelhas maçaricadas

PIZZAS

CAMPANA

R\$ 68 

Molho de tomate, mozzarella de búfala e manjeriçao

TOSCANA

R\$ 67

Molho de tomate, mozzarella fior di latte e linguiça toscana.

PUGLIESE

R\$ 72

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, cogumelos frescos e presunto

CALABRESE

R\$ 74


Molho de tomate, mozzarella fior di latte, soppressata e orégano.

EMILIANA

R\$ 92


Molho de tomate, mozzarella fior di latte, presunto cru e rúcula

LOMBARDA

R\$ 74 


Mozzarella fior di latte, gorgonzola e cebola roxa caramelizada

PADANA

R\$ 74 

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, grana padano em lascas e rúcula


VALDOSTANA

R\$ 73 

Mozzarella fior di latte, brie, taleggio e gorgonzola


PIZZAS DOCES

MORANGO

R\$ 56 

Chocolate meio amargo e morangos

BANANA

R\$ 52 

Banana, canela e chocolate branco

GAMBERI

R\$ 139

Com camarão rosa e molho de alho-poró, finalizada com bottarga

ALICI

R\$ 110

Pizza com alici e mozzarella fior di latte

LUCANA/CALZONE

R\$ 68

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, presunto e manjeriçao

ABRUZZESE

R\$ 88

Mozzarella fior di latte, brie, linguiça picante e rúcula


CLÁSSICAS BRASILEIRAS

PORTUGUESA

R\$ 69

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, presunto, ovo, pimentão, azeitonas, cebola roxa e orégano

PARMEGIANA

R\$ 64 

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, berinjela, parmesão e molho pesto

MARGHERITA GOURMET

R\$ 67 

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, tomate grape, parmesão e manjeriçao

PEPERONI

R\$ 69

Molho de tomate, mozzarella fior di latte, peperoni, cebola e azeitona

BEBIDAS

COQUETÉIS AUTORAIS

MOZZAFIATO R\$ 40

Vodka, chá de hibisco, grenadine, sour de gengibre e gotas de pimenta

CARIOCA GIRL R\$ 40

Drink à base de whisky com o equilíbrio perfeito entre maracujá, limão siciliano, syrup artesanal de baunilha e finalizado com espuma de hibisco

OLIVO CLUB PISA R\$ 36

Cachaça, mel e gengibre, limão siciliano, vinho tinto e espuma cítrica

COLISEU R\$ 40

Gin, aperol, suco de laranja e sour mix

COQUETÉIS GASEIFICADOS

APEROL SPRITZ R\$ 41

Espumante, água com gás e aperol

AMERICAN BEAUTY R\$ 38

Espumante, licor de pêssego, morango e syrup de amora

ROMA SPRITZ R\$ 38

Vinho tinto, usa rosada, licor limoncello, folhas de manjeriço e espumante brut

CAIPIS OLIVO

FRUTAS DA ESTAÇÃO

CAIPIRINHA R\$ 30/38

CAIPIVODKA R\$ 30/43

CAIPISAQUÊ R\$ 35

NOSSA SANGRIA

VINHO TINTO (CHILE) OU VINHO BRANCO ESPUMANTE ROSÉ BRUT OU ESPUMANTE BRUT

FRUTAS Morango, Tangerina, Grapefruit, maçã verde e uva rosada

JARRA 500ML R\$ 75

JARRA 1 LITRO R\$ 140

PARA LIMPAR O PALADAR

G&T APOLO R\$ 40/55

Gin, tônica, maracujá, cardomomo, xarope de chá preto com limão e limão siciliano

G&T HÉSTIA R\$ 40/55

Gin, tônica, tangerina, tabasco e espuma de gengibre

G&T FRUTAS VERMELHAS R\$ 40/55

Gin, tônica, polpa de frutas vermelhas, xarope de frutas vermelhas e espuma de gengibre

G&T ARTEMIS R\$ 35/50

Gin, tônica, chá de maçã com canela, grapefruit e canela

G&T SIENA R\$ 40/55

Gin, tônica, chá de frutas vermelhas, pepino e syrup de amora

G&T MARACUJÁ R\$ 43/59

Gin, tônica, polpa de maracujá, limoncello e espuma de gengibre

CLÁSSICOS

NEGRONI R\$ 40/55

Gin, Campari e vermouth

WHISKY PENICILLIN R\$ 55

Bourbon, gengibre, mel, Martini rosso e laranja

TANGO R\$ 38/50

Vodka, tangerine, tabasco e sour mix

VODKA MULE R\$ 35/45

Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre

DRY MARTINI R\$ 35/50

Gin, vermouth seco e azeitonas

MARGARITA R\$ 49

Tequila prata, suco de limão e cointreau

BEBIDAS

SOFT DRINKS

ACQUA PANNA 500ML	R\$ 30
SAN PELLEGRINO 500ML	R\$ 30
ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS 330ML	R\$ 9
MATE DA CASA	R\$ 15
SUCO DE FRUTAS	R\$ 15
SUCO DE TOMATE	R\$ 21
REFRIGERANTES	R\$ 11
ESPRESSO OU DESCAFEINADO	R\$ 10
CAPPUCCINO	R\$ 13
CHÁ	R\$ 13

CERVEJAS

STELLA ARTOIS	R\$ 17
BECK'S	R\$ 19
HOEGAARDEN	R\$ 27
THEREZÓPOLIS	R\$ 15
HEINEKEN	R\$ 18

GIN

GORDON'S LONDON DRY GIN	R\$ 30
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN	R\$ 41
TANQUERAY Nº TEN	R\$ 63
TANQUERAY LONDON DRY GIN	R\$ 46
HENDRICK'S	R\$ 48

VODKA

GREY GOOSE - FRANCE	R\$ 43
STOLICHNAYA - RUSSIA	R\$ 31
ABSOLUT - SWEDEN	R\$ 25
WYBOROWA - POLAND	R\$ 28

LEI SECA

CHÁ GELADO DE ERVA MATE & HIBISCO	R\$ 18
CHÁ GELADO DE FRUTAS VERMELHAS COM LIMÃO	R\$ 18

SODAS ARTESANAIS

SODA DE AMORA	R\$ 26
SODA DE GENGIBRE	R\$ 26
SODA DE TANGERINA	R\$ 22
SODA DE CAPIM SANTO	R\$ 22

APERITIVOS

CAMPARI	R\$ 35
CARPANO PUNT & MES	R\$ 39
FERNET BRANCA	R\$ 39
AMARO RAMAZZOTTI	R\$ 41
AMARO AVERNA	R\$ 30
JÄGERMAISTER	R\$ 40
BRASILBERG	R\$ 28
APEROL	R\$ 27
MARTINI ROSSO	R\$ 25
LILLET BLANC	R\$ 36
LUXARDO MARASCHINO	R\$ 89
ABSINTO NETO COSTA	R\$ 91

TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	R\$ 42
JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD	R\$ 42
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	R\$ 49

BRANDY

CASA VALDUGA V.O.P. 15 ANOS - BRANDY	R\$ 91
CASA VALDUGA GRAN RESERVA 20 ANOS - BRANDY	R\$ 304
RÉMY MARTIN V.S.O.P. - COGNAC	R\$ 160
RÉMY MARTIN X.O. - COGNAC	R\$ 270
COURVOISIER V.S.O.P. - COGNAC	R\$ 180

CACHAÇA

SALINÍSSIMA PRATA	R\$ 25
DA QUINTA (RJ) - TONEL DE AMBURANA	R\$ 35
CACHAÇA LEBLON	R\$ 30
YPIÓCA	R\$ 35

LICORES E GRAPPA

AMARULA CREAM	R\$ 38
AMARETTO DISARONNO	R\$ 48
AMÊNDOA AMARGA NETO COSTA	R\$ 30
BAILEYS IRISH CREAM	R\$ 30
COINTREAU	R\$ 36
DRAMBUIE	R\$ 45
FRANGELICO	R\$ 38
LIMONCELLO	R\$ 36
LICOR 43 CUARENTA Y TRES	R\$ 40
SAMBUCA EXTRA MOLINARI	R\$ 40
STREGA	R\$ 80
GRAPPA	R\$ 60
PATRÓN XO CAFE	R\$ 96
KHALÚA COFFEE LIQUEUR	R\$ 41
CHARTREUSE	R\$ 180

WHISKY

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

THE MACALLAN FINE OAK 12 YEARS	R\$ 102
GLENFIDDICH 12 YEARS	R\$ 80

BLENDED SCOTCH WHISKY

CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD	R\$ 43
ROYAL SALUT 21 YEARS OLD	R\$ 160
LOGAN HERITAGE	R\$ 42
DIMPLE GOLDEN SELECTION	R\$ 70
DEWAR'S WHITE LABEL	R\$ 43
J&B RARE	R\$ 38
JW GOLD LABEL RESERVE	R\$ 60
JW BLACK LABEL 12 YEARS OLD	R\$ 54
JW RED LABEL	R\$ 30
JW BLUE LABEL	R\$ 220

AMERICAN E IRISH WHISKY

JIM BEAN (KENTUCKY)	R\$ 35
JACK DANIEL'S (TENNESSEE)	R\$ 35
MAKER'S MARK (KENTUCKY)	R\$ 56

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	R\$ 20
BACARDI CARTA ORO	R\$ 25
BACARDI GRAN RESERVA 8 AÑOS	R\$ 65
HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS	R\$ 31
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	R\$ 57

FORMAS DE PAGAMENTO (ALÉM DE DINHEIRO):
AMERICAN EXPRESS, ELO, MASTERCARD, VISA

[Não aceitamos cheques]

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR DA CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO
TEL.: 3814-1370 OU 3814-1361
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO | TEL.: 1746
VIGILÂNCIA SANITÁRIA | TEL.: 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA | LEI 5304/208

