

OLIVO

villaggio

Olivo Villaggio é uma homenagem ao
Dolce far Niente italiano.

Uma casa inspirada nos verões da
Sardenha, trazendo excelência em
todos os seus preparos, atendimento
de alta qualidade e uma experiência
gastronômica para os sentidos.

Antipasti

ENTRADAS

PADELLINA MARE E MONTI

Camarões salteados com cogumelos frescos em molho cremoso à base de vinho branco.

R\$ 80

PARMA E TARTUFO

Croquetes de presunto de parma, fonduta de grana e perfume de trufas.

R\$ 52

ARANCINI

Bolinhos sicilianos à base de risotto, pergunte aos garçons o sabor disponível.

R\$ 46

PANZANELLA DI PESCE DEL GIORNO

Panzanella de peixe, tomate cereja, azeitona, alcaparras, grana e basílico.

R\$ 56

FRITTO MISTO DI MARE

Camarão, lula, mexilhão, peixe, cenoura e abobrinha empanados com molho tártaro (serve duas pessoas).

R\$ 98 

CALAMARI FRITTI

Lulas da região empanadas com molho tártaro (serve duas pessoas).

R\$ 79 

MOZZARELLA IN CARROZZA ROSSA

Mozzarella fior di latte empanada, molho de tomate e pesto de manjericão.

R\$ 44  

PARMIGIANA VILLAGGIO

Parmegiana de berinjela, molho de tomate, fonduta de grana e pesto de manjericão.

R\$ 42  

STEAK TARTARE

Nosso steak tartare Olivo Villaggio, feito ao vivo, com uma harmonização de ingredientes (serve duas pessoas).

R\$ 120  

CARPACCIO DI CAPESANTE

Carpaccio de vieiras, frutas da estação e quinoa crocante.

R\$ 68  

FOCACCIA E FICHI

Focaccia da casa, stracciatella, presunto de parma e figo.

R\$ 70



VEGETARIANO



VEGANO



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE



OLEAGINOSAS



VERAMENTE ITALIANO

PIZZA BIANCA

Massa fina de pizza com azeite, alecrim e parmesão.

R\$ 25 

FOCACCIA OLIVO

Focaccia da casa com sal grosso, alecrim e azeite.

R\$ 28 

POLPO & PATATA

Polvo e batata crocante em molho cremoso à base de espinafre.

R\$ 68  

BURRATA VILLAGGIO

Burrata artesanal, presunto de parma, rúcula e tomate seco (serve duas pessoas).

R\$ 94

FOCACCIA, MOZZARELLA E PARMA

Focaccia da casa acompanhada de mozzarella fior di latte artesanal e presunto de parma (serve duas pessoas).

R\$ 79

VARAL OLIVO

Varal especial com mix da nossa salumeria artesanal e antipasti especiais pensados pela nossa Chef (serve duas pessoas).

R\$ 150

Insalata

SALADAS

INSALATA MILANESE

Mix de folhas, gorgonzola, presunto de parma e mel trufado.

R\$ 62  

INSALATA DEL GIORNO

Pergunte aos nossos garçons a sugestão do dia.

R\$ 58

Primi Piatti

MASSAS E RISOTTOS

GRIGLIATA DI GAMBERONI

Camarões VG na grelha com talharim cremoso à base de prosecco.

R\$ 166

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

Tagliatelle verde e amarelo com lascas de filé mignon e fonduta de gorgonzola doce.

R\$ 99

LASAGNA VILLAGGIO

Nossa lasanha à moda Olivo Villaggio.

R\$ 86

GNOCCHI DORATI

Gnocchi caseiro dourado em molho cremoso à base de prosecco e camarões grelhados.

R\$ 119

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto de frutos do mar e azeite de salsinha.

R\$ 118

DEL PLIN DI ZECA

Típico prato Piemontese, o preferido do nosso amigo Zeca Pagodinho: Massa fresca caseira recheada de costela, fonduta de grana, molho rôti e crocante de parma.

R\$ 88

FAGOTTINI DI PATATA

Massa fresca caseira recheada de batata com fonduta de grana e perfume de trufa.

R\$ 79 

GNOCCHI ALLA TOSCANA

Gnocchi caseiro com ragú de filé mignon na ponta da faca, cogumelos e fonduta de grana.

R\$ 79

I nostri Classici Italiani

NOSSOS CLÁSSICOS ITALIANOS

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

Spaghetti di grano duro, tomate Concassè, orégano e pimenta dedo de moça.

R\$ 70

RIGATONI CACIO E PEPE

Rigatoni di grano duro, grana e pimenta do reino.

R\$ 82

RIGATONI ALLA PUTTANESCA

Rigatoni di grano duro, pelati, alcaparras, azeitona, alho e alici.

R\$ 69

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti di grano duro, gema, pancetta, grana e pimenta do reino.

R\$ 86

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti di grano duro e ragú bolonhesa.

R\$ 76

RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Rigatoni di grano duro, pancetta e pecorino.

R\$ 78

Secondi Piatti

PEIXES E CARNES

TONNO AL NERO DI SEPPIA

Filé de atum em crosta de pão na tinta de lula e risotto de limão siciliano.

R\$ 98

POLPO ALLA GRIGLIA

Polvo grelhado, purê de batata doce roxa e tomate seco.

R\$ 140

PESCE SPECIALE DEL GIORNO

Peixe especial do dia com risotto de palmito pupunha, cenoura e abobrinha.

R\$ 150 🌱

PESCE ALLE VONGOLE

Filé de peixe do dia com fregola sarda ao vôngole.

R\$ 102

AGNELLO IN CASSETTA

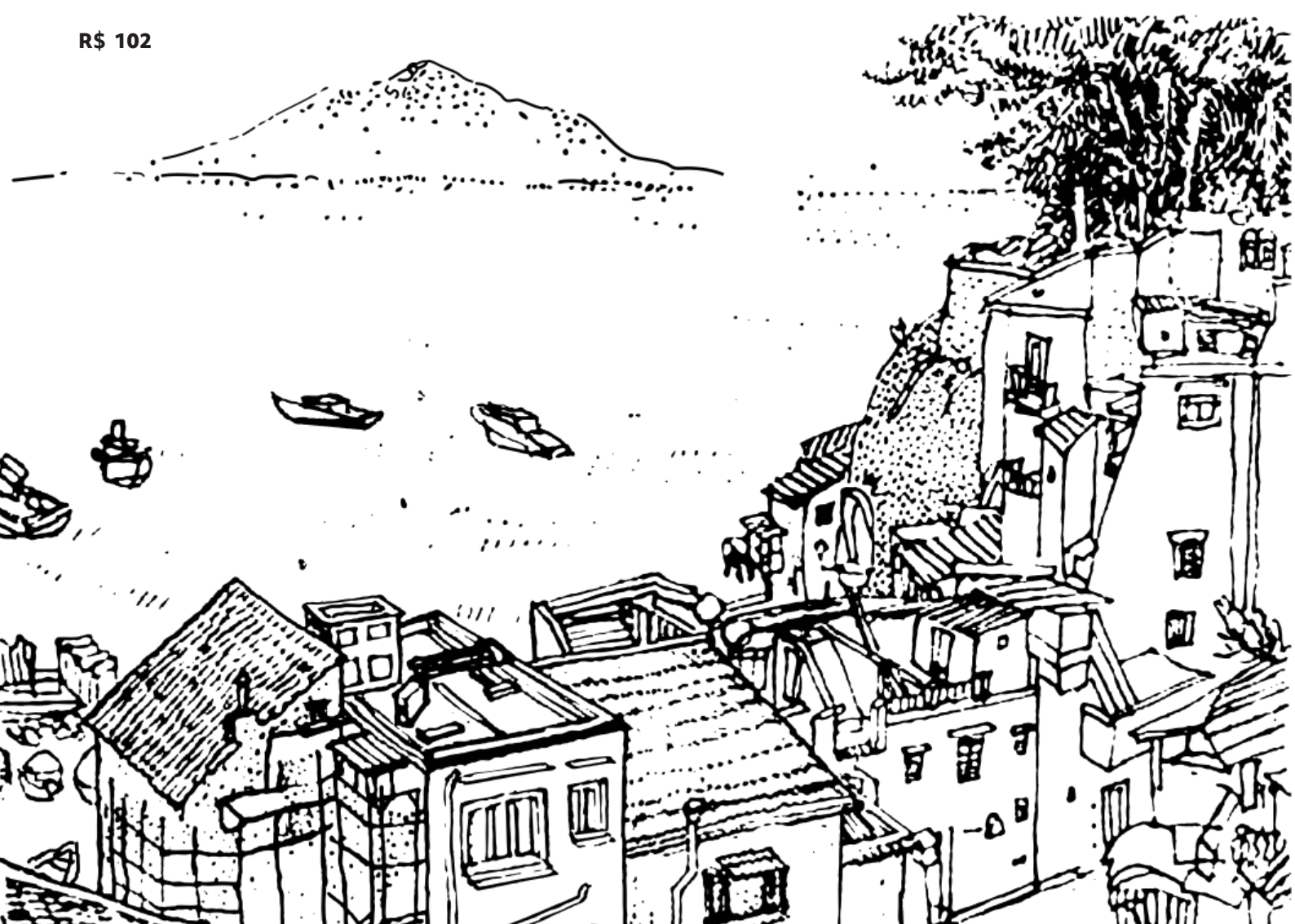
Cordeiro prensado cozido a baixa temperatura, jus de cordeiro e purê especial de batata.

R\$ 130

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI E TARTUFO

Filé mignon ao molho cremoso de cogumelos frescos com risotto de grana trufado.

R\$ 140



Pinsa Romana, *le specialità*

PINSA ROMANA, AS ESPECIALIDADES

CESARE

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, linguiça artesanal picante e pimentões coloridos.

R\$ 69

NERONE

Mozzarella fior di latte, burrata, tomate cereja, pesto e amêndoas tostadas.

R\$ 102  

AUGUSTO

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, linguiça sopressata picante (típica da Calábria) e scamorza defumada.

R\$ 78

GALBA

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, presunto de parma e brie.

R\$ 92

MARCO AURELIO

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, linguiça artesanal e gorgonzola.

R\$ 85

VITÉLIO

Pancetta, mozzarella fior di latte e mel trufado.

R\$ 79

DOMIZIANO

Mozzarella fior di latte, scamorza defumada, grana e gorgonzola.

R\$ 79 

VESPASIANO

Mozzarella fior di latte, pancetta, gema, grana e pimenta do reino.

R\$ 76

TITO

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, presunto de parma, rúcula e lasca de grana.

R\$ 86

A PINSA ROMANA é uma massa leve e crocante, macia em seu interior e com uma digestibilidade magnífica. Ela pertence à família da pizza, mas suas origens são diferentes: nasceu há séculos, entre as populações camponesas, na província de Roma.

Aqui no Olivo Villaggio vocês irão experimentar uma reinterpretação da receita antiga que foi refinada graças às matérias-primas, técnicas e s combinações de ingredientes que vêm de todas as regiões da Itália.

Dolci

SOBREMESAS

TORTINO DI MANDORLE

Petit gâteau de amêndoas com chocolate branco, perfume de limão siciliano, crocante de leite e sorvete de pistache.

R\$ 46 

TIRAMISÙ OLIVO

A nossa versão contemporânea.

R\$ 34 

BIGNÈ CRAQUELIN

Profiteroles craquelin recheados de mousse de chocolate belga, creme inglês e sorvete de Nutella.

R\$ 37 

SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO

Suflê de chocolate belga com sorvete de fior de latte.

R\$ 38  

GELATO O SORBETTO

Sorvete ou Sorbet, pergunte aos garçons os sabores disponíveis.

R\$ 28  

COOKIE E MASCARPONE

Um panino de cookie, sorvete fior di latte, crema di mascarpone e caramelo salgado.

R\$ 38 

FRUTTA DELLA STAGIONE

Fruta da estação.

R\$ 22  

Carta de Bebidas

Drinks Clássicos

Nacional / Importado

NEGRONI R\$ 40 / 55

Gin, Campari e vermouth.

PENICILLIN R\$ 55

Bourbon, gengibre, mel, Martini rosso e laranja.

VODKA MULE R\$ 32 / 45

Vodka, soda de gengibre, suco de limão e espuma cítrica de gengibre.

DIRTY MARTINI R\$ 32 / 48

Vodka, vermouth seco, suco de azeitonas e azeitonas.

APEROL SPRITZ R\$ 45

Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

COSMOPOLITAN R\$ 42

Vodka, suco de cramberry, suco de limão e licor fino.

FITZGERALD R\$ 32 / 48

Gin, suco de limão siciliano, xarope simples e angostura bitter.

OLD FASHIONED R\$ 44

Whisky, angostura, xarope simples, fatia de laranja, cereja e gelo.

MIMOSA R\$ 38

Espumante brut, licor fino e suco natural de laranja.

CAIPIRINHA R\$ 26 / 30

CAIPIVODKA R\$ 32 / 36

Consulte as frutas do dia com nossos garçons.

Drinks Autorais

OLIVO FIZZ R\$ 48

Vodka, xarope de maçã verde, suco de capim limão, aperol e espuma cítrica de gengibre.

FLOR AMARELA R\$ 48

Gin, licor 43, suco de laranja, angostura de laranja e hortelã.

BEVIMI ORA R\$ 48

Limoncello, espumante rosé, suco de maracujá, chá de capim limão e espuma cítrica de gengibre.

MOJITO YELLOW R\$ 48

Rum branco, rodela de tangerina, xarope de tangerina, suco de maracujá, hortelã, suco de limão e água com gás.

RISTORO TROPICALE R\$ 48

Whisky, xarope de maracujá, suco de limão siciliano, licor de pêssego e espuma cítrica de gengibre.

Gin Tônicas

G&T PISA R\$ 42 / 56

Gin, tônica, syrup de maracujá, suco de limão, rodela de laranja, campari e espuma cítrica de gengibre.

G&T ROMA R\$ 42 / 56

Gin, tônica, rodela de abacaxi caramelizado, folhas de manjeriço, licor de laranja, suco de limão e espuma cítrica de gengibre.

G&T MILÃO R\$ 42 / 56

Gin, tônica, xarope de capim limão, suco de limão, licor 43, folhas de hortelã e espuma cítrica de gengibre.

G&T NAPOLI R\$ 42 / 56

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

Lei Seca

SODA DE CAPIM SANTO R\$ 26

Água com gás, syrup de capim santo, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 26

Água com gás, syrup de frutas vermelhas, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE TANGERINA R\$ 26

Água com gás, syrup de tangerina, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM LIMÃO R\$ 22

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM MARACUJÁ R\$ 22

SODA DE GENGIBRE R\$ 26

Água com gás, syrup de gengibre, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE ABACAXI R\$ 26

Água com gás, syrup de abacaxi, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE MARACUJÁ R\$ 26

Água com gás, syrup de maracujá, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM FRUTAS VERMELHAS R\$ 22

Sangrias e Clericots

SANGRIA JARRA 500 ML	R\$ 75
SANGRIA JARRA 1 LITRO	R\$ 130
CLERICOT JARRA 500 ML	R\$ 75
CLERICOT JARRA 1 LITRO	R\$ 130

Frutas: abacaxi, laranja, morango e maçã

Aperitivos

CAMPARI	R\$ 25
CARPANO PUNT e MES	R\$ 58
FERNET BRANCA	R\$ 82
JAGERMAISTER	R\$ 57
BRASILBERG	R\$ 28
APEROL	R\$ 27
MARTINI AMBRATO	R\$ 60
MARTINI ROSSO	R\$ 25

Gin

GORDON'S LONDON DRY GIN	R\$ 25
BOMBAY LONDON	R\$ 29
TANQUERAY TEN	R\$ 37
TANQUERAY LONDON DRY GIN	R\$ 29
HENDRICK'S	R\$ 60

Vodkas

GREY GOOSE	R\$ 32
ABSOLUT	R\$ 25
WYBOROWA	R\$ 28

Carta de Bebidas

Tequilas

JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER	R\$ 28
JOSÉ CUERVO ESPECIAL GOLD	R\$ 28
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	R\$ 28
PATRÓN REPOSADO	R\$ 168

Cachaças

LEBLON BRANCA	R\$ 25
DA QUINTA	R\$ 25

Rum

BACARDI CARTA BLANCA	R\$ 19
BACARDI CARTA ORO	R\$ 19
BACARDI GRAN RESERVA 8 ANOS	R\$ 54
HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	R\$ 31
HAVANA CLUB ANEJO 7 ANOS	R\$ 57

Cervejas

STELLA ARTOIS	R\$ 17
BECK'S	R\$ 19
HOEGAARDEN	R\$ 27
THEREZÓPOLIS	R\$ 26

Soft Drinks

ACQUA PANNA 500 ML	R\$ 37
SAN PELEGRINO 500 ML	R\$ 37
ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS	R\$ 10
SUCO DE FRUTAS	R\$ 18
SUCO DE TOMATE	R\$ 21
REFRIGERANTES	R\$ 11
EXPRESSO	R\$ 10
CHÁ QUENTE	R\$ 15

(Capim cidreira, chá verde, frutas vermelhas ou gengibre)

Whisky

Single Malt Scotch Whisky

THE MACALLAN FINE 12	R\$ 184
LAPHROAIG 10 YEARS OLD	R\$ 136
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD	R\$ 120

Blended Scotch Whisky

CHIVAS RIGAL 12	R\$ 35
ROYAL SALUT 21	R\$ 160
LOGAN HERITAGE	R\$ 35
DIMPLE GOLDEN SELECTION	R\$ 70
J W GOLD LABEL	R\$ 60
J W BLACK LABEL	R\$ 54
J W RED LABEL	R\$ 28
J W BLUE LABEL	R\$ 250
JIM BEAN	R\$ 35

Brandy

REMY MARTIN X.O	R\$ 270
COURVOISIER V.S.O.P	R\$ 120

Licores

AMARULA CREAM	R\$ 42
AMARETTO DISARONNO	R\$ 42
AMÊNDOA AMARGA	R\$ 28
BAILEYS IRISH CREAM	R\$ 30
COINTREAU	R\$ 30
DRAMBUIE	R\$ 30
FRANGELICO	R\$ 30
LIMONCELLO	R\$ 28
LICOR 43	R\$ 33
SAMBUCA	R\$ 36
GRAPPA	R\$ 36

Formas de Pagamento:

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
PROCON-RJ | Tel.: 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA | Lei 5304/208



