

# 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.

# Menu Executivo

**ENTRADA,  
PRINCIPAL  
E SOBREMESA** **R\$ 89**

De segunda a sexta, de 12h às 16h,  
exceto feriados

## Antipasti

### INSALATA DEL GIORNO

Feita com nossos ingredientes mais frescos da casa.

### ARANCINI DEL GIORNO

Bolinhos sicilianos à base de risotto, pergunte aos garçons a opção do dia.

### POLENTA E FONDUTA DI FORMAGGIO

Polenta mole e fondue de queijo.

### CALAMARI FRITTI

Anéis de lula da região empanados e servidos com molho tártaro.

### BRUSCHETTA DEL GIORNO

Bruschetta com nossos ingredientes mais frescos da casa.

## Principale

### PAILLARD DI FILETTO E FETTUCCINE ALFREDO

Paillard de filé mignon e fettuccine Alfredo.

### PARMIGIANA DI POLLO E PASTA AL PESTO

Parmegiana de frango com penne ao molho pesto, tomate cereja e grana.

### POLPETTONE & TAGLIOLINI

Polpettone Olivo e talharim na manteiga e sálvia.

### PESCE MEDITERRÂNEO

Peixe do dia com risotto à primavera.

### PASTA O RISOTTO DEL GIORNO

Pergunte aos garçons a opção do dia.

### RISO ALLA PACHECO

Um delicioso arroz de camarões com aioli de tomate assado.

### PARMIGIANA DI MELANZANE

Parmigiana de berinjela.

## Dolci

### ZUPPA DI FRAGOLE

Sopa gelada de morango com sorvete de baunilha.

### FRUTTA DEL GIORNO

Fruta do dia.

### MINI TIRAMISÙ

Nosso tiramisù na versão Olivo.

### PUDIM DI VANILLA

Pudim de leite com farelo de pistache.

### COOKIE & MASCARPONE

Cookie, creme de mascarpone e ganache.

# 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\$ 54

### ARANCINI

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

R\$ 48

### CALAMARI FRITTI

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

R\$ 79 

### PIZZA BIANCA

Massa fina de pizza com azeite, alecrim e parmesão.

R\$ 25 

### MOZZARELLA IN CARROZZA ROSSA

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

R\$ 46  

### PARMIGIANA VILLAGGIO

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

R\$ 45  

### STEAK TARTARE

Nosso steak tartare Olivo Villaggio, feito ao vivo, com uma harmonização de ingredientes. Acompanha fritas trufadas e salada da casa (serve duas pessoas)

R\$ 150  

### FOCACCIA E FICHI

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

R\$ 70

### **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\$ 70** 

### **BURRATA VILLAGGIO**

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

**R\$ 98**

### **FOCACCIA, MOZZARELLA E PARMA**

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

**R\$ 81**

### **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, mel trufado e nozes.

**R\$ 62**  

### **INSALATA BARESE**

Mix de folhas, burrata, tomate cereja, azeitona, cebola roxa, pesto e croutons.

**R\$ 68**

### **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\$ 88

### 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\$ 124

### 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\$ 90

### FAGOTTINI DI PATATA

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

R\$ 84 

### GNOCCHI ALLA TOSCANA

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

R\$ 84

### LINGUINE DEL PESCATORE

Linguine de grano duro aos frutos do mar.

R\$ 120 

### RAVIOLI DI BUFALA

Ravioli de mozzarella de búfala, molho de tomate caseiro e pesto de manjeriço.

R\$ 78   

# I nostri Classici Italiani

## NOSSOS CLÁSSICOS ITALIANOS

### SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

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

R\$ 74

### 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\$ 72

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

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

R\$ 88

### SPAGHETTI ALLA BOLOGNESA

Spaghetti di grano duro e ragú bolonhesa.

R\$ 84

### RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Rigatoni di grano duro, pancetta e pecorino.

R\$ 80

# 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 

### FILETTO, PARMA E BRIE

Filé mignon recheado de brie e envolto em parma com gnocchi dorati e fonduta de grana.

R\$ 150

### 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

### PAILLARD E ALFREDO

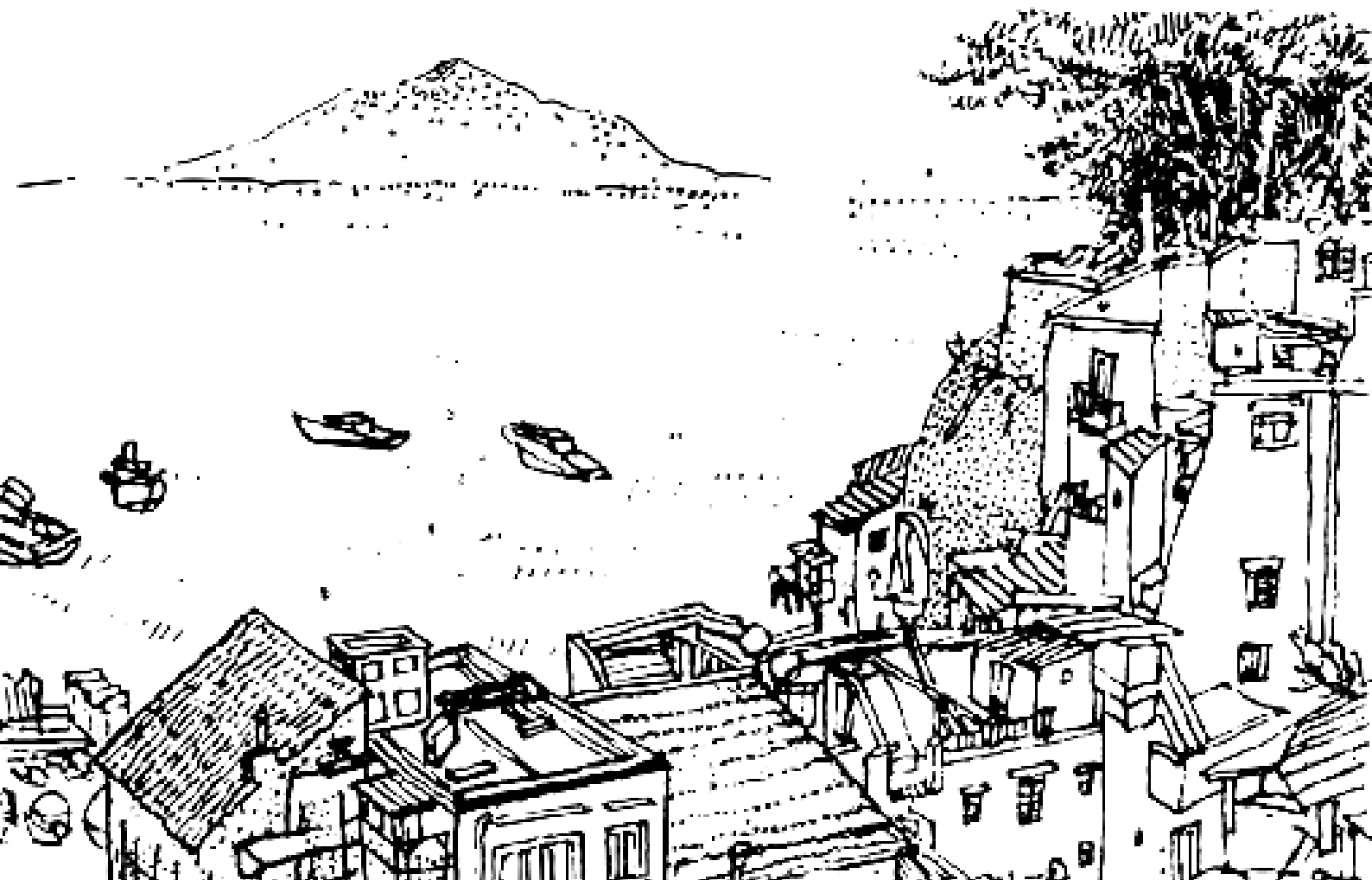
Paillard de filé mignon, fettuccine Alfredo e demi glace.

R\$ 140

### PORCHETTA DI MAIALINO

Porchetta feita à moda Toscana, jus de porco e risotto de abóbora.

R\$ 108



# 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\$ 38 

### BIGNÈ CRAQUELIN

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

R\$ 38 

### SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO

Suflê de chocolate belga com sorvete de fior de latte.

R\$ 40 

### 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*

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| <b>SANGRIA JARRA 500 ML</b>   | <b>R\$ 75</b>  |
| <b>SANGRIA JARRA 1 LITRO</b>  | <b>R\$ 130</b> |
| <b>CLERICOT JARRA 500 ML</b>  | <b>R\$ 75</b>  |
| <b>CLERICOT JARRA 1 LITRO</b> | <b>R\$ 130</b> |

Frutas: abacaxi, laranja, morango e maçã

## *Aperitivos*

|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| <b>CAMPARI</b>            | <b>R\$ 25</b> |
| <b>CARPANO PUNT e MES</b> | <b>R\$ 58</b> |
| <b>FERNET BRANCA</b>      | <b>R\$ 82</b> |
| <b>JAGERMAISTER</b>       | <b>R\$ 57</b> |
| <b>BRASILBERG</b>         | <b>R\$ 28</b> |
| <b>APEROL</b>             | <b>R\$ 27</b> |
| <b>MARTINI AMBRATO</b>    | <b>R\$ 60</b> |
| <b>MARTINI ROSSO</b>      | <b>R\$ 25</b> |

## *Gin*

|                                 |               |
|---------------------------------|---------------|
| <b>GORDON'S LONDON DRY GIN</b>  | <b>R\$ 25</b> |
| <b>BOMBAY LONDON</b>            | <b>R\$ 29</b> |
| <b>TANQUERAY TEN</b>            | <b>R\$ 37</b> |
| <b>TANQUERAY LONDON DRY GIN</b> | <b>R\$ 29</b> |
| <b>HENDRICK'S</b>               | <b>R\$ 60</b> |

## *Vodkas*

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| <b>GREY GOOSE</b> | <b>R\$ 32</b> |
| <b>ABSOLUT</b>    | <b>R\$ 25</b> |
| <b>WYBOROWA</b>   | <b>R\$ 28</b> |

# 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 |
| ÁGUA SAN PELEGRINO 505 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



