



VEGETARIANO



SEM GLÚTEN

# OLIVO

CUCINA E PIZZERIA



## ANTIPASTI TRADICIONAL

**RAVIOLI TARTUFO** R\$ 64

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

**BURRATA COM PARMA** R\$ 112

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

**BURRATA ALLA MILANESE** R\$ 66

Burrata em crosta de tomates confitados e pesto de manjeriço

**FOCACCIA BARESE** R\$ 66

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

**CROC** R\$ 64

Croquete de risotto com cogumelos frescos, fondue de parmesão e creme de trufa

**COUVERT** R\$ 24   
Focaccia da casa com pastas do dia

**PARMIGIANA DI MELANZANE** R\$ 56

Berinjela gratinada com parmesão e mozzarella de búfala

**STEAK TARTARE** R\$ 72

Tartare de filé mignon e chips de batata

**CRUDO** R\$ 70

Carpaccio de filé mignon, espuma de Grana Padano e rúcula

**PORCHETTA** R\$ 66

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

## ANTIPASTI MEDITERRANEO

**NETTUNO** R\$ 79

Polvo e lula crocantes com pavê de batata e alho poró

**FRESCO** R\$ 70

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

**DUO DI CARPACCIO** R\$ 70

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

**FRITTO MISTO** R\$ 79

Camarão, lula, abobrinha e aioli de sriracha

# PRINCIPAIS

## RAVIOLI

R\$ 80



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

## LASAGNA DE COSTOLA

R\$ 90

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

## GNOCCHETTI

R\$ 82



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

## CARBONARA

R\$ 80

Spaghetti à "vera" carbonara

## RISOTTO DI FUNGHI

R\$ 82



Risotto de cogumelos frescos

## CAVATELLI

R\$ 80

Massa caseira à Amatriciana com bacon crocante e duo de queijos

## TORTELLI

R\$ 88

Massa caseira recheada de costela bovina com fondue de grana padano

## GNOCCHI AL RAGU

R\$ 88

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

## PENNE DELLA NONNA

R\$ 74

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

## CUPIM

R\$ 99



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

## COSTELLA

R\$ 149

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

## ALFREDO

R\$ 117

Fettuccine Alfredo com farofa de parma finalizado na mesa

## GALLETTO

R\$ 84



Galeto desossado grelhado na brasa com mix de vegetais

## TAGLIATA

R\$ 136



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\$ 188

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

## RISOTTO ALL`ANATRA

R\$ 148

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

# PRINCIPAIS

## MEDITERRANEO

### TONNO IN Crosta DI OLIVE R\$ 120

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

### PESCI AL FORNO R\$ 128

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

### TONARELLI AL VONGOLE R\$ 130

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

### PESCE DEL GIORNO R\$ 170

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

### SPAGHETTI R\$ 160

Ao frutos do mar

### PADELLINA DI MARE R\$ 198

Grelhada mista de frutos do mar com legumes da estação

# SOBREMESAS

### MILLE FOGLIE R\$ 38

Mil folhas com creme chantilly e morangos frescos

### PANNA COTTA R\$ 32

Pudim de creme de leite com calda de frutas vermelhas

### CIOCCOLATO R\$ 42

Torta de chocolate meio amargo sem farinha

### TIRAMISÚ R\$ 44

Clássica sobremesa do norte da Itália

### MOUSSE R\$ 38

Mousse aerada de chocolate belga com crocante de castanha

### PROFITEROLES R\$ 46

Clássico profiteroles do Olivo com sorvete

### ESFERA ROMEU E JULIETA R\$ 40

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

### TORTINO R\$ 40

Petit gâteau de amêndoas com limão siciliano e sorvete de creme

### CREMA BRUCIATA R\$ 40

Creme com frutas vermelhas maçaricadas

# PIZZAS

## CAMPANA

R\$ 72 

Molho de tomate, mozzarella de búfala e manjericão

## TOSCANA

R\$ 70

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

## PUGLIESE

R\$ 79

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

## CALABRESE

R\$ 82


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

## EMILIANA

R\$ 96

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

## LOMBARDA

R\$ 79 


Mozzarella fior di latte, gorgonzola e cebola roxa caramelizada

## PADANA

R\$ 79 

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


## VALDOSTANA

R\$ 82 

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\$ 149

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

## ALICI

R\$ 120

Pizza com alici e mozzarella fior di latte

## LUCANA/CALZONE

R\$ 76

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

## ABRUZZESE

R\$ 94

Mozzarella fior di latte, brie, linguiça picante e rúcula


## CLÁSSICAS BRASILEIRAS

### PORTUGUESA

R\$ 78


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

### PARMEGIANA

R\$ 73 

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

### MARGHERITA GOURMET

R\$ 74 

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

### PEPERONI

R\$ 79

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

# BEBIDAS

## COQUETÉIS AUTORAIS

- MOZZAFIATO** R\$ 46  
Vodka, chá de hibisco, grenadine, sour de gengibre e gotas de pimenta
- CARIOCA GIRL** R\$ 48  
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\$ 42  
Cachaça, mel e gengibre, limão siciliano, vinho tinto e espuma cítrica
- COLISEU** R\$ 45  
Gin, aperol, suco de laranja e sour mix

## COQUETÉIS GASEIFICADOS

- APEROL SPRITZ** R\$ 46  
Espumante, água com gás e aperol
- AMERICAN BEAUTY** R\$ 45  
Espumante, licor de pêssego, morango e syrup de amora
- ROMA SPRITZ** R\$ 46  
Vinho tinto, usa rosada, licor limoncello, folhas de manjeriço e espumante brut

## CAIPIS OLIVO

- FRUTAS DA ESTAÇÃO**
- CAIPIRINHA** R\$ 38
- CAIPIVODKA** R\$ 45
- 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\$ 80
- JARRA 1 LITRO** R\$ 150

## PARA LIMPAR O PALADAR

- G&T APOLO** R\$ 45/60  
Gin, tônica, maracujá, cardomomo, xarope de chá preto com limão e limão siciliano
- G&T HÉSTIA** R\$ 45/60  
Gin, tônica, tangerina, tabasco e espuma de gengibre
- G&T FRUTAS VERMELHAS** R\$ 45/60  
Gin, tônica, polpa de frutas vermelhas, xarope de frutas vermelhas e espuma de gengibre
- G&T ARTEMIS** R\$ 40/55  
Gin, tônica, chá de maçã com canela, grapefruit e canela
- G&T SIENA** R\$ 45/60  
Gin, tônica, chá de frutas vermelhas, pepino e syrup de amora
- G&T MARACUJÁ** R\$ 45/63  
Gin, tônica, polpa de maracujá, limoncello e espuma de gengibre

## CLÁSSICOS

- NEGRONI** R\$ 45/60  
Gin, Campari e vermouth
- WHISKY PENICILLIN** R\$ 58  
Bourbon, gengibre, mel, Martini rosso e laranja
- TANGO** R\$ 60  
Vodka, tangerine, tabasco e sour mix
- VODKA MULE** R\$ 45/50  
Vodka, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de gengibre
- DRY MARTINI** R\$ 45/55  
Gin, vermouth seco e azeitonas
- MARGARITA** R\$ 55  
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\$ 10
MATE DA CASA	R\$ 22
SUCO DE FRUTAS	R\$ 18
SUCO DE TOMATE	R\$ 24
REFRIGERANTES	R\$ 12
ESPRESSO OU DESCAFEINADO	R\$ 13
CAPPUCCINO	R\$ 15
CHÁ	R\$ 13

## CERVEJAS

STELLA ARTOIS	R\$ 19
THEREZÓPOLIS	R\$ 19
HEINEKEN	R\$ 20
CORONA	R\$ 20

## GIN

GORDON'S LONDON DRY GIN	R\$ 38
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN	R\$ 46
TANQUERAY Nº TEN	R\$ 63
TANQUERAY LONDON DRY GIN	R\$ 50
HENDRICK'S	R\$ 55

## VODKA

GREY GOOSE - FRANCE	R\$ 50
STOLICHNAYA - RUSSIA	R\$ 36
ABSOLUT - SWEDEN	R\$ 36
WYBOROWA - POLAND	R\$ 39

## LEI SECA

CHÁ GELADO DE ERVA MATE & HIBISCO	R\$ 23
CHÁ GELADO DE FRUTAS VERMELHAS COM LIMÃO	R\$ 26

## SODAS ARTESANAIS

SODA DE AMORA	R\$ 34
SODA DE GENGIBRE	R\$ 28
SODA DE TANGERINA	R\$ 30
SODA DE CAPIM SANTO	R\$ 28

## APERITIVOS

CAMPARI	R\$ 38
CARPANO PUNT & MES	R\$ 43
FERNET BRANCA	R\$ 42
AMARO RAMAZZOTTI	R\$ 45
AMARO AVERNA	R\$ 34
JÄGERMAISTER	R\$ 45
BRASILBERG	R\$ 28
APEROL	R\$ 34
MARTINI ROSSO	R\$ 28
LILLET BLANC	R\$ 36
LUXARDO MARASCHINO	R\$ 89
ABSINTO NETO COSTA	R\$ 91

## TEQUILA

JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER	R\$ 45
JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD	R\$ 45
JOSE CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	R\$ 50

## 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\$ 28
DA QUINTA (RJ) - TONEL DE AMBURANA	R\$ 35

## LICORES E GRAPPA

AMARULA CREAM	R\$ 38
AMARETTO DISARONNO	R\$ 48
AMÊNDOA AMARGA NETO COSTA	R\$ 35
BAILEYS IRISH CREAM	R\$ 35
COINTREAU	R\$ 38
DRAMBUIE	R\$ 45
FRANGELICO	R\$ 38
LIMONCELLO	R\$ 38
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\$ 45
ROYAL SALUT 21 YEARS OLD	R\$ 180
LOGAN HERITAGE	R\$ 45
DIMPLE GOLDEN SELECTION	R\$ 70
DEWAR'S WHITE LABEL	R\$ 43
JW GOLD LABEL RESERVE	R\$ 60
JW BLACK LABEL 12 YEARS OLD	R\$ 54
JW RED LABEL	R\$ 35
JW BLUE LABEL	R\$ 220

### AMERICAN E IRISH WHISKY

JIM BEAN (KENTUCKY)	R\$ 38
JACK DANIEL'S (TENNESSEE)	R\$ 40
MAKER'S MARK (KENTUCKY)	R\$ 56

## RUM

BACARDI CARTA BLANCA	R\$ 25
BACARDI CARTA ORO	R\$ 28
BACARDI GRAN RESERVA 8 AÑOS	R\$ 65
HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS	R\$ 35
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	R\$ 60

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

