



VEGETARIANO



SEM GLÚTEN

OLIVO



CUCINA ITALIANA

ANTIPASTI TRADIZIONAL

[COUVERT R\$ 24 ✓]
Focaccia da casa com pastas do dia

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 com tomates confitados e pesto de manjeriço

CROC R\$ 64 ✓

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

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 MEDITERRÂNEO

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

FRITTO MISTO R\$ 79

Camarão, lula, abobrinha e aioli de sriracha

DUO DI CARPACCIO R\$ 70

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



PRINCIPAIS

RAVIOLI

R\$ 80



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

LASAGNA DI 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.

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 assado em baixa temperatura 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

RISOTTO ALL`ANATRA

R\$ 148

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



PRINCIPAIS

MEDITERRÂNEO

TONNO IN Crosta DI OLIVE R\$ 120

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

PESCE AL FORNO R\$ 128

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

SPAGHETTI R\$ 160

Ao frutos do mar

POLIPO R\$ 196

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

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

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

MOUSSE R\$ 38

Mousse aerada de chocolate belga com crocante de castanha



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, uva 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, tangerina, 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 505ML	R\$ 30
ÁGUA SAN PELLEGRINO 505ML	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	R\$ 13
CAPPUCCINO	R\$ 15
CHÁ	R\$ 13

CERVEJAS

HEINEKEN	R\$ 17
HEINEKEN 0.0%	R\$ 17
THEREZÓPOLIS	R\$ 16
BADEN BADEN CRISTAL	R\$ 42
BADEN BADEN GOLDEN	R\$ 42
BADEN BADEN IPA	R\$ 42
BADEN BADEN WITBIER	R\$ 42

GIN

GORDON'S LONDON DRY GIN	R\$ 38
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN	R\$ 46
TANQUERAY N° 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	R\$ 40
SAMBUCA EXTRA MOLINARI	R\$ 40
STREGA	R\$ 60
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



