

PIZZERIA

— OLIVA —

ANTIPASTI

Diseñadas para Compartir

BRUSCHETTA: Servida con Tomates, Albahaca, Y Vinagreta \$125

OLIVE PICANTI: Surtidos de Aceitunas Marinadas en Casa con Hierbas, Ajo y Chile \$95

BURRATA: Queso Burrata, Pesto de Albahaca, Tomates Rostizados, Reducción Balsámica \$195

ARANCINI: Esferas de Risotto de Azafrán, Rellenas de Ragú de la Casa y Mozzarella, Empanizado de Panko y Parmesano \$160

PULPO FRITO: Pulpo Maya Ligeramente Empanizado, Frito, Servido con Ensalada de Tomates, Apio, Ajo, y Chile Habanero \$240

CARPACCIO DI MANZO: Carpaccio de Res Tradicional Oliva, Servido con Arugula Local Reducción Balsámica, Aceite de Trufa Blanca y Laminas de Parmesano \$195

PROVOLA: Queso Provolone Ahumado, Sellado, Servido con Salsa de Tomate, Albahaca \$160

KAMPACHI & CHIPS: Tartar de Kampachi, Limón, Cebollín, Aguacate, Papitas de la Casa \$290

INSALATE

Diseñadas Para Compartir

ITALIANA: Lechuga Orejona, Col Morada, Cebolla, Alcachofa, Aceituna Negra, Pimientos, Parmesano, Tomate Cherry, Salame Sorppressata, Vinagreta de Vino Blanco \$190

VERDE: Ensalada de Espinacas, Aguacate, Tocino Crujiente, Betabel Rostizado, Queso de Cabra, Vinagreta Balsámica \$210

WEDGE: Lechuga Romana, Tocino Crujiente, Cebolla Morada, Tomate, Aceite de Oliva, Aderezo de Queso Gorgonzola \$170

SANTORINI: Ensalada de Tomates, Pepino Baby, Ejotes, Aceituna Kalamata, Queso Feta, Quínoa, Perejil, Vinagreta de Vino Tinto \$190

PASTA

Diseñadas Para Compartir

AMERICANO – Pasta Bucatini, Albóndigas Gigantes, Salsa Tomate, Parmesano \$260

BOLOGNESE – Gnocchi Hecho en Casa, Ragú Bolognese, Toque de Crema, Parmesano \$260

LASAGNA – Lasagna Tradicional Oliva, Ragú de Carne, Bechamel, Tomate, Parmesano \$280

ALFREDO – Fettuccini Hecho en Casa, Crema de Parmesano, Pollo alla Parmiggiana \$260

PUTTANESCA – Linguini, Salsa de Tomate Fresco, Aceitunas, Alcaparras, Tomates Deshidratados, Chile de Árbol, Perejil, y Camarones al Ajo \$340

CARBONARA – Spaghetti, Huevo, Tocino, Pimienta y Mucho Pecorino Romano! \$260

FIORE VERDE – Rigatoni, Salchicha Italiana, Tocino, Brócoli, Ajo, Toque de Crema, Pecorino, Chile, Tomate Desidratado, Queso de Cabra, Pan Crujiente \$260

CICCIOTELLA – Pappardelle Hecho en Casa, Mantequilla de Salvia, Ragú Costilla de Res \$390

RISOTTO – Risotto Arborio con Hongos, Porcini, Parmesano \$260

SECONDI

PESCE – Pesca del Día (220 Grs), Papas Rostizadas, Espinacas al Limón, Salsa Picata \$340

RIBEYE – Chuletón de Ribeye (600 – 1200 Gramos) Servido con Papas Caccio e Pepe \$1.1 x Gr.

COSTILLA – Costillas de Cerdo (350 Grs) Braseadas al Balsámico con Camote Dulce \$420

Todos Nuestros Precios son en Moneda Nacional e Inclusivos de IVA.

Por favor avisar a su mesero cualquier alergia. Se pide amablemente de limitar cambios a los platillos

PIZZA

Nuestra Masa de Pizza se elabora con Harina Tipo "00" importada de Italia y pasa por un proceso de fermentación de 48 Horas.

ROSSA

Nuestras Pizzas con Base de Tomate

NEW YORK: Tomate, Mozzarella, Fontina, Parmesano, Provolone Ahumado, Oregano \$180

MARGHERITA: Tomate, Búfala Mozzarella, Sal de Mar, Albahaca, Aceite de Oliva Extra Virgen \$190

PICANTE: Tomate, Mozzarella, Salame Sopressata, Tomate Rostizados, Jalapeño Curtido en Casa \$210

DI CARNE: Tomate, Mozzarella, Pepperoni, Salchicha, Salame, Pimientos, Cebolla, Oregano \$230

ROMANA: Tomate, Mozzarella, Prosciutto San Daniele, Arugula, Tomates, Laminas de Parmesano \$240

DI MARE: Salsa de Tomate, Chile de Árbol, Mozzarella, Camarón al Ajo, Gremolata, Arugula \$250

QUINTO CUARTO: Tomate, Mozzarella, Pimientos Curtidos, Salchicha, Ajo Rostizado, Hongos \$240

CAPRICCIOSA: Tomate, Mozzarella, Jamón York, Aceituna Negra, Alcachofa, Hongos \$230

BIANCA

Nuestras Pizzas Blancas a Base de Quesos

FUNGI: Hongos Asados & Frescos, Mozzarella, Fontina, Romero, Aceite de Trufa Blanca \$240

QUATRO FORMAGGI: Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Fontina, Provolone, Sal de Mar, Cebolla Caramelizada \$190

ORTOLANA: Broccoli, Ajo Rostizado, Pimientos, Mozzarella, Queso de Cabra, Tomates Rostizados, Hongos, Alcachofa, Pesto de Albahaca, Parmesano \$240

MAIALINO: Mozzarella, Gorgonzola, Salchicha Italiana, Cebolla Caramelizada, Parmesano, Chile, Sal de Mar \$210

EXTRAS

Algo mas sobre tu Pizza?

Hongos \$35

Salchicha Italiana \$45

Prosciutto \$55

Pimientos Morrones \$35

Camarones \$95

Salame Sopressata \$45

Pepperoni \$30

Burrata \$110

Mozzarella Fresca \$90

Extra Queso \$35

DOLCE

Postres Hechos En Casa

Torta della Nonna: Cheesecake Rustico de La Casa Servido con Compota de Frutos Rojos \$180

Brownie: Brownie de Chocolate y Nueces, Servido con Gelato y Frutos Desidratados \$160

Tiramisu: Crema de Mascarpone, Soletas, Café y Chocolate \$140

Panna Cotta: Crema de Vainilla, Crumble de Almendra, Fruta de Temporada \$150

Tarta Manzana: Tarta Rustica de Manzana & Canela, Servida con Helado de Vainilla \$150

Todos Nuestros Precios son en Moneda Nacional e Inclusivos de IVA.

Por favor avisar a su mesero cualquier alergia. Se pide amablemente de limitar cambios a los platillos

VINOS POR COPEO

COPA/MEDIA

Para su conveniencia Servimos Copas y Medias Botellas

Prosecco Il Follo Brut Veneto, Italia NV	\$180 / \$450
Chardonnay Castello de Roncade Veneto, Italia 2019	\$150 / \$375
Sauvignon Blanc Sanama Valle de Coachapal Andes, Chile 2018	\$130 / \$325
Malbec Viento Sur Mendoza, Argentina 2018	\$140 / \$350
Nero D'Avola Miral Cantine Fina DOC Sicilia, Italia 2018	\$150 / \$375
Merlot La Cappuccina. Biodinamico Veneto, Italia 2018	\$150 / \$375
Tempranillo El Coto "Crianza" Rioja, España 2012	\$170 / \$425

BEVANDE

Refrescos: \$35

Agua Bui \$65

Agua Cristal \$25

Limonada/Naranjada \$35

Felix Soda \$60

COCKTAILS

Aperol Spritz: Aperol + Prosecco + Agua Mineral + Naranja \$140

Negroni: Boodles London Dry Gin + Campari + Cinzano + Rebanada de Naranja \$130

Campari Soda: Campari + Agua Mineral + Rebanada de Naranja \$110

Margarita Oliva: 1800 Reposado + Cointreau + Limón + Miel de Agave + Sal de Mar \$150

Clericot: Vino Tinto + Manzanita + Manzana + Fresa + Limón \$120

Gin Tonic: Ginmare + Pimienta + Lima Deshidratada + Agua Quina \$150

Mojito: Havana 7 + Limón + Menta + Prosecco + Miel de Agave \$140

Limonata Fresca: Absolute Vodka + Limón Eureka + Limoncello + Albahaca + Soda \$130

CERVEZAS

Heiniken \$45

Bohemia Clara/Obscura \$45

Amstel Ultra \$45

Tecate Light \$40

Indio \$40

XX Lager/Ambar \$40

Chelada +\$15

Michelada +\$25

CERVEZAS ARTESANALES

Ceiba (Varias) \$65

Patito (Varias)\$65

Santanera Lager \$95

Todos Nuestros Precios son en Moneda Nacional e Inclusivos de IVA.

Por favor avisar a su mesero cualquier alergia. Se pide amablemente de limitar cambios a los platillos

CARTA DE VINOS

ESPUMOSO

Prosecco Il Follo Brut Veneto, Italia NV	\$900
Lambrusco "Montelocco" Venturini Baldini Demi-Sec Emilia Romagna, Italia 2018	\$900
Champagne Moet Chandon Imperial Reims, Francia NV	\$1,850
Champagne Veuve Clicquot Brut Reims, Francia NV	\$1,950

BLANCOS

Sauvignon Blanc Sanama Valle de Coachapal Andes, Chile 2019	\$600
Trebbiano Colemorino Barba Scerne De Pineto, Italia 2018	\$650
Chardonnay George Dubeuf Pays D'oc, Francia 2018	\$650
Soave Fattori Gregoris Veneto Italia 2018	\$650
Chardonnay Castello de Roncade Veneto, Italia 2019	\$700
Rosé V Casa Madero Valle de Parras, México 2019	\$700
Chardonnay & Chenin Blanc 2V. Casa Madero Valle de Parras. Mexico 2019	\$750
Grenache & Ciansault Le Pousin Rose Hérault, France 2019	\$800
Cortese Gavi. Bosio Piemonte, Italia 2018	\$800
Chardonnay Hess Select Monterrey County EEUU 2018	\$1,000
Pinot Grigio Pierpaolo Percorari Friuli Venezia Giulia, Italia 2019	\$1,100
Albariño Mi Mama Me Mima. Don Olegario Rias Baixas, Galicia España 2018	\$1,100
Albariño Bodegas Vionta Rias Baixas, Galicia España 2018	\$1,100
Vermentino "Samas" Agrigcola Punica Sardegna, Italia 2018	\$1,200
Greco di Tufo Petilia Campania, Italia 2018	\$1,300

TINTOS

Nero D'Avola "Valbello" Valbello Sicilia, Italia 2018	\$600
Merlot Pierre Jean Sud de France, Francia 2017	\$600
Tempranillo "Clasico" Rene Barbier Penedes, España 2018	\$650
Syrah Gabriel Liogier Languedoc Francia 2018	\$650
Pinot Nero "Cabert" Cabert Friuli Venezia Giulia, Italia 2018	\$650
Cabernet Sauvignon Indigo Eyes California EEUU 2018	\$650
Malbec Viento Sur Mendoza Argentina, 2018	\$700
Nero D'Avola Miral Cantine Fina DOC Sicilia, Italia 2018	\$700
Merlot La Cappuccina Veneto Italia 2018	\$650
Cabernet Sauvignon Hob Nob Languedoc Rousillon, Francia 2015	\$700
Tempranillo "Crianza" Gran Astro Rioja, España 2012	\$800
Blend Incognito Valle de Guadalupe, Mexico 2017	\$800
Blend 3V. Casa Madero Valle de Parras, Mexico 2018	\$850
Carignan "Maucho Reserva" Casas Patronales Valle del Maule, Chile 2016	\$900
Barbera "150+1" Casali del Barone Piemonte DOC Piemonte, Italia 2018	\$850
Tempranillo Crianza. Bodegas Valdubón Ribera del Duero, España 2016	\$925
Nero D'Avola "Morgante" Morgante Sicilia, Italia 2017	\$900
Valpolicella Ripasso Cantine di Orai Veneto, Italia 2016	\$1,000
Pinot Nero Schreckbichl Colterenzio Alto Adige, Italia 2018	\$1,000
Chianti Classico Rocca delle Macie Toscana, Italia 2016	\$1,000
Blend Mariatinto Valle de Guadalupe, Mexico 2017	\$1,250
Bolgheri Rosso Michele Satta Toscana, Italia 2018	\$1,400
Tempranillo "Orben" Rioja, España 2015	\$1,550
Super Toscano La Massa. Fattoria La Massa Toscana, Italia 2016	\$1,600
Cabernet & Merlot "Unico" Santo Tomas V. de Guadalupe, Mexico 2013	\$1,950
Barolo "La Tartufaia" Giulia Negri Piemonte, Italia 2013	\$2,390

Todos Nuestros Precios son en Moneda Nacional e Inklusivos de IVA.
Por favor avisar a su mesero cualquier alergia. Se pide amablemente de limitar cambios a los platillos

CARTA DE LICORES

Servido 2 Onzas

RON

Appleton Estate \$90
Bacardi Blanco \$90
Bacardi Solera \$90
Havana club 7 Años; \$95
Matusalem Platino \$90
Matusalem Clásico \$95
Malibu \$80
Zacapa 23 Años \$180

BRANDY

Torres 10 \$90
Torres 15 \$100

COGNAC

Courvoisier V.S.O.P. \$150
Hennessy V.S.O.P. \$160

TEQUILA

1800 Reposado \$100
1800 Añejo \$120
José Cuervo Tradicional \$90
Herradura Reposado \$100
Herradura Plata \$100
Herradura Añejo \$120
Don Julio Blanco \$100
Don Julio Reposado \$130
Don Julio 70 \$160
Maestro Tequilero Dobel \$150

MEZCAL

Mezcal Unión \$90
Alipus San Andrés \$130
Alipus San Juan \$130
400 Conejos Reposado \$130
400 Conejos Espadín \$100
Amores Reposado \$130
Amores Espadín \$120

VODKA

Stolichnaya \$110
Absolut Azul \$90
Ketel One \$120
Grey Goose \$120
Belvedere \$120

GINEBRA

Beefeater \$100
Tanqueray \$100
Tanqueray 10 \$130
Bombay Sapphire \$100
Hendricks \$130
Gin mare \$130

WHISKY

Buchanan's 12 Años \$130
Buchanan's 18 Años \$240
Chivas Regal 12 Años \$130
Chivas Regal 18 Años \$240
Johnnie Walker Red Label \$90
Johnnie Walker Black Label \$130
Glenlivet 12 Años \$130
Glenlivet 15 Años \$220
Glenfiddich 12 Años \$140
Glenfiddich 18 Años \$290
Macallan 12 Años \$180
Macallan 15 Años \$290
Jack Daniel's \$110

LICORES

Amaretto Disaronno \$80
Aperol \$80
Bailey's \$90
Campari \$80
Cinzano rosso \$70
Cinzano Extra Dry \$70
Cinzano Bianco \$70
Fernet Branca \$75
Frangelico \$80
Grand Marnier \$90
Jägermeister \$80
Licor 43 \$80
Limoncello Di Sorrento \$110
Sambuca Vaccari Bianco \$80
Sambuca Vaccari Nero \$80
Oporto \$80
Kahlua \$80
Dubonet \$70
Pernod \$70
Strega \$85

GRAPAS ARTESANALES BERTA

Valdavi Moscato \$110
Nibbio Barbera \$110
Berta Tresolitre Grapa Añejada \$450
Sambuca Dianise \$190
Berta Amaro D'Erbe infusión hierbas aromáticas \$190

Todos Nuestros Precios son en Moneda Nacional e Inklusivos de IVA.
Por favor avisar a su mesero cualquier alergia. Se pide amablemente de limitar cambios a los platillos