

# OLIVA

— ENOTECA —

## ANTIPASTI

**BRUSCHETTA** Por Pieza a Elegir:

Tomate Cherry & Albahaca / Hongos Asados & Queso de Cabra / Betabeles Rostizados, Gorgonzola e Hinojo \$85

**OLIVE** Variedad de Aceitunas Marinadas, Aceite de Olivo, Romero, Chile de Árbol \$110

**ASPARAGGI** Espárragos al Carbón, Bagna Cauda, Jocoque \$180

**PROVOLA** Queso Provolone Ahumado, Salsa de Tomate Casera, Albahaca \$150

**LASAGNA FRITTA** Lasagna Estilo Oliva, Fritura de Tempura, Queso Fontina \$150

**PARMA** Prosciutto di Parma (80gr) Cortado al Momento, Parmesano, Aceitunas, Bruschetta al Carbón \$420

**TARTAR** Tartar de Filete de Res, Cebollín, Semilla de Mostaza, Yema de Huevo, Parmesano, Ikura \$340

**POLPO** Pulpo Local, Gremolata, Papas Cambray, Salsa Romesco, Aceite de Olivo Extra Virgen \$260

**FRITTO MISTO** Fritura de Calamares Baby & Camarones, Ejotes, Perejil, Limón & Aioli de Ajo \$270

**CARPACCIO DI MANZO** Carpaccio de Filete de Res, Ajo, Arugula, Aceite de Trufa Blanca, Reducción Balsámica \$210

**DI PESCE** Carpaccio de Pescado, Vinagreta de Limón, Alcaparras, Aceitunas, Cebolla Morada, Arugula \$210

**POLPETTE** Albondigas Estilo Italiano en Salsa de Tomate, Col de Brusela, Provolone Ahumado, Parmesano \$190

## INSALATE & MOZZARELLE

**VERDE** Ensalada de Espinaca, Betabel Rostizado, Aguacate, Queso de Cabra, Tocino Crujiente, Vinagreta Balsámica \$170

**WEDGE** Lechuga Orejona Baby, Aderezo de Gorgonzola, Cebolla Morada, Tomate Cherry, Prosciutto Crujiente \$170

**FINOCCHIO** Mix de Lechugas, Hinojo, Supremas Cítricos, Pistache, Vinagreta de Vino Blanco \$180

**BURRATA POMODORI** Burrata Cremosa, Tomates Rostizados, Pesto Genovese, Aceite Extra Virgen \$240

**PANZANELLA** Mozzarella di Bufala, Tomate Heirloom, Pepino, Cebolla, Crutones, Vinagreta Vino Tinto \$290

## PASTA

**CARBONARA** Spaghetti, Huevo, Pancetta, Pimienta Negra, Pecorino Romano \$240

**PESTO** Gnocchi Hechos en Casa, Pesto Genovese, Straciatella, Tomate Cherry, Albahaca \$240

**FUNGHI** Pappardelle Hecho en Casa, Ragú de Hongos & Tomate Cherry, Hierbas Frescas, Pecorino \$260

**CACCIO E PEPE** Linguini Hecho en Casa, Pecorino Romano, Pimienta Negra \$230

**CAVATELLI** Cavatelli Hecho en Casa, Salchicha Italiana, Cebolla Caramelizada, Zucchini Fritas, Parmesano, Migas \$250

**RAVIOLI** Ravioli Relleno de Salmon y Camarón, Mantequilla de Limón, Gorgonzola, Ikura, Cebollín \$360

**DIAVOLA** Linguini, Ajo, Tomates Cherry, Chile de Árbol, Tomate Deshidratado, Camarones al Carbón \$280

**MORA AL MARE** Mafaldine de Tinta de Calamar, Camarón, Callo, Pulpo, Tomate Cherry, Espárragos, Azafrán \$320

**TARTUFO** Agnolotti Rellenos de Queso, Hongos y Trufa Negra, Salsa de Mantequilla, Parmesano, Trufa Fresca (3 Grs) \$490

**LIMONE** Fettuccini Hecho en Casa, Crema de Limón y Parmesano, Chicharo, Prosciutto di Parma \$260

**RISOTTO** Risotto al Limón, Camarón y Pulpo al Carbón, Mascarpone, Gremolata, Parmesano \$290

**AGNELLO** Paccheri, Ragú de Cordero Local, Tomate, Parmesano, Migas \$290

## SECONDI

**PESCA DEL GIORNO** Filete de Pescado del Día, Papas Rostizadas, Espinacas, Salsa Picatta \$390

**SCOTTADITO** Chuletas de Cordero Local al Carbón. Marinado de Ajo y Romero, Ensalada de Pepino y Yogurt \$490

**FILETTO DI MANZO** Filete de Res, Puré de Papa, Espárrago Rostizados \$720

**FIorentina** T-Bone de 1.2kg, Papas Rústicas & Arugula \$1,400

**OSSOBUCO** Chamorro de Cerdo "Sin Osso y Sin Buco", Braseado en Dashi de Cebolla, Risotto alla Milanese \$420

**POLLETTO** Pollo de Granja Local al Carbón, Ensalada de Lentejas, Verduras Asadas, Vinagreta de Limón \$390

*\*Estamos orgullosos de ofrecerle pastas hechas en casa y productos frescos, locales e importados de Italia para que disfrute su experiencia gastronómica.\**

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido