ONDE AS RAÍZES
ENCONTRAM NOVOS
HORIZONTES

MENU

TRATTORIA

DIARIAMENTE — DAS 11H ÀS 16H

A ESSÊNCIA DE GRAMADO ESTÁ AQUI!

O Olivas de Gramado traduz a alma da Serra Gaúcha em cada detalhe: o caminho, a paisagem, gastronomia, hospitalidade e conexão com a cultura local criam vivências autênticas, que valorizam o território do marco zero e tudo o que ele representa.

Estar aqui é conhecer Gramado muito além do turismo; é redescobrir a sua essência, compartilhar conhecimento e construir memórias.



MENU — TRATTORIA

ENTRADAS

SOPA DE CAPELETTI
1 PESSOA 52

Brodo de galinha caipira clarificado
com massa artesanal recheada

SOPA COLONIAL
1 PESSOA 52

Mix de vegetais sazonais da nossa horta,
cozidos lentamente com carne e ervas

DUO DE BRUSCHETTAS
1 PESSOA 64

Pão rústico grelhado com
- creme de burrata, tomates confitados e ervas
- creme de burrata e tapenade de azeitonas pretas e verdes

FOLHAS & FRUTAS
1 PESSOA 52

Mix de folhas e frutas frescas da estação,
com lascas de amêndoas tostadas

SALPICÃO ESPECIAL
1 PESSOA 52

Frango defumado, maçã verde, salsão, repolho
roxo, cenoura e maionese artesanal leve

BURRATA AO AZEITE DE OLIVA
1 PESSOA 109

Burrata cremosa, pesto de manjericão e tomates
marinados no azeite extravirgem, rúcula e torradas

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES

Vegetariano *Sem lactose* *Sem glúten*



MENU — TRATTORIA

RISOTOS

COGUMELOS

Seleção de cogumelos, finalizado com azeite trufado e parmesão

1 PESSOA 92
2 PESSOAS 172

LIMÃO SICILIANO E ALHO-PORÓ

Leveza cítrica com o crocante do alho-poró salteado no azeite de oliva

1 PESSOA 88
2 PESSOAS 164

FRUTOS DO MATO

Arroz, pinhão, castanhas, alho-poró, tomate cereja e tempero verde

1 PESSOA 96
2 PESSOAS 178

MASSAS

ESCOLHA A SUA MASSA:

Macarrão Colonial | *Tagliarini* | *Gnocchi*

ESCOLHA O SEU MOLHO:

MODA OLIVAS

Ragu de linguiça, tomates confitados e azeitonas

1 PESSOA 92
2 PESSOAS 172

QUATRO FORMAGGI

Parmesão, gorgonzola, mussarela e provolone

1 PESSOA 88
2 PESSOAS 164

RAGU DE CARNE

Carne bovina selecionada braseada em redução de vinho tinto

1 PESSOA 96
2 PESSOAS 178

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES

Vegetariano *Sem lactose* *Sem glúten*



MENU — TRATTORIA

CARNES

FILÉ À PARMEGIANA

Empanado dourado, pomodoro artesanal e queijo gratinado – acompanha arroz e fritas

1 PESSOA 128
2 PESSOAS 238

OSSOBUCO COM LEGUMES

Corte nobre cozido lentamente até soltar o osso, com legumes assados

1 PESSOA 118
2 PESSOAS 214

CARNE DE PANELA

Carne bovina cozida em panela de ferro com vinho colonial – acompanha polenta mole

1 PESSOA 118
2 PESSOAS 214

PRATOS KIDS

PICCOLO

Arroz, feijão, iscas de carne e legumes

1 PESSOA 52

BAMBINO

Massa ao sugo, iscas de frango e legumes

1 PESSOA 52

SMASH BURGER

Dois hambúrgueres smash de carne bovina (80g cada) no pão brioche com queijo cheddar e molho especial da casa – acompanha fritas

1 PESSOA 52

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES

Vegetariano *Sem lactose* *Sem glúten*



MENU — TRATTORIA

SOBREMESAS

SAGU COM CREME — 38
Sagu com redução de vinho tinto, acompanhado com creme de baunilha

AMBROSIA — 36
Doce de leite talhado artesanalmente com especiarias

PANNA COTTA — 46
Creme de nata fresca com calda de frutas vermelhas

APFELSTRUDEL — 52
Tradicional receita de massa muito fina recheada com maçã, canela, uvas-passas e nozes

CHURROS & DULCE — 46
Churros crocantes polvilhados com açúcar e canela, acompanhados de doce de leite artesanal cremoso

PETIT GÂTEAU — 52
Clássico bolinho de chocolate com interior cremoso, servido com sorvete de baunilha

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES

Vegetariano *Sem lactose* *Sem glúten*



ONDE AS RAÍZES
ENCONTRAM NOVOS
HORIZONTES

MENU

BEBIDAS

DIARIAMENTE — DAS 11H ÀS 16H



MENU — TRATTORIA

SOFT DRINKS

ÁGUA SEM OU COM GÁS	9
PEPSI OU BLACK	11
GUARANÁ ANTARCTICA OU ZERO	11
SODA LIMONADA	11
TÔNICA ANTARCTICA OU ZERO	11
SUCO DE UVA INTEGRAL	15
SUCO DE LARANJA INTEGRAL	15
ÁGUA DE COCO	18
RED BULL *Energy Drink, Sugar Free, Tropical ou Melancia*	22

ZERO ÁLCOOL

SUNSET ZERO — 30
Suco de limão, xarope de manjericão, morango e tônica

GUAPO — 30
Suco de uva, xarope de gengibre, suco de limão e água com gás

LINHA BONITA — 30
Chá de Oliva, suco de limão, xarope de bergamota e tônica

BLUE PARADISE — 30
Leite condesando, xarope curaçau, soda e espuma de gengibre

TORTA DE LIMÃO — 30
Suco de limão, leite condesado, creme de leite e espuma artesanal

PINK LEMONADE — 30
Suco de limão, xarope de cereja, água com gás e espuma de gengibre

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS *HORIZONTES*



MENU — TRATTORIA

CAFÉS & CHÁS

EXPRESSO	9
CARIOCA	9
DUPLO	14
CAFÉ COM LEITE	14
CAPPUCCINO	25
CHOCOLATE QUENTE	25
CHOCONHAQUE	35

BITTER & APERITIVOS

CAMPARI	30
FERNET BRANCA	30
JÄGERMEISTER	27
AMARULA	30
LICOR 43	30
COINTREAU	30
BALLENA *Licor de Tequila: morango e chocolate com caramelo*	30
JACK DANIEL'S *Licor de Whisky: apple, honey e fire*	30

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES



MENU — TRATTORIA

AUTORAIS & RELEITURAS

CAPIRINHA OLIVAS *Adocicado e cítrico* — 35
Cachaça em infusão de guaco, mel, licor de oliva e limão bergamota

BERGAMOTA *Frutado e adocicado* — 42
Whisky, mel, bergamota e limão taiti

SUNSET *Frutado e adocicado* — 45
Gin, xarope de manjericão, vinho rosé, limão taiti e morango

QUARENTA E TRÊS SOUR *Cítrico e herbal* — 45
Licor 43, suco de limão, clara de ovo e azeite de limão siciliano

LIMONCELLO SPRITZ *Refrescante e adocicado* — 45
Limoncello, licor de oliva, soda limonada e Prosecco

OLÍVIA — 45
Aperol, suco de limão, xarope de gengibre, água com gás e espuma de gengibre

REFRESHING — 45
Uva verde, suco de limão, manjericão, rum e água de coco

GIN BASIL — 45
Gin, suco de limão, xarope de açúcar e azeite de manjericão

NEGRONI OLIVAS — 45
Armazenado em barrica, jägermeister, vermouth bianco e gin

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES



MENU — TRATTORIA

CLÁSSICOS & NOVA ERA

APEROL *Refrescante e amargo* — 45
Prosecco, aperol e água com gás

NEGRONI *Amargo e herbal* — 45
Gin, campari e vermouth

WHISKY SOUR *Amadeirado e cítrico* — 45
Whisky, limão taiti, xarope de açúcar, clara de ovo e angostura

MOSCOW MULE *Refrescante e picante* — 45
Vodka, gengibre, limão taiti e espuma de gengibre

CLERICOT *Frutado e refrescante* — 45
Prosecco brut ou moscatel e frutas das estação

BRAMBLE *Cítrico e frutado* — 45
Gin, limão taiti, xarope de açúcar e licor de amora

FITZGERALD *Adocicado e cítrico* — 45
Gin, xarope de açúcar, limão taiti e angostura

CARAJILLO *Cítrico e herbal* — 45
Licor 43, café expresso e raspas de laranja

PALOMA — 45
Tequila, suco de limão, toranja e tônica

MARGARITA — 45
Tequila, suco de limão e cointreau

MOJITO — 45
Rum, suco de limão, xarope de açúcar e água com gás

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES



MENU — TRATTORIA

G&T

GIN TÔNICA *Refrescante e amargo* — 42
Gin, tônica e limão siciliano

TROPICAL GIN *Refrescante e frutado* — 45
Gin, xarope de laranja e tônica

RED BERRIES GIN *Refrescante e frutado* — 45
Gin, xarope de frutas vermelhas e tônica

APPLE GIN *Refrescante e adocicado* — 45
Gin, xarope de maçã verde e tônica

CAIPIRAS

CAIPIRINHA DE VINHO — 37
Vinho, açúcar e limão

CAIPIRINHA — 37
Cachaça, açúcar e limão ou morango

CAIPIROSKA — 39
Vodka, açúcar e limão ou morango

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS HORIZONTES


CERVEJA
Olivas
BIER
350ML
Olivas Granada
4,5% VOL

MENU — TRATTORIA

CHOPP & CERVEJA

CHOPP OLIVAS 400ML	25
CHOPP PATAGÔNIA IPA 400ML	25
CHOPP PATAGÔNIA AMBER LAGER 400ML	25
OLIVAS BIER 350ML	22
CORONA 330ML *Original ou Cero Sunbrew*	22
STELLA ARTOIS 330ML *Original ou Pure Gold*	22
CORONA 600ML	40
STELLA ARTOIS PURE GOLD 600ML	40
PATAGÔNIA 740ML *Amber Lager ou Ipa*	50

COMBOS

BOMBAY	450
TANQUERAY LONDON DRY	600
ABSOLUT	500
GREY GOOSE	650
CIROC	800
JACK DANIEL'S	500
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	600
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	750

Escolha 5 (cinco) adicionais abaixo para compor seu combo:

ÁGUA DE COCO · SUCO DE LARANJA · ENERGÉTICO
TÔNICA NORMAL OU ZERO · PEPSI NORMAL OU BLACK

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES ENCONTRAM NOVOS *HORIZONTES*


CÎROC
VODKA
5x Distilled Vodka From
Fine French Grapes
CÎROC

MENU — TRATTORIA

DOSES

TANQUERAY LONDON DRY	30
BOMBAY	30
DON JULIO BLANCO	30
JOSE CUERVO	25
BACCARDI CARTA BLANCA	30
HAVANA 7 ANOS	35
ABSOLUT	30
GREY GOOSE	35
CIROC	35
JACK DANIELS	30
CHIVAS 12 ANOS	35
MACALLAN 12 ANOS	153
BUCHANAN'S 12 ANOS	35
ROYAL SALUTE 21 ANOS	190
MARKER'S MAKER BOURBON	45
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	32
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	37
WOODFORD RESERVE BOURBON	40
JAMESON	25
JAMESON IPA	25
DOMECQ	29
HENNESY VERY SPECIAL	86
HENNESSY VSOP	350
WEBER HAUS AMBURANA	30
WEBER HAUS 7	32

RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS

DIARIAMENTE, DAS 11H ÀS 16H
COBRAMOS 10%

ONDE AS RAÍZES
ENCONTRAM NOVOS
HORIZONTES


• RAÍZES QUE SE TRANSFORMAM EM MEMÓRIAS