



Entradas

Appetizer

INSALATA MISTA ¢6.965

Mixto de lechugas, tomates, zanahorias, pepino, rábano, remolacha con aderezo de la casa

Mixed green salad, tomatoes, carrots, cucumber, radish, beet with house dressing

INSALATA GRECA ¢9.235

Lechuga, tomate, cebolla roja, pepino, chile dulce, queso feta, aceitunas calamata, alcaparras, oregano, aceite de oliva

Lettuce, tomato, red onion, cucumber, bell pepper, feta cheese, calamata olives, capers, oregano, olive oil

INSALATA CAPRESE ¢7.385

Tomate, mozzarella fresca (fiordilatte), albahaca, aceite de oliva

Sliced tomatoes, fresh mozzarella with basil infused olive oil

INSALATA CON PALMITO ¢7.955

Lechuga, palmito, frijoles españoles y garbanzos marinados con parmigiano en lajas

Lettuce, palm Heart, marinated butter beans and chickpeas with parmigiano chips

INSALATA DI MARE ¢11.225

Mariscos en salsa fría, limón, alcaparras, apio, perejil y aceite de oliva.

Marinated seafood with: lemon, capers, celery, parsley and olive oil.

ANTIPASTO ITALIANO ¢11.225

Prosciutto de Parma, coppa, mixto salami, mortadella, verduras marinadas, queso provolone, queso pecorino y queso mozzarella

Italian finest cured ham, mixed salami, mortadella, marinated vegetables, pecorino and mozzarella cheese

ASPARAGI ALLA VINAIGRETTE ¢8.380

Espárragos con vinaigrette y parmigiano en lajas

Asparagus with vinaigrette dressing and parmigiano chips

FUNGHI RIPIENI ¢7.815

Hongos rellenos de vegetales y especias

Stuffed mushrooms with vegetables and spices

MÍTILI DELLA NUOVA ZELANDA ¢7.245

Mejillones con ajo, perejil, vino blanco y aceite de oliva

New Zealand mussels with garlic, parsley, white wine and olive oil

CARPACCIO ¢7.815

Delgadas tajadas de carne de res con rúcula y parmigiano en lajas

Delicate meat slices with arugula and parmigiano chips

Entradas Appetizer

SALMONE MARINATO **¢8.525**

Delgadas tajadas de salmón en cama de rúcula con eneldo y alcaparras

Delicate salmon slices on a bed of arugula, with dill and capers

MELANZANE ALLA PARMIGIANA **¢8.240**

Tajadas de berenjenas fritas, horneadas con trozos de tomates, albahaca y mozzarella

Fried eggplant slices, baked with tomato pieces, basil and mozzarella cheese

MELANZANE CON RICOTTA E FUNGHI **¢8.240**

Tajadas de berenjenas horneadas con queso ricotta y hongos champignon

Eggplant slices baked with ricotta cheese and mushrooms

ESCARGOT A LA BOURGUIGNON **¢8.805**

Con chalotes, perejil, menta, mantequilla, sal y pimienta

With shallots, parsley, mint, butter, salt and pepper

CALAMARI FRITTI **¢10.085**

Calamares fritos empanizados

Fried squid rings

Sopas Soups

TORTELLINI IN BRODO **¢6.255**

Pasta rellena de carne en caldo de carne de res

Meat stuffed pasta in consommé

MINISTRONE DI VERDURE **¢5.825**

Sopa de verduras mixtas con legumbres y seadas

Vegetables soup with legumes and barley

STRACCIATELLA **¢5.350**

Caldo de carne de res con huevos

Meat soup with beaten eggs

L'Olivo

PASTA E FAGIOLI **¢6.255**

Sopa de frijoles con pasta y hierbas aromáticas

Beans and pasta soup with aromatic spices

ZUPPA DI MARE O ZUPPA DI GAMBERI **¢9.235**

Calamares pulpo, vieira, camarones pinky, mejillones, con base de tomate

Seafood soup with tomato base

CREMA DI POMODORO **¢5.545**

Crema de tomate

Tomato soup

Los precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio
Gracias por su preferencia

L'Olivo

Pasta

Pasta

FETTUCCINE AL SAPORE DEL MARE ¢12.645

Fettuccine con mariscos mixtos en salsa de tomate en trozos

Fettuccine noodles with mixed seafood in fresh tomato sauce

FETTUCCINE L'ORIGINALE ALFREDO ¢8.955

Pasta al huevo con mantequilla especial y queso parmesano

Fettuccine noodles in butter and parmesano cheese sauce

LINGUINE ALLE VONGOLE ¢9.660

Linguine con almejas frescas, ajo, perejil, vino blanco y aceite de oliva

Linguine with fresh clams, garlic, parsley, white wine and olive oil

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA ¢9.235

Salsa de tomate, aceitunas, anchoas y alcaparras

Fresh tomato sauce, olives, anchovies and capers

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ¢9.235

Salsa con guanciale (mejilla de cerdo), huevos, pimienta y queso parmesano

Sauce with pork cheek, eggs, pepper and parmesano cheese

SPAGHETTI O GNOCCHI AL POMODORO ¢7.955

Spaghetti o gnocchi con salsa de tomate, albahaca y queso parmesano

Spaghetti o gnocchi with fresh tomato sauce, basil and parmesano cheese

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE ¢10.225

Salsa de tomate, carne molida, especias y queso parmesano

Fresh tomato sauce with ground meat, spices and parmesano cheese

BUCATINI ALL'AMATRICIANA ¢9.660

Bucatini con salsa de tomate, tocineta, cebolla y queso pecorino (de oveja)

Bucatini with fresh tomato sauce, bacon, onion and pecorino cheese

PENNE CALAMARI E OLIVE ¢9.660

Penne con salsa de tomate, ajo, aceitunas Nicoise, calamares y aceite de oliva

Penne with fresh tomato sauce, garlic, Nicoise olives, calamari and olive oil

PASTA O GNOCCHI CON SALSA AL PESTO ¢10.225

Pasta, albahaca, queso parmesano, queso pecorino, piñones y aceite de oliva procesado

Pasta with basil, parmesano cheese, pecorino cheese, pine nuts and olive oil

GNOCCHI CON CREMA AI 4 FORMAGGI ¢9.805

Gnocchi con cuatro quesos italianos: gorgonzola dulce, asiago, provolone dulce, fontina

Gnocchi with four italian cheeses

ORECCHIETTE ALLA LUCANA ¢10.115

Orecchiette con salsa de tomate, carne de ternera molida, albahaca y queso pecorino

Orecchiette with fresh tomato sauce and ground veal, basil and pecorino cheese

Los precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio
Gracias por su preferencia

LASAGNE \$10.375

Pasta fresca horneada con salsa de tomate, carne molida, bechamel y quesos

Lasagna strips, baked with fresh tomato sauce and ground meat, bechamel sauce and parmigiano cheese

CANNELLONI \$9.235

Pasta fresca, rellena de queso ricotta y espinacas, con salsa de tomate o salsa de crema

Fresh pasta stuffed with ricotta cheese, and spinach, with tomato sauce

RAVIOLI \$9.235

Pasta fresca, rellena de carne de ternera con salsa de tomate y queso parmigiano

Fresh pasta stuffed with veal, with fresh tomato sauce and parmigiano cheese

AGNOLOTTI DI RICOTTA \$9.235

Pasta fresca, rellena de queso ricotta, parmigiano y especias, con salsa de mantequilla y salvia

Fresh pasta stuffed with ricotta cheese, parmigiano cheese and spices, with butter and sage sauce

CULINGIONIS \$9.660

Pasta fresca, rellena con papas, menta y queso pecorino, con salsa de ajo y aceite semipicante

Fresh pasta stuffed with potatoes, mint and pecorino cheese, with garlic and semi-spicy oil sauce

TORTELLINI ALLA CREMA \$9.660

Pasta rellena de carne con salsa de mantequilla, crema dulce y queso parmigiano

Pasta stuffed with meat, in a butter, cream and parmigiano cheese sauce

PASTA RIPIENA AL SALMONE \$11.935

Pasta hecha en casa rellena de salmón, con salsa de tomate, crema y vodka

Homemade pasta stuffed with salmon, in a tomato, cream and vodka sauce

CASERECCE AL TONNO FRESCO \$10.510

Trocitos de atún fresco, salsa de tomate, cebolla, alcaparras, vino y orégano

Special macaroni with fresh tuna, tomato sauce, onion, capers, wine and oregano

MEZZEMANICHE CON GAMBERI \$12.530

Camaron en salsa Rossini, vodka y hongos frescos

Shrimp en Rossini sauce, vodka and fresh mushrooms

TAGLIATELLE CON CAPELANTE \$11.080

Vieiras, guisantes, vino blanco y azafran

Scallops, green peas, white wine and saffron sauce

GRATIN DI RIGATONI E PORCINI \$10.655

Macarrones gratinados con salsa Rossini, hongos porcini, quesos mozzarella y parmigiano

Macaroni au gratin (gratinated) with Rossini sauce, porcini mushrooms, mozzarella and parmigiano cheese



Carnes

Meats

SCALOPPINE AL LIMONE OR AL MARSALA ¢13.640

Posta de ternera con salsa de limón, mantequilla y vino blanco o marsala con hongos

Veal with lemon, butter and white wine or marsala wine and mushrooms sauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA ¢14.065

Posta de ternera rellena de prosciutto crudo y salvia con salsa al vino blanco

Veal stuffed with Italian ham and sage, in a white wine sauce

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA ¢14.775

Lomito de res a la parrilla

Grilled beef tenderloin

FILETTO DI MANZO AL PEPE ¢15.060

Lomito de res con salsa demiglass, brandy y pimienta

Beef tenderloin with demiglass sauce, brandy and pepper

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA ¢16.055

Lomito con hongos porcini, gorgonzola y barolo

Beef tenderloin with porcini mushrooms, gorgonzola cheese and barolo wine

MEDAGLIONI AL MARSALA ¢15.060

Lomito con hongos y vino "marsala"

Beef with mushrooms and "marsala" wine

ENTRAÑA ¢21.225

Corte de entraña a la parrilla, servido con ensalada y papas

Skirt grilled steak with salad and potatoes

PARRILLADA DE CARNE MIXTA ¢16.974

Lomito, entraña, pollo y costilla de cerdo acompañada de vegetales a la parrilla

Beef tenderloin, skirt steak, chicken, pork rib served with grilled vegetables

RIB-EYE ANGUS ¢29.935

Acompañada de ensalada de rugula, tomate y papas

Served with arugula salad, tomato and potatoes

POLLO DELLA CASA ¢10.800

Pechuga con salsa de tomate y queso gratinado

Chicken breast with tomato sauce and cheese

POLLO RIPIENO ¢12.075

Pechuga rellena de queso fontina, prosciutto, tomate seco, en salsa de crema

Stuffed chicken breast with fontina cheese, Italian ham, dried tomatoes, with cream sauce

Pescados y Mariscos

Fish and Seafood

L'Olivo

PESCE DEL NOSTRO MARE

Pescado de nuestro mar

Corvina ** *Seabass* **¢13.950**

Pargo ** *Red Snapper* **¢13.950**

Atún ** *Tuna* **¢15.230**

con salsa al vino blanco

Con salsa al vino blanco y aceite de oliva

With white wine sauce and olive oil

alla Siciliana

Con salsa de tomate, aceitunas verdes y negras, alcaparras y ajo

With fresh tomato, green and black olives, capers and garlic

alla Livornese

Con salsa de tomate, cebolla y aceitunas

With fresh tomato sauce, with onion and olives

alla griglia

Pescado del día a la parrilla

Grilled fish of the day

SALMONE ALLA GRIGLIA O CON SALSAS ALLE ERBE ** **¢16.340**

Salmón a la parrilla o con finas hierbas aromáticas y vino blanco

Grilled salmon or with aromatic spices and white wine

GAMBERONI JUMBO AL **¢19.115** GUSTO **

Camarones jumbo al gusto

Shrimp your way jumbo shrimps prepared to your liking

POLPO E CALAMARI ALLA **¢15.345** LUCIANA

En salsa de tomate, con papas y aceitunas verdes y negras

In a fresh tomato sauce, with potatoes and green and black olives

CALAMARES A LA PARRILLA **¢11.680**

Calamares marinados acompañados de ensalada mixta

Grilled marinated squid served with mixed salad

FRITTO MISTO DEL MAR **¢12.075**

Pescado, calamares y camarones fritos acompañados de lechuga y tomates

Fried fish, squid, and shrimps with lettuce and tomatoes

PARRILLADA DE MAR **¢18.205**

Pulpo, camarones, corvina y calamares acompañados de vegetales a la parrilla

Octopus, shrimps, seabass, and squid served with grilled vegetables

** Servido con minivegetales al vapor y papas

** *Served with steamed minivegetables and potatoes*

Los precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio
Gracias por su preferencia

Postres

Desserts

**Tortino de chocolate
c/helado** **¢ 6.680**

Semifrio de turrón **¢ 5.965**

Salami de chocolate **¢ 4.830**

Panna cotta **¢ 4.830**

Tiramisù **¢ 5.540**

Cassata siciliana **¢ 5.945**

Nieve de limón **¢ 5.825**

Copa de helado mixto **¢ 5.825**

Postre del día **¢ 5.825**

Meringata **¢ 5.825**

Croccante **¢ 5.825**

Café

Coffee

L'Olivo

Cappuccino **¢ 2.585**
Cappuccino

Cappuccino con panna **¢ 2.840**
Cappuccino with cream

Café Americano o espresso Britt **¢ 1.810**
American Coffee

Café espresso italiano **¢ 1.940**
Italian Coffee express

Los precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio
Gracias por su preferencia

Bebidas

Drinks

Cervezas

Beers

Vino según lista

Wine (ask for the wine list)

Copa de vino de la casa ¢ 3.875

Wine by the glass

Agua Mineral (peq) ¢ 1.420

Mineral Water (small)

Agua Mineral (grd) ¢ 2.970

Mineral Water (big)

Agua Mineral Italiana ¢ 3.370

Italian Mineral water

Gaseosas ¢ 1.940

Sodas

Ponche de frutas ¢ 2.195

Fruit Punch

Jugos Naturales ¢ 1.940

Natural juices

Te frío ¢ 2.065

Ice tea

Cervezas Nacionales

Imperial ¢ 2.065

Pilsen ¢ 2.065

Bavaria Gold ¢ 2.585

Bavaria Light ¢ 2.585

Cervezas Internacionales

Heineken ¢ 3.100

Heineken 0 alcool ¢ 3.100

Sol ¢ 3.100

Daura gluten free ¢ 3.100

Corona ¢ 3.875

Peroni ¢ 3.875

Moretti ¢ 3.875

Modelo ¢ 3.800

Modelo dark ¢ 3.800

Los precios incluyen el 13% de impuestos y el 10% de servicio
Gracias por su preferencia