TRATTORIA OLIVEIRA

Estimados Clientes,

Quer escolham desfrutar da nossa esplanada, à sombra da oliveira que nos inspira e dá nome, ou prefiram o conforto acolhedor do interior é com enorme prazer que vos recebemos no nosso espaço.

Na Trattoria Oliveira, harmonizamos os clássicos da cozinha italiana com os sabores genuínos da gastronomia portuguesa. Trabalhamos com ingredientes frescos e sazonais, guiados pelo respeito à tradição e pela paixão por sabores autênticos. Cada prato que servimos procura contar uma história: simples, verdadeira e cheia de sabor.

Seja num almoço descontraído ou num jantar especial, o nosso propósito é sempre o mesmo: oferecer-vos uma experiência que conforta o paladar e aquece a alma.

Aqueles que conhecem os nossos restaurantes no Hotel Rural Bricia du Mar, reconhecerão a nossa filosofia: não complicamos aquilo que a natureza já fez perfeito. Apenas procuramos honrar, valorizar e acrescentar um pequeno toque de novidade.

Convidamos-vos a relaxar, desfrutar e sintam-se em casa.

Com amor e bom apetite,
Chef Vítor Bernardo

Dear guests,

Whether you are joining us outside on our terrace beneath our namesake ancient olive tree or within our cozy interior: Welcome to our special little place where culinary traditions meet, where we blend beloved Italian classics with the finest elements of Portuguese cuisine.

A commitment to freshness shapes every dish that leaves our kitchen, together with a love of robust flavors and respect for culinary traditions. Whether you're joining us for a relaxed lunch or a leisurely dinner, our goal remains the same—to offer you authentic food that warms both body and soul.

Those who have visited our sister restaurants at Bricia du Mar will recognize our philosophy: We don't complicate what nature has already perfected. We simply aim to present it in ways that honor tradition while occasionally surprising you with something new.

We invite you to relax, enjoy, and make yourself at home among friends.

Com amor e bom apetite,
Vítor Bernardo Chef

CARVOEIRO CLUBE
GROUP

TRATTORIA OLIVEIRA

ENTRADAS
STARTERS

Couvert (2 pessoas): azeitonas, mozarela bocconcino, patê e pão ***Couvert (2 persons):*** *olives, mozzarella bocconcini, pâté and bread*	€ 7,00
Pão de alho com queijo e orégãos ***Garlic bread*** *with cheese and oregano*	€ 5,00
Pão de alho com queijo e presunto de Parma ***Garlic bread*** *with cheese and Parma ham*	€ 6,00
Bruschetta de tomate e manjericão com alho e azeite ***Tomato and basil bruschetta*** *with garlic and olive oil*	€ 6,50
Cogumelos salteados com azeite de trufa e ervas aromáticas ***Sautéed mushrooms*** *with truffle oil and aromatic herbs*	€ 8,50
Salada Camponesa com tiras de novilho, cogumelos, tomate seco e molho de mostarda e mel ***Country Salad*** *with strips of beef, mushrooms, sun-dried tomatoes and a honey and mustard dressing*	€ 9,50
Calamares fritos com maionese de limão e salsa ***Crispy squid*** *with lemon and parsley mayonnaise*	€ 9,50
Burrata com presunto de Parma, tomate e molho de pistache ***Burrata*** *with Parma ham, tomatoes and pistachio sauce*	€ 9,50
Creme de cenoura e gengibre com cebolinho ***Carrot and ginger cream soup*** *with chives*	€ 5,50
Creme de tomate com pesto de manjericão e croutons ***Tomato cream soup*** *with basil pesto and croutons*	€ 5,50

CARVOEIRO CLUBE
GROUP

TRATTORIA OLIVEIRA

MENU ESPECIAL
SPECIAL MENU

"Prego Económico" – bife de novilho no bolo do caco com manteiga de alho, batata frita e salada, com bebida e café incluído — **€ 16,90**
Economic Beef Steak Sandwich – *beef steak sandwich with garlic butter, French fries and salad, includes one drink and a coffee*

MASSAS & RISOTOS
PASTAS & RISOTTOS

Lasanha de novilho — **€ 16,00**
Beef lasagne

Canelones de ricotta e espinafres — **€ 16,00**
Ricotta and spinach cannelloni

Esparguete à carbonara — **€ 16,00**
Spaghetti carbonara

Tagliatelle de camarão com tomate cherry, endro e molho de marisco — **€ 19,50**
Shrimp tagliatelle *with cherry tomatoes, dill and seafood sauce*

Gnocchi de batata com cogumelos, tomate seco, espinafres e molho cremoso — **€ 17,00**
Potato Gnocchi *with mushrooms, sun-dried tomatoes, spinach and creamy sauce*

Risoto de cogumelos com azeite de trufa, cebolinho e parmesão — **€ 18,50**
Mushroom risotto *with truffle oil, chives and parmesan*

Risoto do mar com camarão, lula, polvo, tomate cherry e ervas — **€ 21,00**
Seafood Risotto *with prawns, squid, octopus, cherry tomatoes and herbs*

CARVOEIRO CLUBE
GROUP

TRATTORIA OLIVEIRA

PIZZAS
PIZZAS

Margherita **€ 12,50**
Molho de tomate, mozarela e orégãos
Tomato sauce, mozzarella and oregano

Milano **€ 15,00**
Molho de tomate, mozarela, pancetta fumada e cogumelos
Tomato sauce, mozzarella, smoked pancetta and mushrooms

Atum **€ 15,00**
Molho de tomate, mozarela, atum, cebola roxa e azeitonas
Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion and olives

Capricciosa **€ 15,50**
Molho de tomate, mozarela, fiambre, cogumelos e ananás
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and pineapple

Vegetariana **€ 15,50**
Molho de tomate, mozarela, cogumelos, curgete grelhada, alcachofras e rúcula
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, grilled courgette, artichokes and rocket

Della Mamma **€ 16,00**
Molho de tomate, mozarela, fiambre, tomate cherry, cebola roxa e pimentos
Tomato sauce, mozzarella, ham, cherry tomatoes, red onion and peppers

Paraíso **€ 16,00**
Molho de tomate, mozarela, espinafres, cogumelos, queijo bocconcini e pancetta
Tomato sauce, mozzarella, spinach, mushrooms, bocconcini and pancetta

Pepperoni **€ 16,00**
Molho de tomate, mozarela e pepperoni
Tomato sauce, mozzarella and pepperoni

Parma **€ 16,50**
Molho de tomate, queijo mozarela, burrata, presunto de Parma e rúcula
Tomato sauce, mozzarella, burrata, Parma ham and arugula

Calzone **€ 16,00**
Molho de tomate, mozarela, fiambre, cogumelos, azeitonas e gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives and gorgonzola

Extra toppings: + € 1,50 | Extra pepperoni, presunto de Parma, pancetta ou burrata inteira: + € 3,50
Extra toppings: + € 1,50 | Extra pepperoni, Parma ham, pancetta or whole burrata: + € 3,50

CARVOEIRO CLUBE
GROUP

TRATTORIA OLIVEIRA

PEIXE
FISH

Camarão à guilho acompanhado com arroz basmati e pão — **€ 24,00**
Garlic prawns "à guilho" *served with basmati rice and bread*

Filete de corvina à portuguesa acompanhado com pimento, cebola, tomate, alho, coentros e batata nova cozida — **€ 25,00**
Portuguese-style corvina fillet *with peppers, onion, tomato, garlic, coriander and boiled new potatoes*

Filete de robalo acompanhado com risoto de ervas, curgete assada e molho de espumante — **€ 26,00**
Sea bass fillet *with herb risotto, roasted zucchini and sparkling wine sauce*

Polvo à lagareiro acompanhado com batata a murro, pimentos assados, legumes da época, azeite e alho — **€ 29,50**
Octopus "lagareiro style" *with smashed potatoes, roasted peppers, seasonal vegetables, olive oil and garlic*

CARVOEIRO CLUBE
GROUP

TRATTORIA OLIVEIRA

CARNE
MEAT

Frango piri-piri acompanhado com batata frita e salada mista **€ 16,00**
Piri-piri chicken *with French fries and mixed salad*

Chambão de borrego acompanhado com legumes estufados, puré de batata e jus de tomilho **€ 26,50**
Slow-braised lamb shank *with stewed vegetables, mashed potatoes and thyme jus*

Steak Frites: bife da vazia com molho Café de Paris, acompanhado com batata frita e salada mista com tomate seco **€ 29,00**
Steak frites: *steak with Café de Paris sauce, served with French fries and mixed salad with sun-dried tomatoes*

Wiener Schnitzel: panado de vitela com batata frita, salada de alface e rúcula com tomate cherry e manjericão **€ 31,00**
Wiener Schnitzel: *breaded veal escalope with French fries and a mixed salad of lettuce, rocket, cherry tomatoes and basil*

Bife à portuguesa: lombo de novilho acompanhado com batata às rodelas, presunto, alho e louro **€ 32,50**
Portuguese steak: *beef tenderloin with sliced potatoes, ham, garlic and bay leaf*

TRATTORIA OLIVEIRA

I.V.A. incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Se necessitar de informação sobre alergénios, consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o pedido.

Regulamento (UE) 1169/2011 de 25-10.

V.A.T. included at the current rate. This establishment has a complaint book.

No dish, food, or drink, including the courvert, can be charged if not requested by the customer. If you require information about allergens, please consult our staff before making the request.

Regulation (EU) 1169/2011 from 25-10

CARVOEIRO CLUBE

GROUP