

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

G R O U P






TRATTORIA OLIVEIRA

ENTRADAS STARTERS

Couvert (2 pessoas): cenouras marinadas, mozzarella bocconcini, patê e pão 	€ 7,00
<i>Couvert (2 persons):</i> marinated carrots, mozzarella bocconcini, pâté and bread	
Pão de alho com queijo e orégãos 	€ 5,00
<i>Garlic bread with cheese and oregano</i>	
Pão de alho com queijo e presunto de Parma	€ 6,00
<i>Garlic bread with cheese and Parma ham</i>	
Bruschetta de tomate  	€ 6,50
<i>Tomato bruschetta</i>	
Cogumelos salteados com azeite de trufa e ervas aromáticas  	€ 8,50
<i>Sautéed mushrooms with truffle oil and aromatic herbs</i>	
Focaccia de alecrim com azeite DOP, mortadela com pistáchios e parmesão	€ 9,50
<i>Rosemary focaccia with DOP olive oil, mortadella with pistachio and parmesan</i>	
Melão fatiado com presunto de Parma  	€ 9,50
<i>Sliced melon with Parma ham</i>	
Burrata com legumes assados  	€ 9,50
<i>Burrata with roasted vegetables</i>	
Salada de polvo com pimento, tomate, cebola, alho e coentros  	€ 12,50
<i>Octopus salad with peppers, tomato, onion, garlic and coriander</i>	
Salada de camarão com abacate, molho de iogurte e caviar de salmão 	€ 12,50
<i>Shrimp salad with avocado, yogurt dressing and salmon roe</i>	
Salada de salmão fumado com alcachofras salteadas, endívias, requeijão e balsâmico 	€ 12,50
<i>Smoked salmon salad with sautéed artichokes, endives, fresh cheese and balsamic</i>	
Carpaccio de atum com pão tostado, alcaparras, vinagrete de coentros e lima 	€ 13,00
<i>Tuna carpaccio with toasted bread, capers, coriander and lime vinaigrette</i>	
Gaspacho (sopa fria): tomate, pimento, pepino, cebola, alho e orégãos  	€ 5,00
<i>Gazpacho (cold soup):</i> tomato, pepper, cucumber, onion, garlic and oregano	
Creme de curgete e manjeriço com pancetta crocante  	€ 5,50
<i>Zucchini and basil cream soup with crispy pancetta</i>	

TRATTORIA OLIVEIRA

MASSAS & RISOTOS PASTAS & RISOTTOS

Lasanha de novilho <i>Beef lasagne</i>	€ 16,00
Canelones de ricotta e espinafres  <i>Ricotta and spinach cannelloni</i>	€ 16,00
Esparguete à carbonara <i>Spaghetti carbonara</i>	€ 16,00
Tagliatelle de camarão com tomate cherry, endro e molho de marisco <i>Shrimp tagliatelle with cherry tomatoes, dill and seafood sauce</i>	€ 19,50
Ravioli de abóbora e seitan  <i>Pumpkin and seitan ravioli</i>	€ 17,50
Risoto de morangos com balsâmico glacê, hortelã e parmesão   <i>Strawberry risotto with balsamic glaze, mint and parmesan</i>	€ 18,00
Risoto de cogumelos com azeite de trufa, cebolinho e parmesão  <i>Mushroom risotto with truffle oil, chives and parmesan</i>	€ 18,50

TRATTORIA OLIVEIRA

PIZZAS

PIZZAS

Margherita 	€ 12,50
Molho de tomate, mozzarella e orégãos <i>Tomato sauce, mozzarella and oregano</i>	
Milano	€ 15,00
Molho de tomate, mozzarella, pancetta fumada e cogumelos <i>Tomato sauce, mozzarella, smoked pancetta and mushrooms</i>	
Atum	€ 15,00
Molho de tomate, mozzarella, atum, cebola roxa e azeitonas <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion and olives</i>	
Capricciosa	€ 15,50
Molho de tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos e ananás <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and pineapple</i>	
Vegetariana 	€ 15,50
Molho de tomate, mozzarella, cogumelos, curgete grelhada, alcachofras e rúcula <i>Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, grilled courgette, artichokes and rocket</i>	
Della Mamma	€ 16,00
Molho de tomate, mozzarella, fiambre, tomate cherry, cebola roxa e pimentos <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, cherry tomatoes, red onion and peppers</i>	
Paraíso	€ 16,00
Molho de tomate, mozzarella, espinafres, cogumelos, queijo bocconcini e pancetta <i>Tomato sauce, mozzarella, spinach, mushrooms, bocconcini and pancetta</i>	
Pepperoni	€ 16,00
Molho de tomate, mozzarella e pepperoni <i>Tomato sauce, mozzarella and pepperoni</i>	
Parma	€ 16,50
Molho de tomate, queijo mozzarella, burrata, presunto de Parma e rúcula <i>Tomato sauce, mozzarella, burrata, Parma ham and arugula</i>	
Calzone	€ 16,00
Molho de tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos, azeitonas e gorgonzola <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives and gorgonzola</i>	

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









CARVOEIRO CLUBE

G R O U P



TRATTORIA OLIVEIRA

PEIXE FISH

- Camarão à guilho** com pão e arroz basmati € 24,00
Garlic prawns "à guilho" served with bread and basmati rice
- Filete de corvina à portuguesa** 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** com risoto de ervas, curgete assada e molho de espumante € 26,00
Sea bass fillet with herb risotto, roasted zucchini and sparkling wine sauce 
- Filete de salmão** com abóbora manteiga, puré de edamame e molho cítrico € 27,50
Salmon fillet with butternut squash, edamame purée and citrus sauce 
- Polvo à lagareiro** 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  

TRATTORIA OLIVEIRA

CARNE MEAT

- Frango piri-piri com batata frita e salada mista**  € 16,00
Piri-piri chicken with fries and mixed salad
- Secretos de porco ibérico grelhados com batata-doce e salada**  € 22,50
Grilled Iberian pork "secretos" with sweet potato and salad
- Espetada de lombinho de porco ibérico com chouriço, pimento, cebola, tomate e batata gratinada** € 26,00
Iberian pork skewer with chorizo, peppers, onion, tomato and gratin potatoes
- Steak Frites: bife da vazia com molho Café de Paris com batata rústica e salada mista com tomate seco** € 29,00
Steak frites: steak with Café de Paris sauce, rustic fries and mixed salad with sun-dried tomatoes
- Bife à portuguesa: Lombo de novilho acompanhado com batata às rodelas, presunto, alho e louro** € 32,50
Steak frites: 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 couvert, 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