

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  € 6,00
Couvert (2 persons): marinated carrots, bocconcini mozzarella, pâté and bread
- Creme de tomate** com burrata, croutons e azeite de ervas  € 4,50
Tomato cream soup with burrata, croutons and herb olive oil
- Creme de abóbora** com parmesão   € 4,50
Pumpkin cream soup with parmesan
- Pão de alho** com queijo e orégãos  € 5,00
Garlic bread with cheese and oregano
- Pão de alho** com queijo e presunto de Parma € 6,00
Garlic bread with cheese and Parma ham
- Bruschetta de tomate** com manjeriço, alho e azeite   € 6,50
Tomato bruschetta with basil, garlic and olive oil
- Variedade de bruschettas** com presunto de Parma, tomate, manjeriço e burrata com rúcula € 7,50
Selection of bruschettas with Parma ham, tomato, basil and burrata with rocket
- Involtini de curgete** com tomate seco, queijo creme, mozzarella, tomilho e manteiga de tomate   € 7,50
Zucchini Involtini with sun-dried tomatoes, cream cheese, mozzarella, thyme and tomato butter
- Salada de burrata** com tomate, rúcula, pesto de manjeriço e balsâmico   € 9,50
Burrata salad with tomato, rocket, basil pesto and balsamic vinegar
- Carpaccio de atum** com endívias marinadas, vinagrete de lima e coentros e tosta crocante   € 12,50
Tuna carpaccio with marinated endives, lime and coriander vinaigrette and crispy toast

TRATTORIA OLIVEIRA

MENU ESPECIAL INVERNO WINTER SPECIAL MENU

Entradas

Baguete com manteiga de alho e ervas
Salada ibérica com requeijão, tomate seco e vinagrete

Opção peixe

Filete de dourada com batata frita (com pele) aromatizada com alecrim e molho à escolha:
manteiga e limão ou azeite e alho

ou

Opção carne

Bife de novilho com batata frita e molho à escolha: Café de Paris ou molho cremoso

Starters

*Baguette with garlic and herb butter
Iberian salad with cream cheese, sun-dried tomatoes and vinaigrette*

Fish option

*Sea bream fillet with French fries (with skin) flavoured with rosemary and a choice of sauce: butter and
lemon or olive oil and garlic*

or

Meat option

Steak with French fries and a choice of sauce: Café de Paris or creamy sauce

€ 17,90




CARVOEIRO CLUBE
GROUP

TRATTORIA OLIVEIRA

PEIXE

FISH

- Filete de robalo** com risoto de ervas, legumes assados e molho de espumante  € 21,00
Sea bass fillet with herb risotto, roasted vegetables and sparkling wine sauce
- Filete de salmão** com curgete salteada, tomate cherry, batata nova e molho de coentros  € 22,00
Salmon fillet with sautéed courgette, cherry tomatoes, new potatoes and coriander sauce
- Camarão à guilho (200g):** camarão frito flambeado com alho e ervas aromáticas e pão torrado € 24,00
Shrimp "à guilho" (200g): fried flambéed shrimps with garlic and aromatic herbs and toasted bread
- Polvo assado** no forno com batata-doce, pimento assado, legumes da estação e azeite de alho   € 27,50
Roasted octopus with sweet potatoes, roasted peppers, seasonal vegetables and garlic olive oil





CARVOEIRO CLUBE

G R O U P

TRATTORIA OLIVEIRA



CARNE MEAT

- Frango piri-piri** com batata frita e salada mista  € 14,50
Chicken piri-piri with French fries and mixed salad
- Secretos de porco ibérico grelhados** com batata-doce em palitos e salada  € 19,50
Iberian pork "Secretos" with sweet potato and salad
- Chambão de borrego** com legumes estufados, puré de batata e jus de tomilho € 23,00
Lamb shank with stewed vegetables, mashed potatoes and thyme jus
- Bife à portuguesa (250g):** lombo de novilho com batata às rodelas, presunto, alho e louro € 29,50
Portuguese steak(250g): beef tenderloin with sliced potatoes, ham, garlic and bay leaves



TRATTORIA OLIVEIRA

MASSAS & RISOTOS PASTAS & RISOTTOS

Canelones de ricotta e espinafres com molho de tomate  <i>Ricotta and spinach cannelloni with tomato sauce</i>	€ 14,00
Esparguete à Carbonara com pancetta e natas <i>Spaghetti Carbonara with pancetta and cream</i>	€ 14,50
Lasanha com carne de novilho, bechamel, molho de tomate e queijo mozzarella <i>Lasagne with beef, béchamel sauce, tomato sauce and mozzarella cheese</i>	€ 15,00
Esparguete com camarão , tomate cherry, endro e molho de marisco <i>Spaghetti with shrimps, cherry tomatoes, dill and seafood sauce</i>	€ 18,00
Risoto de cogumelos com variedade de cogumelos, azeite de trufa e cebolinho  <i>Mushroom risotto with a variety of mushrooms, truffle oil and chives</i>	€ 16,50
Risoto de marisco com camarão, mexilhão, amêijoia e açafrão <i>Seafood risotto with shrimps, mussels, clams and saffron</i>	€ 19,50

TRATTORIA OLIVEIRA

PIZZAS

PIZZAS

Margherita 	€ 11,50
Molho de tomate, queijo mozarela e orégãos <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and oregano</i>	
Capricciosa	€ 14,00
Molho de tomate, queijo mozarela, fiambre, cogumelos e ananás <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms and pineapple</i>	
Vegetariana 	€ 14,00
Molho de tomate, queijo mozarela, cogumelos, curgete grelhada, alcachofras e rúcula <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, grilled courgette, artichokes and rocket</i>	
Della Mamma	€ 14,00
Molho de tomate, queijo mozarela, fiambre, tomate cherry, cebola roxa e pimentos <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, cherry tomatoes, red onion and peppers</i>	
Atum	€ 14,00
Molho de tomate, queijo mozarela, atum, cebola roxa e azeitonas <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onion and olives</i>	
Milano	€ 14,50
Molho de tomate, queijo mozarela, pancetta fumada e cogumelos <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked pancetta and mushrooms</i>	
Pepperoni	€ 14,50
Molho de tomate, queijo mozarela e pepperoni <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni</i>	
Paraíso	€ 14,50
Molho de tomate, queijo mozarela, espinafres, cogumelos, queijo bocconcini e pancetta <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, spinach, mushrooms, bocconcini and pancetta</i>	
Parma	€ 16,00
Molho de tomate, queijo mozarela, burrata inteira, presunto de Parma, rúcula e pesto de manjeriço <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, whole burrata cheese, Parma ham, rocket and basil pesto</i>	
Calzone	€ 14,50
Molho de tomate, queijo mozarela, fiambre, cogumelos, azeitonas e queijo gorgonzola <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, olives and gorgonzola cheese</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

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