

MENU
TRATTORIA



Somos descendentes de imigrantes Italianos que há muito tempo atrás povoaram Gramado, no Rio Grande do Sul.

Os colonos Italianos que vieram de navio para o Sul do Brasil, no início do século XVIII, trouxeram da sua terra-mãe a cultura de reunir a família e amigos para confraternizarem ao redor de uma mesa farta e repleta de comida saborosa e autêntica.

Chegando à Serra Gaúcha, tiveram que se adaptar ao clima, ao solo de difícil cultivo e condições adversas para sobreviver, prosperar e constituírem família.

A comida que servimos tem o propósito de despertar a memória afetiva, as boas lembranças da infância e os deliciosos sabores do campo, com um toque de sofisticação e requinte, com receitas de família e tradicionais da culinária Italiana, produzidos com ingredientes locais e orgânicos, fornecidos por pequenos produtores da Região das Hortênsias, dentro do conceito "Farm-to-Table" ou "Quilômetro Zero".

Para proporcionar uma experiência ainda mais completa para os nossos visitantes, criamos o primeiro cardápio da América Latina harmonizado com azeites de oliva, vinhos, espumantes e cervejas especiais, possibilitando o desfrute de todos os aromas e sabores do nosso "Terroir Serrano".

Buon Appetito!



COUVERT

MINI TÁBUA DE PÃO DE MILHO COLONIAL ASSADO NO FORNO À LENHA

Cortesia



Harmonizações Couvert:

Sugestão de Vinho:
Espumante

Sugestão de Azeite:
Extravirgem Terroir Serrano

Sugestão de Cerveja:
Patagonia Pilsner



Harmonizações Antepasto:

Sugestões de Vinhos:
Espumante ou Rosés Aromáticos

Sugestão de Azeite:
Extravirgem Terroir Serrano

Sugestão de Cerveja:
Patagonia Weisse



ENTRADAS

Cobramos 10%

SOPA DE CAPELETTI AL BRODO

R\$45,00

Massa em formato de chapéu (chapéu) recheada com carne de frango desfiada, cozida no caldo de galinha caipira com um toque de nós moscada.

Acompanha pão de milho, crem, cheiro verde e queijo parmesão ralado.

SALPICÃO DE REPOLHO ROXO COM PEITO DE FRANGO DESFIAO E AMÊNDOAS

R\$37,00

Peito de frango desfiado com maionese caseira, cenoura, ervilha, uva passa, milho verde, repolho roxo, batata palha, cheiro verde e amêndoas tostadas.

BURRATA COM TOMATE CEREJA CONFIT E TORTILHAS DE PÁPRICA

R\$109,90

Massa fresca de mozzarella de búfala acompanhado de tomate cereja confitado no azeite de oliva e tortilhas de milho assadas, finalizado com Infusão Aromática de Herbs de Provence.

Harmonizações Entradas:

Sugestões de Vinhos:
Branco cítricos e mineralizados.

Sugestão de Azeites:
Infusão Aromática de Mostarda
Infusão Aromática de Limão Siciliano
Extravirgem Terroir Serrano

Sugestão de Cerveja:
Patagonia Pilsner



MASSAS

ESCOLHA SUA MASSA



MACARRÃO COLONIAL

Massa de ovos cilíndrica, tipo tortiglioni.



TALHARIM

Massa de ovos calpiras, em tiras, tipo tagliatelle.

MOLHOS

ESCOLHA SEU MOLHO

QUATRO FORMAGGIO

Mix de queijos serrano, colonial, mozzarella e gorgonzola.

PARA 1 PESSOA R\$69,00

PARA 2 PESSOAS R\$124,00

MODA OLIVAS

Pomodoro, nata, azeitonas pretas e linguiça colonial defumada.

PARA 1 PESSOA R\$69,00

PARA 2 PESSOAS R\$124,00

Harmonizações Massas:

Sugestões de Vinhos:

Branços acarvalhados ou tintos aveludados

Sugestões de Azeites:

Infusão Aromática de Herbs de Provence
Infusão Aromática de Alho

Sugestão de Cerveja:

Patagonia Amber Ale



RISOTOS

Cobramos 10%

COGUMELOS SELVAGENS

Risoto de arroz arbóreo com cogumelos selvagens, manteiga, nata fresca, cebola e salsinha da horta.

PARA 1 PESSOA R\$ 89,00
PARA 2 PESSOAS R\$ 160,00

ALHO PORÓ E LIMÃO SICILIANO

Risoto de arroz arbóreo com alho poró, manteiga, nata fresca, cebola, raspas de limão siciliano orgânico e salsinha da horta.

PARA 1 PESSOA R\$ 82,00
PARA 2 PESSOAS R\$ 147,00

Harmonizações Risotos:

Sugestões de Vinhos:
Branco acarvalhados
ou tintos aveludados

Sugestões de Azeites:
Infusão Aromática de Herbs de Provence
Infusão Aromática de Alho

Sugestão de Cerveja:
Patagônia Weiss



CARNES



CARNE DE PANELA AO MOLHO FERRUGEM

Corte de carne bovina cozida na panela de ferro com vinho tinto colonial, acompanhado de polenta mole e gorgonzola.

PARA 1 PESSOA R\$ 97,00
PARA 2 PESSOAS R\$ 174,00

BIFE ALLA PARMEGGIANA

Bife bovino de corte de primeira à milanesa, com molho pomodoro e queijo mozzarella, salpicado com queijo parmesão, acompanhado de batata frita e arroz branco.

PARA 1 PESSOA R\$ 110,00
PARA 2 PESSOAS R\$ 198,00



Harmonizações Carnes:

Sugestões de Vinhos:
Tintos austeros

Sugestão de Azeites:
Infusão Aromática de Pimenta Calabresa
Infusão Aromática de Fumaça

Sugestão de Cerveja:
Patagonia IPA



PRATOS KIDS



PICOLLO R\$42,00

Isças de carne de gado, batata sorriso, arroz branco, alface e tomate cereja.

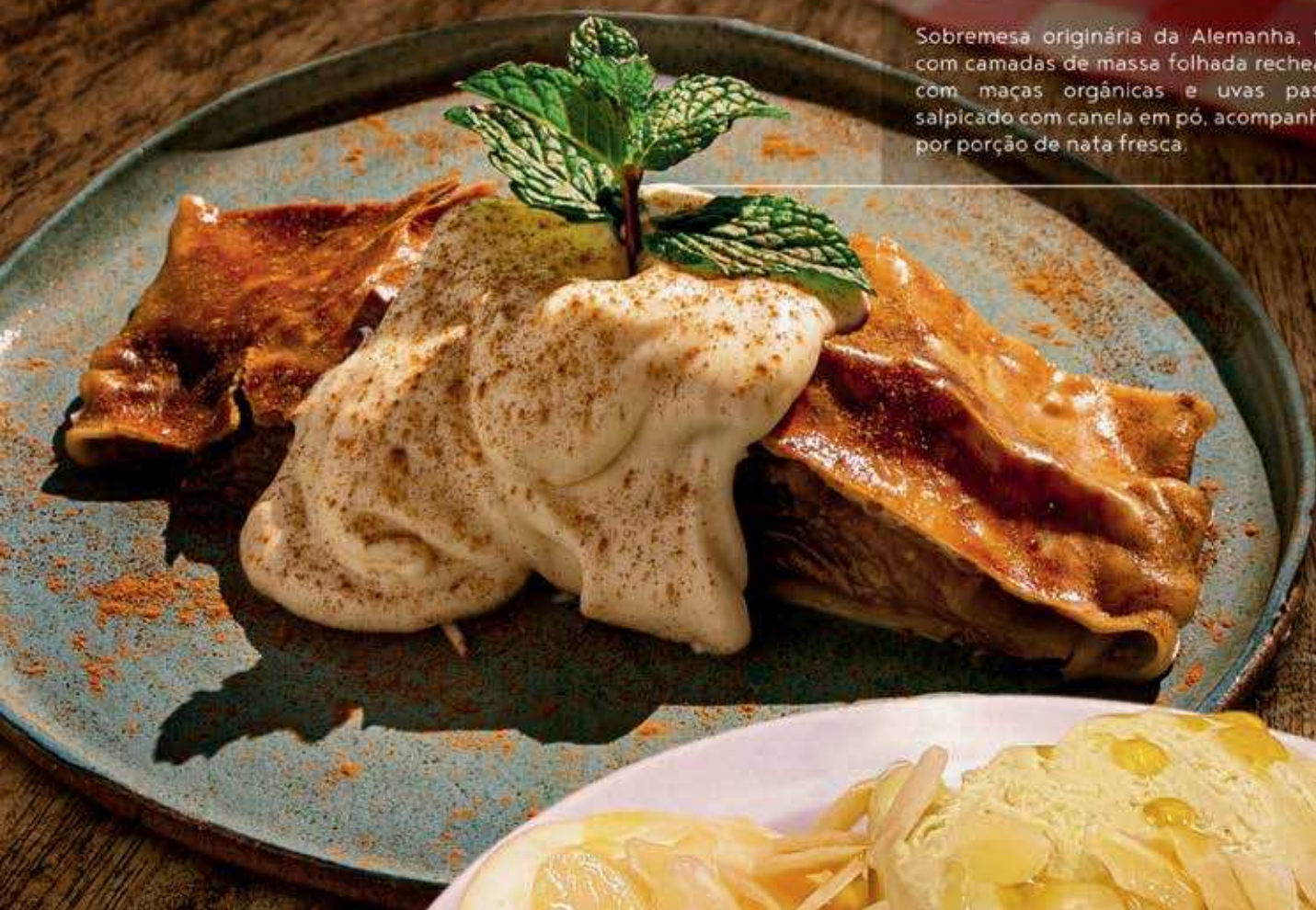
SOBREMESAS

Cobramos 10%

APFELSTRUDEL

R\$ 52,00

Sobremesa originária da Alemanha, feita com camadas de massa folhada recheadas com maçãs orgânicas e uvas passas, salpicado com canela em pó, acompanhado por porção de nata fresca.



CREMA E PISTACCHIO

R\$ 45,00

Sorvete artesanal de creme e pistache com amêndoas laminadas e finalizado com azeite de oliva extra virgem



Harmonizações Sobremesas:

Sugestões de Vinhos:
Espumantes

Sugestão de Azeites:
Infusão Aromática de Canela
Infusão Aromática de Limão
Bergamota com Baunilha

Sugestão de Cerveja:
Patagonia Weiss



BEBIDAS



SOFT DRINKS

ÁGUA SEM GÁS	R\$8,00	SODA LIMONADA	R\$9,00
ÁGUA COM GÁS	R\$8,00	ÁGUA DE COCO	R\$15,00
ÁGUA TÔNICA	R\$9,00	SUCO (UVA, LARANJA, LIMÃO)	R\$15,00
PEPSI	R\$9,00	RED BULL	R\$22,00
PEPSI BLACK ZERO	R\$9,00	Energy Drink, Sugar Free, Tropical, Melancia, Pitaya, Summer Edition	
GUARANÁ ANTÁRCTICA	R\$9,00		
GUARANÁ ANTÁRCTICA ZERO	R\$9,00		

DRINKS AUTORAIS

CAIPIRA OLIVAS

R\$32,00

Cachaça de guaco, licor de oliva, limão bergamota, xarope de mel, canela e folha de oliveira

BERGAMOTA

R\$42,00

Whisky Bourbon, licor de oliva e siciliano, suco de tangerina, xarope de mel, clara de ovo e gomos de bergamota

SUNSET

R\$45,00

Gin, polpa de morango, suco de limão, xarope artesanal de manjerição e vinho rose



DRINKS CLÁSSICOS

APEROL SPRITZ Aperol, espumante, água com gás, laranja e alecrim.	R\$39,00	CLERICOT Vinho branco ou espumante, frutas da estação e hortelã.	R\$42,00
NEGRONI Gin, Campari, vermouth rosso e zest de laranja.	R\$42,00	MOJITO Rum, suco de limão, água com gás, xarope de açúcar e hortelã.	R\$37,00
MOSCOW MULLE Vodka, xarope de gengibre, suco de limão, ginger ale e espuma de gengibre.	R\$42,00	BRAMBLE Gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e licor artesanal de amora.	R\$42,00

GIN & CAIPIRAS

GIN & TÔNICA Gin, água tônica, limão siciliano e alecrim.	R\$37,00	PITAYA Gin, Redbull Pitaya, pitaya e folha de oliveira.	R\$42,00
TROPICAL Gin, Red Bull Tropical, laranja e alecrim.	R\$42,00	CAIPIRA Cachaça, xarope de açúcar e suco de fruta (limão, morango, abacaxi).	R\$29,00
MELANCITA Gin, Red Bull Melancia, limão e hortelã.	R\$42,00	CAIPIROSKA Vodka, xarope de açúcar e suco de fruta (limão, morango, abacaxi).	R\$32,00
SEVILLA CINNAMON Gin Tanqueray, Flor de Sevilla, xarope de manjerição, suco de bergamota, água tônica e manjerição.	R\$39,00	SAKERITA Sake, xarope de açúcar e suco de fruta (limão, morango, abacaxi).	R\$32,00
ROMÃ GIN Gin, calda de cereja, água tônica, chá de romã e cramberry, cereja e alecrim.	R\$42,00		

CHOPP & BEERS

CHOPP Olivas Patagonia Especial	R\$24,90	LONGNECK 300ML Stella Artois Corona	R\$21,90	CERVEJAS 740ML Bohemian Pilsener Amber Lager Weisse IPA	R\$49,90
--	-----------------	---	-----------------	---	-----------------

LICORES E DESTILADOS

AMARULA	R\$22,00	BULLEIT BOURBON	R\$30,00
CAMPARI	R\$20,00	OLD PARR 12 ANOS	R\$35,00
LICOR 43	R\$30,00	CIROC	R\$35,00
JÄGERMEISTER	R\$28,00	KETEL ONE	R\$26,00
JACK DANIELS N7	R\$30,00	TANQUERAY TEN	R\$35,00
JACK DANIELS FIRE	R\$35,00	TANQUERAY LONDON DRY	R\$30,00
JACK DANIELS HONEY	R\$35,00	TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	R\$30,00
JACK DANIELS APPLE	R\$35,00	CACHAÇA YPIOCA OURO	R\$20,00
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	R\$35,00	CACHAÇA YPIOCA 150 ANOS	R\$25,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$32,00		

COMBOS

KETEL ONE + 5 RED BULL	R\$450,00	JACK DANIELS + 5 RED BULL	R\$700,00
CIROC + 5 RED BULL	R\$650,00	JOHNNIE WALKER BLACK + 5 RED BULL	R\$700,00
TANQUERAY + 5 RED BULL	R\$650,00	OLD PARR + 5 RED BULL	R\$750,00

CAFÉS

EXPRESSO	R\$9,00	CHOCOLATE QUENTE COM CHANTILLY	R\$27,00
EXPRESSO DUPLO	R\$13,00	CAFÉ OLIVAS: Café expresso, licor de oliva e chantilly	R\$27,00
CORTADO	R\$15,00	BULE DE CHÁ DE OLIVA (CONSULTAR DISPONIBILIDADE)	R\$20,00
CAPPUCCINO	R\$23,00		
CAPPUCCINO COM AVELÃ	R\$27,00		
CHOCOLATE QUENTE	R\$23,00		

HARMONIZAÇÃO DE AZEITES



ENTRADAS

Infusão Aromática de Mostarda.

Infusão Aromática de Limão Siciliano.

Extravirgem Terroir Serrano.



MASSAS

Infusão Aromática de Herbs de Provence.

Infusão Aromática de Alho.



RISOTOS

Infusão Aromática de Herbs de Provence.

Infusão Aromática de Alho.



CARNES

Infusão Aromática de Pimenta Calabresa.

Infusão Aromática de Fumaça.



SOBREMESAS

Infusão Aromática de Limão Bergamota com Baunilha.

Infusão Aromática de Canela.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS



ENTRADAS

Vinhos brancos e espumantes.



MASSAS

Vinhos rosé e brancos.



RISOTOS

Vinhos rosé e brancos.



CARNES

Vinhos tintos e rosé.



SOBREMESAS

Espumantes e vinho do porto.

HARMONIZAÇÃO DE CERVEJAS



ENTRADAS

Pilsner



MASSAS

Amber Ale



RISOTOS

Weiss



CARNES



IPA



SOBREMESAS

Weiss



  [Olivasdegramado](#)

[#natureza](#) [#gastronomia](#) [#azeitedeoliva](#) [#sunset](#)