

PIZZE Nuestras pizzas son estilo napoletano con largo tiempo de reposo y masa madre.

Margherita Salsa de jitomate, queso y albahaca.	\$190	Napoli Salsa, queso mozzarella fresco, anchoas, alcaparras, aceitunas.	\$240
Salamino Piccante Salsa de jitomate, queso y "pepperoni"	\$190	Mortadella e Burrata Salsa, pesto, burrata, mortadella, arugula y vinagre balsamico.	\$320
Ananas Salsa de jitomate, queso, jamon de pierna y piña	\$190	Romana Salsa de jitomate, queso, chorizo, peperoni, pimientos y aceitunas negras.	\$225
Carciofi Salsa de jitomate, champiñones, alcachofa, queso gorgonzola.	\$225	A modo Mio Salsa, queso, 4 ingredientes a elegir (excepto jamón serrano y camarones)	\$225
Formaggi Salsa, queso gorgonzola, queso de cabra y parmesano.	\$215	Tartufata Pizza blanca con queso, arugula, jamón serrano y aceite de trufa.	\$280
Fichi e Salame Salsa, queso, higos frescos, salame, queso de cabra.	\$215	Uliveto Salsa, queso mozzarella fresco, arúgula, jamón serrano y jitomate cherry.	\$280
Verdure Salsa, queso, espinaca, cebolla, aceitunas, champiñones y jitomate cherry.	\$215	Calzone alla Capricciosa Pizza doblada con relleno de queso, salsa, jamón de pierna, champiñones y alcachofas.	\$225
		Panzerotti (2 piezas) Clasica pizza frita napolitana (street food) en forma de empanada y rellena de mozzarella y carnes frias.	\$215

Papas a la Francesa con Ajo, Parmesano y Perejil	\$95	Pan pizza con Romero y Aceite de Olivo	\$65
Focaccia a la Leña Aceitunas, Cherry, Ajo y Orégano	\$120	Grissini 10 pzs	\$25
Extra de Jamón Serrano (100gr)	\$85	Extra Camarón (100gr)	\$85
Pollo (100gr)	\$90		

PANINI Hechos con pan horneado al momento y acompañados de papas a la francesa y adherezo.

Prosciutto e Mozzarella Jamón serrano, queso mozzarella fresco, lechuga, arúgula, jitomate y radicchio.	\$275	Stracciatella Jamón de pierna, mortadela con pistache, salame, stracciatella, lechuga, arúgula, jitomate.	\$275
---	--------------	---	--------------

ULIVETO TO GO



U L I V E T O



TRATTORIA ITALIANA

Horario

Martes a Sábado: 2 pm.-11 pm.
Domingo: 2 pm. -6pm.
Lunes: Cerrado

 ulivetotrattoria

Reservaciones

www.ulivetotrattoria.com.mx

 33 10 41 37 86

 33 36 24 63 35

ANTIPASTI

Carpaccio di Manzo	\$195	Calamari Fritti	\$195
Láminas de filete de res marinado con aceite de olivo y limón (100gr).		Calamares empanizados y servidos con salsa tártara.	
Carpaccio di Polpo	\$225	Cozze alla Marinara	\$225
Laminas de pulpo y papa condimentadas con perejil y limón (100gr).		Mejillones cocinados con ajo, vino blanco y limón.	
Carpaccio di Salmone	\$195	Provola e Funghi	\$225
Laminas de salmón condimentado con alcaparras y queso crema (100gr).		Queso provoleta horneado con champiñones, ajo, perejil y chile.	
Carpaccio Barbabietole	\$145	Melanzane alla Parmigiana	\$225
Láminas de betabel y zucchini marinados con parmesano y pistache (100gr).		Berenjenas horneadas con salsa pomodoro, parmesano y albahaca.	
Bruschetta con Prosciutto	\$165	Antipasto Italiano	\$315
Pan de la casa con jitomate, albahaca, ajo y jamón serrano.		Tabla de quesos y carnes para compartir.	
Funghi Trifolati	\$145		
Champiñones salteados con ajo, chile, perejil y vino blanco.			
Gamberi alla Sorrentina	\$290		
Antipasto de camarones, ajo,vodka, mantequilla y limón.			

Minestrone	\$120
Sopa italiana a base de verduras, legumbres y pasta.	

INSALATE

Caprese	\$245	Luigi	\$225
Rodajas de mozzarella fresca, jitomate y albahaca.		Lechugas mixtas, supremas de naranja, fresa, cacahuate, pepitas de calabaza, queso de cabra/aderezo oriental.	
Di casa	\$165	Di Mare	\$280
Lechugas mixtas, jitomate, queso, pepino, zanahoria/vinagreta balsamica.		Lechugas mixtas,camarones, calamar, pulpo, aguacate y palmito/vinagreta de limón.	
César	\$185	Uliveto	\$165
Lechuga romana, queso parmesano/ aderezo césar.		Arúgula, jitomate fresco, parmesano y vinagreta italiana.	
Tiziana	\$280	Mediterránea	\$175
Hojas de espinaca, salmón “gravlax”, eneldo pepitas de calabaza /aderezo de hinojo y yogurth.		Rodajas gruesas de jitomate fresco, alcaparra, aceituna “kalamata”, alcachofas, aderezo de aceite de oliva, ajo y yogurth.	

PASTE AL FORNO

Cannelloni Della Nonna	\$185	Lasagna Bolognese	\$225
Pasta horneada rellena de espinaca, requesón con salsa pomodoro y salsa blanca.		Pasta horneada con salsa de carne, queso y parmesano.	
Lasagna Cremosa de Camarón	\$345		
Pasta horneada con salsa rosa de camarones y queso parmesano.			
Spaghetti Pomodoro	\$185	Linguine Gamberoni	\$245
Salsa de jitomate, ajo, aceite de olivo y albahaca (180gr).		Salsa de crema, ajo, vino blanco, albahaca y camarones (180gr).	
Spaghetti Bolognese	\$195	Spaghetti Portofino	\$350
Salsa de jitomate y carne (180gr).		Salsa de ajo, vino blanco, mantequilla, jitomate cherry, camarones, pulpo y almeja (180gr).	
Spaghetti Carbonara	\$195	Pesto	\$195
Salsa a base de huevo, tocino y parmesano. *Variante de la receta clásica (180gr).		Salsa genovesa de albahaca, nueces, ajo, parmesano y aceite de olivo (180gr).	
Penne alla Puttanesca	\$195	Capra e Pomodorini	\$235
Salsa de jitomate, anchoas, aceitunas, alcaparras y champiñones (180gr).		Salsa de crema, queso de cabra, nueces y jitomate cherry (180gr).	
Fusilli Roma Mia	\$285	4 Formaggi	\$195
Salsa de pomodoro, albahaca y queso burrata (180gr).		Salsa de crema, queso gorgonzola, queso de cabra y parmesano (180gr).	
Fusilli con la Panna	\$160	Amatriciana 🍷	\$195
Salsa de crema (180gr).		Salsa pomodoro, ajo, cebolla, peperoncino y tocino(180gr).	
Linguine ai Frutti 🍷 di Mare	\$245		
Salsa de jitomate, ajo, peperoncino, vino blanco, camarón, almeja y mejillones (180gr).			

PASTAS A ELEGIR			
Penne, Fusilli, Spaguetti, Linguine			
*Ravioli	Queso Ricota y Espinacas. *160gr	+	\$35
*Ravioli	Relleno de Carne. *160gr	+	\$35
*Gnocchi	Pasta a Base de Papa. *200gr	+	\$35

RISOTTO

Risotto e Funghi	\$225	Risotto e Mare	\$270
Arroz "arborio" cocinado con hongos mixtos y acreamado con mantequilla y parmesano		Arroz “arborio” cocinado con zucchini, camarones, pomodoro y acreamado con mantequilla y parmesano.	

SECONDI

Carne		Pesce	
Saltimbocca alla Romana	\$415	Salmone al Basilico	\$395
Medallones de filete de res con salsa de vino blanco coronado con jamón serrano y parmesano; acompañamiento a elegir (200 gr)		Salmon cocinado a la plancha con salsa “pesto”; acompañamiento a elegir (200 gr)	
Cotoletta di Carne	\$315	Tagliata di Tonno	\$395
Carne de res empanizada, acompañada de ensalada de arúgula y papas a la francesa; (160 gr)		Medallón de atún cocinado a la plancha acompañado de salsa tártara ; acompañamiento a elegir (200 gr)	
Filetto al Balsamico	\$415	Pesce Olive e Peperoncino 🍷	\$385
Filete de res cocinado con mantequilla, reducción de vinagre balsamico y queso parmesano; acompañamiento a elegir; (200 gr)		Filete de pescado cocinado con ajo, vino blanco, salsa pomodoro, aceitunas, perejil y peperoncino; acompañamiento a elegir (200gr)	
Pollo		Pesce Amalfi	\$385
		Filete de pescado, ajo, vino blanco, perejil y mejillones; acompañamiento a elegir (200 gr).	
Pollo alla Parmigiana	\$310	Polpo alla Griglia	\$478
Pechuga de pollo empanizada con queso parmesano; acompañamiento a elegir (200 gr)		Pulpo con doble cocción, parrillado y salteado con ajo y jitomate cherry; acompañamientoa elegir (200 gr)	

Pollo Limone e Capperi	\$315
Pechuga de pollo con gravy de limón y alcaparras; acompañamiento a elegir (300 gr)	

ACOMPÑAMIENTOS A ELEGIR	
*Espárragos al vapor y papas salteadas con romero.	*Ensalada de la Casa.
*Puré de Papa Casero con Espárragos.	*Pasta Pomodoro o con Crema.

TEQUILAS

(60ml)

Herradura Antiguo	\$110
Herradura Blanco	\$125
Herradura Plata	\$140
Herradura Reposado	\$160
Herredura Ultra	\$210
1800 Cristal	\$220
Maestro Dobel Diamante	\$165
Don Julio Blanco	\$140
Siete Leguas Blanco	\$140
Tequileño Blanco	\$110
Tequileño Reposado	\$110
Tierra Noble Blanco	\$150
Tierra Noble Reposado	\$160
Tierra Noble Añejo	\$220
Tierra Noble Cristalino	\$195
Reserva de los Gonzalez	\$220
Cascahuin Blanco	\$140
Cascahuin Tahona	\$220

MEZCAL

MONTELOBOS

400 Conejos Espadín	\$160
Unión Joven	\$145
Unión el Viejo	\$210
Montelobos Espadín	\$160

BRANDY

Torres 10	\$125
Cardenal Mendoza	\$250

WHISKY

Johnnie Walker E. Roja	\$125
Johnnie Walker E. Negra	\$210
Buchanan's 12	\$210
Macallan 12	\$340
Glenfiddich 12	\$220

COGNAC

Martell V.S.O.P.	\$280
------------------	-------

RON

Bacardí Blanco	\$85
Matusalem Platino	\$85
Appleton Special	\$95
Zacapa 23 Años	\$220

VODKA

Absolut Azul	\$120
Stolichnaya	\$100
Grey Goose	\$220

GINEBRA

Tanqueray	\$135
Hendricks	\$210
Bull Dog	\$150

DIGESTIVOS

Amaretto Di Saronno	\$125
Frangelico	\$115
Amaro Averna	\$125
Baileys	\$115
Fernet Branca	\$125
Grappa Italiana	\$125
Licor 43	\$135
Strega	\$160
Sambuca Vaccari	\$115
Limoncello	\$115



U L I V E T O

TRATTORIA ITALIANA

MOCKTAILS

0% Alcohol

Fragolone	*Fresa. cardamomo. limón.	\$85
Sole Mio	*Maracuyá.Miel de Agave.Albahaca.	\$85
Francesco	*Frutos rojos.Té de Jazmín.miel de Agave.	\$85
Cetriolo	*Pepino.Hierbabuena.Anís.	\$85
Piñada		\$85
Mojito		\$85
Soda Italiana		\$75
Limonada de Maracuyá		\$75
Limonada de Frutos Rojos		\$75
Agua Fresca	*Solo Fines de Semana	\$50

COCTAILS E APERITIVI

Spritz
(Bebida refrescante con Prosecco)



<i>Aperol</i>	\$156	
<i>Campari</i>	\$156	
<i>Frangelico</i>	\$195	
<i>St. Germain</i>	\$195	
<i>Chambord</i>	\$195	
<i>Limoncello</i>	\$145	
Sangria (Tinto/Blanco)	\$98	
Clericot	\$110	
Tinto de Verano	\$120	
Danubio	*Mezcal. Jamaica. Romero.	\$145
Gin Pink	*Ginebra. Frutos Rojos. Agua Tónica.	\$145
Negroni	*Gin. Campari Cinzano.	\$260
Sbagliato	*Prosecco. Campari Cinzano.	\$145
Americano	*Campari Cinzano. Agua Mineral.	\$98
Cantarito		\$130
Lemon Gin	*Gin. Naranja. Limón. Agua Tónica.	\$145
Mojito		\$135
Martini		\$145
Tamarindo	*Mezcal. Tamarindo. Piña.	\$145
Margarita		\$145
Tom Collins	*Limonada. Ginebra	\$145
Paloma Monte Lobos		\$160

I NOSTRI VINI

<i>Vini Bianchi</i>	<i>Pais</i>	<i>Botella</i> (750ml)	<i>Copa</i> (150ml)
Chardonnay, di Gabriele	It	\$650	\$140
Chardonnay, Corte Viola	It	\$620	
Pinot Grigio, Bertani I.G.T.	It	\$920	\$195
Sauvignon Blanc, Don Leo	Mx	\$1,145	
Sauvignon Blanc, Organico Tres Raices	Mx	\$1,145	
Chardonnay, Tre Venezie I.G.T	It	\$650	\$140

<i>Vini Rosé</i>			
Rosé Tres Raices	Mx	\$840	\$160
Round Hill	Eua	\$660	\$150

<i>Vini Rossi</i>			
Merlot, Borgo Cipressi I.G.T.	It	\$725	\$150
Shiraz,Cabernet,Merlot,Conejo Pando	Mx	\$850	
Montepulciano, d'Abruzzo Storico	It	\$680	\$140
Nebbolio,Cabernet, Pajarote	Mx	\$1,100	
Primitivo, Masserie Pisari I.G.T.	It	\$900	
Chianti, Riserva D.O.C.G.	It	\$990	
Tempranillo, Valdubón Roble D.O.	Es	\$995	
Tempranillo, Adobe Jardin Secreto	Mx	\$1,490	
Cabernet, Shiraz Don Leo	Mx	\$1,350	
Brunello, di Montalcino D.O.C.G.	It	\$2,800	
Barolo, Perno D.O.C.G.	It	\$2,800	
Malbec, Salentein Reserva	Arg	\$1,560	
Malbec, Punto Final	Arg	\$850	\$175
Pinot Noir, Anterra	Mx	\$660	\$140
Cabernet Sauvignon,Merlot, Tempranillo, 3V	It	\$1,200	
Cabernet Sauvignon,Merlot, Tempranillo, Laberinto	Mx	\$850	

<i>Vini Frizzanti</i>			
Prosecco Terre di Rai	It	\$830	\$175

<i>Vinos</i> (375ml)			
Tempranillo, el Coto Crianca	Es	\$530	
Aragonez, Castelao,Touriga, Porta 6	Pg	\$350	
Malbec, Punto Final	Arg	\$400	

CERVEZAS

Corona	\$57
Victoria	\$57
Negra Modelo	\$70
Modelo Especial	\$70
Stella Artois	\$85
Michelob ultra	\$70

CERVEZA ARTESANAL

Colimita	\$110
Colimita Cero	\$110
Piedra Lisa	\$135
Ticus	\$135
Angelo Poretti	\$135
Minerva Cerveza Jalisciense	\$140
Cielito Lindo Cerveza Jalisciense	\$140

BEBIDAS

Agua Santa María (355ml)	\$30
Agua Panna (750ml)	\$125
Agua Mineral Topo Chico (355ml)	\$80
Agua Mineral Topo Chico (750ml)	\$115
Agua Perrier (330ml)	\$80
Agua San Pellegrino (750ml)	\$130
Refrescos (355ml)	\$48
Limonada	\$50
Naranjada	\$50

TÉS E INFUSIONES

(180ml)

Sin Cafeína

Manzanilla Lavanda \$70

Flores de manzanilla y lavanda.

Strawberry Fields \$70

Fresa,manzana,hibiscus,almendras,lavanda.

Goji Berry \$70

Hibiscus,flores de malva y lichi

Con Cafeína

Té Verde \$70

Spicy Bread \$70

Té negro con clavo,canela,almendras y rosas.

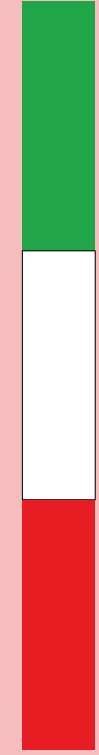
Té Chai \$70

Té negro con especias.

***Sabores sujetos a disponibilidad.**

***En uliveto manejamos té s e infusiones de gran calidad .
Los puedes pedir calientes o fríos.**

***Hindie Té**



ULIVETO



TRATTORIA ITALIANA

I NOSTRI DOLCI

Tiramisú \$120

Clásico italiano a base de café , queso mascarpone y galleta tipo savoiardi.
*nuestra receta es una variante sin huevo.

Panna Cotta \$120

Suave gelatina a base de crema y acompañada de frutos rojos y chocolate.

Torta Al Cioccolato \$145

Tarta con un intenso sabor a chocolate acompañada de helado.

Torta Di Mele \$145

Postre estilo pay, con manzanas y crumble sobre masa de hojaldre acompañada de helado.

Volteado De Nuez \$145

Nuestro postre mas halagado, hecho a base de nuez , sin harina.

Profiteroles \$180

Pasta “choux” rellena de helado de vainilla y bañado con chocolate (2 pzas).

Affogato Al Caffé \$95

Helado de vainilla con café espresso.

Pizza Alla Nutella \$180

Pizza de Nutella con frutos rojos .

Gelato \$135

Pregunta por nuestros sabores (2 bolas).

Sorbete (a base de agua) \$95

Banana e Gelato (Bajo en calorías) \$145

Ligero pan de plátano horneado sin azúcar y acompañado de helado de romero y miel.

DIGESTIVOS

Carajillo \$145

Sambuca \$120

Frailecillo \$145

Canija \$120

Limoncello \$145

CAFFÉ

Espresso (Regular / Decaf) 40ml. \$46

Cappuccino 260ml. \$57

Americano 120ml. \$46

Frappuccino 220ml. \$70