

Olivia



APERITIVO

Aperitivo er en italiensk tradisjon der man samles for å nyte antipasti og noe godt i glasset før måltidet – den perfekte starten på en hyggelig kveld.

SPUMANTI

Prosecco Brut lett og forfriskende musserende vin fra Veneto	glass 130
Bellini prosecco og ferskenpuré x	140
Oddbird Spumante 0% alkoholfri musserende vin	110
COCKTAILS E MOCKTAILS	
Olivia gin tonic malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x	175
Bella Olivia absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron x	169
Amaretto sour amaretto, sitron	169
Bellini spritz prosecco, ferskenpuré, thè pesca x	149
Hugo spritz prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	169
Limoncello spritz Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	169
Sarti Rosa spritz Sarti Rosa, prosecco, Gazzosa, rosa grapefrukt, soda, sitron x	165
Campari spritz all'arancia Campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x	165
Sbagliato alla Olivia Cinzano Rosso, Campari, prosecco, hibiscus, appelsin x	165
Virgin Bella Olivia <i>non alcoholic</i> tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron	115
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte	115

Du finner hele vårt utvalg av vin og cocktails i drikkemenyen.

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana <i>Perfekt å dele!</i>	295
treffjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia h, m, e, pi, se, x	
Focaccia <i>vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, pesto rosso, aioli h, e, m, pk, se, x *	99
Focaccia sarda <i>vegetariano</i> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x *	99
Olive <i>vegano</i> to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk	69
Zuppa di zucca piccola <i>vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeosterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som hovedrett m, h, e, s, x	139
Patate al tartufo <i>vegetariano</i> ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se *	89
Carpaccio tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron m, x, pk	235
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	159



EKTE OG AUTENTISK

Vi lager alle våre sauser og tilbehør fra bunnen av her på huset, med kun de ferskeste råvarer. Våre italienske ingredienser importeres direkte fra nøye utvalgte produsenter i Italia, for å sikre ekte og autentiske smaker.

 MENU DELLA CASA Per person 550	
Zuppa di zucca piccola <i>vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeosterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia m, h, e, s, x	
Maiale all'arancia langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x	
Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbær coulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x	

FOCACCE *serveres frem til kl. 16*

Focaccia di Parma nybakt focaccia fylt med Prosciutto di parma, mozzarella di bufala, pesto alla Genovese, blandet salat og ovnsbakte druer med timian h, m, e, pk, x	195
Focaccia pollo e pancetta nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x	199

ZUPPA E INSALATE

Zuppa di zucca grande <i>vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeosterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som forret m, h, e, s, x	239
Insalata pollo e pancetta blandet salat med soltørkede tomater, soyabønner og syltet rødløk vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta og Grana Padano. Serveres med focaccia so, m, h, x, e, se	249
Insalata Amalfitana blandet salat med melon, syltet rødløk og pinjekjerner, vendt i en honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med Prosciutto di Parma og mozzarella di bufala. Servert med focaccia h, m, pk, se, x	245

...DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

ROMERSK PIZZA

Deigen hviler i 24 timer og inneholder mindre fuktighet enn andre pizzatyper, noe som gir den en ekstra sprø konsistens. Pizzaene stekes på 350°C, som sikrer at skorpen blir sprø på utsiden, men fortsatt myk og luftig på innsiden.

PIZZA MODERNA

Her utfordrer vi de klassiske rammene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner.

Arlecchino  marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola og sitron h, m	255
Parma ai pomodori secchi Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, ruccola og pinjekjerner h, m, pk	269
Pollo bianco marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og ruccola h, m, e, pk	249
Manzo matto okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomat saus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk h, m, e, x, bl	295
Pizza carpaccio tynne skiver av okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	315

All pizza kan lages glutenfri

Mellefritt eller vegansk?
Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med 

Ekstra topping til pizza			
løk	20	sterk salami e	45
sopp	20	skinke	45
oliven	20	parmaskinke	45
ruccola	20	kylling	45
artissjokk	20	nduja	45

DOLCI

Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbær coulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x	145
Tiramisù savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
Soufflè al cioccolato sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis h, m, e	155
GELATO E SORBETTO	
Vi lager vår egen iskrem! Her på Ramsalt tilbyr vi hjemmelaget iskrem laget av gode, italienske råvarer.	
Gelato velg én kule vanilje, pistasj, hasselnøtt eller sjokoladeis e, m, h, pi, ha	69
Sorbetto velg én kule bringebær- eller sitronsorbet	69
Tris di gelato classico <i>Perfekt å dele!</i> tre kuler: vaniljeis, bringebærsorbet og sjokoladeis toppet med sjokoladecrumble, sprø karamellflak og tørkede bringebær e, m, h	149
Tris di gelato superiore <i>Perfekt å dele!</i> tre kuler: pistasj-, hasselnøtt- og sjokoladeis toppet med sjokoladecrumble, ristede pistasj- og hasselnøtter, sprø karamellflak og tørkede bringebær m, h, ha, pi	169
Affogato al caffè en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e	99

PIZZA TRADIZIONALE

Dette er de klassiske italienske pizzaene, laget med respekt for tradisjoner og gode italienske råvarer.

Margherita  <i>vegetariano</i> San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m *	195
Diavola  tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	255
Prosciutto di Parma  tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola og Grana Padano e, h, m, pk	259
Salame al tartufo tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami, blandet sopp og karamellisert løk h, m, x	265
‘Nduja e salsiccia  ‘nduja, salsiccia, stracciatella, tomat saus, mozzarella fior di latte, basilikumolje og ruccola h, m	269
Stracciatella di burrata <i>vegetariano</i> tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella, semi-tørkede gule og røde tomater, basilikumolje, balsamico og ruccola h, m, x	259
Prosciutto cotto  tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m	245
Capricciosa  tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artissjokk og oliven h, m	249
Quattro formaggi <i>vegetariano</i> mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano og Grana Padano h, m, e *	229

COCKTAILS AL CAFFÈ

 Espresso martini absolut vodka, kaffe-likør, espresso h 169	 Caffè baileys kaffe, baileys m 149
 Caffè corretto espresso, amaro 169	 Irish coffee kaffe, jameson, krem m 159
VINI DOLCI	gl.
Moscato d'Asti Passer til <i>Panna cotta</i> og <i>Gelato e sorbetto</i>	105
Recioto della Valpolicella Classico Acinatico Passer til <i>Soufflè al cioccolato</i>	120
Brolio Vin Santo Passer til <i>Tiramisù</i>	125