

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 120
Bellini prosecco og ferskenpuré x	135
Oddbird Spumante 0% alkoholfri musserende vin	99
COCKTAILS E MOCKTAILS	
Olivia gin tonic malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x	169
Bella Olivia absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron x	159
Amaretto sour amaretto, sitron	165
Bellini spritz prosecco, ferskenpuré, thè pesca x	145
Hugo spritz prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	169
Limoncello spritz Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	165
Sarti Rosa spritz Sarti Rosa, prosecco, Gazzosa, rosa grapefrukt, soda, sitron x	159
Campari spritz all'arancia Campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x	159
Sbagliato alla Olivia Cinzano Rosso, Campari, prosecco, hibiscus, appelsin x	159
Virgin Bella Olivia <i>non alcoholic</i> tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron	99
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> hylleblomstsirop, sitronjuice, soda, mynte	99

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

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana <i>Perfekt å dele!</i> trefføl 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	285
Focaccia <i>vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, pesto rosso og aioli h, e, m, pk, se, x *	89
Focaccia sarda <i>vegetariano</i> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x *	95
Patate al tartufo <i>vegetariano</i> ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se *	79
Olive <i>vegano</i> to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk	59
Zuppa di zucca piccola <i>vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøsterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som hovedrett m, h, e, s, x	129
Carpaccio tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron m, x, pk	225
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	155

DAGENS LUNST

229

Serveres mandag til torsdag frem til kl. 16

Inkluderer mineralvann eller kaffe
Spør din servitor om dagens rett



Velg mellom Purezza, Pepsi Max, Pepsi, Solo, 7up zero sugar, svart kaffe eller te

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 *vegetariano*
kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøsterssopp, 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 blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x

FOCACCE E FRITTATA

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	185
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	189
Frittata Olivia Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x	179

ZUPPA E INSALATE

Zuppa di zucca grande <i>vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøsterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som forrett m, h, e, s, x	229
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	239
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	239

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	245
Parma ai pomodori secchi Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, ruccola og pinjekjerner h, m, pk	259
Pollo bianco marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og ruccola h, m, e, pk	239
Manzo matto okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomat saus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk h, m, e, x, bl	285
Pizza carpaccio tynne skiver på okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	309
All pizza kan lages glutenfri	
Melkefritt eller vegansk? Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med	
EXTRA	
Insalata piccola liten sidesalat med cherrytomater, syltet rødløk og honning- og sennepsvinaigrette se, x	45
Aioli e, se, x	30
Chilipaste	30
Pesto alla Genovese pk, m, e	30
Pesto rosso pk, m, e	30

DOLCI

Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x	139
Tiramisù savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	145
Soufflè al cioccolato sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis h, m, e	149
Affogato al caffè en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e	89
Gelato e sorbetto velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e	59
VINI DOLCI	gl.
Moscato d'Asti Passer til Panna cotta og Gelato e sorbetto	99
Recioto della Valpolicella Classico Acinatico Passer til Soufflè al cioccolato	115
Brolio Vin Santo Passer til Tiramisù	120



COCKTAILS AL CAFFÈ



Espresso martini

absolut vodka, kaffe-likør, espresso h

159



Caffè baileys

kaffe, baileys m

149



Caffè corretto

espresso, amaro

165



Irish coffee

kaffe, jameson, krem m

149

BAMBINI

For barn opp til 12 år

Pizza margherita h, m, e	109
Pizza al prosciutto cotto h, m	109
Pasta carbonara h, m, e	109
Pasta alla Bolognese h, m, x, s, e	109
Pasta pollo ubriaco h, m	109
Gelato bambino to kuler is (vanilje og sjokolade) m, e	99

...DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!