

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 E SPRITZ

Et lite utvalg bobler, spritz og alkoholfritt – perfekt til våre antipasti

Table listing various sparkling wine and spritz drinks with prices. Includes items like Prosecco Brut, Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut, Lambrusco Rosé, Bellini, Odbird Spumante 0%, Hugo spritz, Limoncello spritz, Aperol spritz, Sarti Rosa spritz, Campari spritz all'arancia, Sbagliato alla Olivia, Virgin Bellini, and Virgin Hugo spritz.

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

ANTIPASTI

Antipasto betyr "før måltidet" og består ofte av flere småretter slik at man kan smake på litt av hvert.

Table listing various antipasti dishes with prices. Includes Antipasto all'Italiana, Focaccia, Focaccia sarda, Bruschetta ai pomodorini, Olive, Patate al tartufo, Calamari fritti, Carpaccio, Caprese di Olivia, and Manzo tonnato.

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 nye utvalgte produsenter i Italia, for å sikre ekte og autentiske smaker.

MENU DELLA CASA. Per person 550. Includes dishes like Bruschetta ai pomodorini, Linguine ai frutti di mare, Sùdtiroler Riesling Fallwind, Torta al limone, and Moscato d'Asti.

PRIMI PIATTI

Table listing various first courses (Primi Piatti) with prices. Includes Linguine all'arrabbiata e straciatella, Linguine al profumo di mare, Pasta pollo ubriaco, Pasta carbonara, Pasta di manzo, Linguine ai frutti di mare, and Pasta alla zozzona.

FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16

Table listing focaccia and frittata dishes with prices. Includes Focaccia di Parma, Focaccia pollo e pancetta, and Frittata Olivia.

INSALATE

Table listing various salads (Insalate) with prices. Includes Insalata pollo e pancetta, Insalata Amalfitana.

SECONDI

serveres fra kl. 16

Table listing various second courses (Secondi) with prices. Includes Risotto con scampi, Pollo alla Fiorentina, Filetto al vino rosso.

EXTRA

Table listing extra items like Insalata piccola, Aioli, Chioli, Pesto alla Genovese, Pesto rosso, Vegansk 'nduja, and Ekstra topping til pizza.

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.

Table listing various modern pizza flavors with prices. Includes Arlecchino, Parma ai pomodori secchi, Pollo bianco, Manzo matto, Pizza carpaccio, and Tropico del mare.

PIZZA TRADIZIONALE

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

Table listing various traditional pizza flavors with prices. Includes Margherita, Diavola, Prosciutto di Parma, Salame al tartufo, 'Nduja e salsiccia, Stracciatella di burrata, Prosciutto cotto, Capricciosa, and Quattro formaggi.

...MED DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

ET GLASS VIN TIL MATEN?

Her er et lite utvalg smaksrike viner som passer til maten vår.

Table listing wine pairings for modern pizza with prices. Includes Südtiroler Riesling Fallwind, Roero Arneis Giovanni Rosso, Planeta Chardonnay.

Table listing wine pairings for traditional pizza with prices. Includes Accordini Ripasso, Planeta Frappato, Planeta Rosé.

DOLCI

Table listing various desserts (Dolci) with prices. Includes Torta al limone, Panna cotta, Tiramisù, Soufflé al cioccolato, Affogato al caffè, Gelato e sorbetto.

COCKTAILS AL CAFFÉ

Table listing coffee-based cocktails with prices. Includes Espresso martini, Caffè baileys, Caffè corretto, Irish coffee.

VINI DOLCI

Table listing various sweet wines (Vini Dolci) with prices. Includes Moscato d'Asti, Recioto della Valpolicella Classico Acinatico, Brolio Vin Santo.



BAMBINI

For barn opp til 12 år

Table listing children's menu items with prices. Includes Pizza margherita, Piza al prosciutto cotto, Pollo ubriaco, Gelato bambino.

GLOSSARIO

Glossary defining various Italian terms used in the menu, such as Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Mortadella di Bologna, Pancetta, Guanciale, 'Nduja, and Kampot-pepper.

Alle våre pizza og pasta kan lages glutenfri. Har du andre allergier eller spesielle behov, spør din servitor.

\* inneholder ost med animalsk løpe