

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

Prosecco Brut lett og forfriskende musserende vin fra Veneto	glass 130
Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut elegant og balansert musserende vin fra Franciacorta, laget etter champagnemetoden	175
Lambrusco Rosé frisk og perlede rosévin med delikate bærtoner	150
Bellini prosecco og ferskenpuré x	140
Oddbird Spumante 0% alkoholfri musserende vin	110
Hugo spritz prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	169
Limoncello spritz Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	169
Aperol spritz Aperol, prosecco, soda, appelsin x	165
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 Bellini <i>non alcoholic</i> alkoholfri musserende vin og ferskenpuré	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 betyr "før måltidet" og består ofte av flere småretter slik at man kan smake på litt av hvert.

Antipasto all'Italiana 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	295
Focaccia <i>vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, aioli og vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, so, x*	99
Focaccia sarda <i>vegetariano</i> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x*	99
Bruschetta ai pomodorini <i>vegetariano</i> sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x	175
Olive <i>vegano</i> en miks av oliven fra Sicilia og Puglia	69
Patate al tartufo <i>vegetariano</i> ovnsbakte poteter med truffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se*	89
Calamari fritti friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x	159
Carpaccio tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med truffel, 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
Mozzarella di burrata <i>vegetariano</i> finkuttet tomatosalat med sjalottløk, kapers, Dijon-vinaigrette. Toppet med en hel burrata, basilikumolje og sprøstekt focaccia h, m, se, x, so	235
Manzo tonnato tynne skiver av okse indrefilet, toppet med tunfisksaus, ruccola, fritert kapers, syltet løk og sennepsfrø se, x, f, e	225

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**

Bruschetta ai pomodorini *vegetariano*
sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x

Lambrusco Rosé 150 / 825

Linguine ai frutti di mare 🍷
klassisk pastarett med blåskjell, scampi og hjerteskjell i en spicy tomat saus h, bl, sk, x

Südtiroler Riesling Fallwind 175 / 870

Torta al limone
frisk sitronkrem, smuldret tertebunn, toppet med luftig italiensk marengs h, e, m

Moscato d'Asti 105

PRIMI PIATTI

Linguine all'arrabbiata e stracciatella 🍷 linguine servert i en spicy tomat saus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella <i>vegetariano</i> h, m, e	239
Kan serveres uten stracciatella <i>vegano</i> h, e	199
Linguine al profumo di mare linguine med kremet skaldyrssaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e	279
Pasta pollo ubriaco mezzi rigatoni i en rik og kremet tomat saus med hint av chili, kyllingfilet og bacon h, m, e	285
Pasta carbonara linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kampteppepper h, m, e	255
Pasta di manzo fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp h, m, s, e	299
Linguine ai frutti di mare 🍷 klassisk pastarett med blåskjell, scampi og hjerteskjell i en spicy tomat saus h, bl, sk, x, e	295
Pasta alla zozzona 🍷 mezzi rigatoni vendt i en kremet tomat saus med chili, hvitløk, Pecorino Romano, Grana Padano og eggeplomme, sammen med salsiccia og guanciale h, m, e, x	265

FOCACCE E FRITTATA

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

INSALATE

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

SECONDI

Risotto con scampi kremet risotto med skaldyrskraft, hvitvin og Grana Padano, serveres med scampi marinert i chili og hvitløk. Toppet med gremolata sk, m, e	295
Pollo alla Fiorentina kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x	329
Filetto al vino rosso grillet okse indrefilet, med en fyldig rødvinssaus, ovnsbakte poteter, asparges og sesongens grønnsaker m, x	425

EXTRA

Insalata piccola liten sidesalat med cherrytomater, syltet rødløk og honning- og sennepsvinaigrette se, x	45
Aioli e, se, x	30
Chilipi h, m, e	30
Pesto alla Genovese pk, m, e	30
Pesto rosso pk, m, e	30
Vegansk 'nduja so, x	30
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

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, 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, truffelaioli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	315
Tropico del mare 🍷 marinert scampi, tynne skiver marinert ananas, safran-emulsjon, chilipaste, mozzarella fior di latte, squash og sitron h, m, e, x, sk	269

All pizza kan lages glutenfri

Melle-fritt eller vegansk? Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med 🍷

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, truffelsalami, 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

...MED DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

ET GLASS VIN TIL MATEN?

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



Südtiroler Riesling Fallwind en fruktig og syrefrisk hvitvin, perfekt til sjømat, vegetarretter, antipasti og våre spicy retter.	175
Roero Arneis Giovanni Rosso en saftig og fruktig hvitvin med en fin mineralsk avslutning. Passer perfekt til salater, antipasti og sjømat.	160
Planeta Chardonnay en fyldig og elegant hvitvin som passer perfekt til rike retter, som <i>Pollo alla Fiorentina</i> . Den er et nydelig valg til sjømat – eller til ostebaserte retter som <i>Pizza Quattro Formaggi</i> .	195

Accordini Ripasso en fyldig og smakfull rødvin som passer perfekt til kraftige kjøttretter. Den er et godt valg til vår <i>Pasta di Manzo</i> , <i>Filetto al Vino Rosso</i> og <i>Salame al Tartufo</i> .	165
Planeta Frappato en frisk og saftig rødvin som passer veldig godt til tomatbaserte pizzaer og pastaer, kylling og lettere retter som antipasti og salater.	165
Planeta Rosé en frisk og fruktig rosévin som passer godt til salater, smaker som <i>Caprese di Olivia</i> .	150

DOLCI

Torta al limone frisk sitronkrem, smuldret tertebunn, toppet med luftig italiensk marengs h, e, m	139
Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte jordbær og jordbærcreulis med hylleblomst m	145
Tiramisù savoiardkjekks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
Soufflé al cioccolato sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis h, m, e	155
Affogato al caffè en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e	99
Gelato e sorbetto velg en kule vaniljeis, bringebørsorbet eller sjokoladeis m, e	69

COCKTAILS AL CAFFÉ



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

Moscato d'Asti Passer til <i>Torta al limone</i> og <i>Panna cotta</i>	105
Recioto della Valpolicella Classico Acinatico Passer til <i>Soufflé al cioccolato</i>	120
Brolio Vin Santo Passer til <i>Tiramisù</i>	125



BAMBINI

For barn opp til 12 år

Pizza margherita 🍷 h, m, e	115
Pasta al prosciutto cotto 🍷 h, m	115
Pasta arancini h, m, e	115
Pollo ubriaco h, m	115
Gelato bambino	99

GLOSSARIO

Mozzarella fior di latte ferskost av pasteurisert kumelk med mild og kremet smak, kjent for sin elastiske tekstur	
Mozzarella di bufala den opprinnelige mozzarellaen, laget med bøffelmelk, mer kremet og fyldigere enn kumelkversjonen	
Stracciatella fløyelsmyk ost laget av strimlet mozzarella blandet med fløte, som gir kremet tekstur og delikat smak	
Mozzarella di burrata en ferskost med et fyll av kremet stracciatella – som en ostefondant med en fast ytre og myk kjerne	
Pecorino Romano hard ost laget av saue-melk, kjent for sin intense og salte smak	
Gremolata er en frisk italiensk blanding av finhakket persille, revet sitronskall og hvitløk	
Grana Padano parmesan av kumelk med mild og nøtteaktig smak som er lagret i minimum 9 måneder	
Parmigiano Reggiano den mest kjente parmesan-osten er lagret i minimum 12 måneder og har en rik og karakteristisk smak	
Prosciutto di Parma lufttørket skinke, lagret minimum 12 måneder og kjent for sin delikate tekstur og aroma	
Mortadella di Bologna klassisk italiensk pølse fra Bologna med pistasjnotter	
Pancetta saltet og krydret tynnrøbbe, rullet og skåret i tynne skiver	
Guanciale speket svinekjake med en fyldig og krydret smak	
'Nduja myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili.	
Kampot-pepper aromatisk pepper med sitrus- og blomsterduft og en mild sødme	

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

b	bygge	f	fisk	m	melk	s	selleri	v	valnøtter	*	inneholder ost med animalsk løpe
bl	bløtdyr	ha	hasselnotter	ma	mandler	se	sennep	x	svoveldioksid og sulfitt		
e	egg	h	hvet	pi	pinjesjønner	sk	skaldyr				
c	sesam	l	lupin	pk	pinjekjerner	so	soya				