

Olivia



ANTIPASTI

Antipasti betyr "før måltidet" og består ofte av flere småretter slik at man kan smake på litt av hvert – nytes gjerne sammen med et glass vin eller en aperitivo.

| APERITIVO | |
|--|--|
|  | Olivia gin tonic 175 malfoy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x |
| | Bella Olivia 165 absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron x |
| | Limoncello spritz 165 poli limoncello, prosecco, soda, sitron x |
| | Aperol spritz 159 prosecco, aperol, soda, appelsin x |
| | Campari spritz all'arancia 159 campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x |
| | Hugo spritz 169 prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x |
| | Bellini 135 prosecco, ferskenpuré x |
| | Virgin Hugo spritz non alcoholic 109 hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte |
| | Virgin Bella Olivia non alcoholic 109 tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron |

ANTIPASTI

| |
|--|
| Antipasto all'Italiana 285 trefjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia h, m, e, x, pi, se, x |
| Focaccia vegetariano 95 nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, aioli og vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, so, x * |
| Focaccia sarda vegetariano 99 steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x * |
| Olive vegano 59 en miks av oliven fra Sicilia og Puglia |
| Patate al tartufo vegetariano 89 ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se * |
| Calamari fritti 139 friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x |
| Caprese di Olivia vegetariano 159 ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x |
| Bruschetta ai pomodorini vegetariano 175 sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x |
| Burrata frita vegetariano 235 sprø på utsiden og kremet på innsiden; fritert burrata og tomatmarmelade med et lite "kick". Toppet med et generøst lag Parmigiano Reggiano h, m, e, bl, x |

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 575 | |
|  | Bruschetta ai pomodorini vegetariano sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, x |
| Rocero Arneis 160 / 795 | |
|  | Tagliatelle al ragù bianco fyldig og langtidskokt hvit ragù med høyrygg av okse, rotgrønnsaker og rødvin. Serveres med fersk tagliatelle og Grana Padano h, m, e, s, x |
| Langhe Nebbiolo 165 / 820 | |
|  | Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m |
| Moscato d'Asti 105 | |

PRIMI PIATTI

| |
|--|
| Linguine all'arrabiata e stracciatella 239 linguine servert i en krydret tomat saus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella vegetariano h, m, e Kan serveres uten stracciatella vegano h, e |
| Linguine al profumo di mare 275 linguine med kremet skaldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e |
| Pollo ubriaco 285 mezzi rigatoni i en rik og kremet tomat saus med kylling og bacon h, m, e |
| Pasta carbonara 249 linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kampteppepper h, m, e |
| Pasta di manzo 299 fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp h, m, s, e |
| Tortellini ai funghi vegetariano 265 tortellini fylt med ricotta og steinsopp, vendt i en rik parmesan- og smørsaus. Toppet med smørstekt sopp h, m, e |
| Tagliatelle al ragù bianco 295 fyldig og langtidskokt hvit ragù med høyrygg av okse, rotgrønnsaker og rødvin. Serveres med fersk tagliatelle og Grana Padano h, m, e, s, x |

Pasta kan lages glutenfri

SECONDI Serveres fra kl. 16

| |
|---|
| Risotto Milanese con scampi 295 kremet risotto med safran, serveres med scampi marinert i hvitløk og chili m, sk, s, x, e |
| Pollo alla Fiorentina 329 lårfilet av kylling med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x |
| Maiale all'arancia 349 langtidbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x |

EXTRA

| | |
|--|-------------------|
| Insalata piccola 45 liten sidesalat med cherrytomater, syltet rød løk og honning- og senneps vinaigrette se, x | |
| Aioli e, se, x 30 | |
| Chilipaste 30 | |
| Pesto alla Genovese pk, m, e 30 | |
| Pesto rosso pk, m, e 30 | |
| Vegansk 'nduja so, x 30 | |
| Extra topping | |
| løk 20 | sterk salami e 45 |
| sopp 20 | skinke 45 |
| oliven 20 | parmaskinke 45 |
| rucicola 20 | kylling 45 |
| artisjokk 20 | 'nduja 45 |

FOCACCE E FRITTATA

Serveres frem til kl. 16

| |
|---|
| Focaccia di mortadella e pistacchio 195 steinovnsbakt focaccia, fylt med mortadella di Bologna, pistasjkrem, mozzarella di bufala, salat, aioli og tomat h, m, e, pi, se, x |
| Focaccia pollo e pancetta 195 steinovnsbakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x |
| Frittata Olivia 185 Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x |

INSALATE

| |
|--|
| Insalata pollo e pancetta 245 blandet salat med soltørkede tomater, soyabønner og syltet rød løk vendt i honning- og senneps vinaigrette. Toppet med marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta og Grana Padano. Serveres med focaccia so, m, h, x, e, se |
| Insalata chèvre e parma 249 blandet salat med syltet squash, ristede valnøtter og tomatmarmelade, vendt i en honning- og senneps vinaigrette. Toppet med karamellisert chèvre og Prosciutto di Parma. Serveres med focaccia h, m, se, x, v |



"I don't just eat pizza, I live pizza!"

MØT VÅR LIDENSKAPELIGE PIZZAIOLO, STANKO!

Stanko har vært en del av Olivia-familien i over et tiår og har satt sitt unike preg på pizzaene våre med både lidenskap og presisjon. I høst har han videreutviklet disse, og reiste til Italia og rundt i Europa for inspirasjon. Resultatet er flere nye og spennende pizzaer på menyen, og våre kjære klassikere har fått et nytt løft.

For ham er pizza mer enn bare mat. Det handler om å gjøre folk glade!

Dette er ekte kjærlighet til pizza ♥ – servert rett fra hjertet!

PIZZA MODERNA

Her utfordrer vi de klassiske rammene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner – alltid med de beste råvarene

| VÅRE NYE FAVORITTER | |
|--|--|
| Dette er våre helt nye pizzaer på menyen – perfekt for deg som vil prøve noe utenom det vanlige. | |
| Manzo matto 295 indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomat saus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rød løk h, m, e, x, bl | |
| Maiale rustico 279 appelsin- og balsamicoglasert svinenakke, pepperrottdressing, bacon, stekte poteter, mozzarella fior di latte, purre og sprø grønnskålchips h, m, se, x | |
| Carpaccio 315 tynne skiver rå indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, rucicola og parmesancrunch h, m, e, se, x | |
| Tropico del mare 269 marinert skiver, tynne skiver marinert ananas, safran-emulsjon, chilipaste, mozzarella fior di latte, squash og sitron h, m, e, x, sk | |

| |
|--|
| Arlecchino 255 marinert kylling, chilipaste, ricottakrem, Padron-paprika, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucicola og sitron h, m Kan serveres uten kylling vegetariano h, m |
| Parma ai pomodori secchi 269 chèvre-tomater med honning, Prosciutto di Parma, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, rucicola og pinjekjerner h, m, pk |
| Pollo bianco 249 marinert kylling, pesto-oliven, mozzarella fior di latte, Grana Padano, Leccine-oliven og rucicola h, m, e, pk |
| 'Nduja e salsiccia 269 'nduja, salsiccia, stracciatella, tomat saus, mozzarella fior di latte, basilikumolje og rucicola h, m |

DOLCI

| |
|--|
| Pistamisù 149 en vri på tiramisù; savoiardikjeks dyppet i limoncello, toppet med pistasjkrem med mascarpone m, e, pi, x, h |
| Panna cotta 139 klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m |
| Tiramisù 149 savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom og kakaodryss h, m, e |
| Soufflè al cioccolato 155 sjokoladefondant med bringebærcoulis og vaniljeis h, m, e |
| Affogato al caffè 95 en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e |
| Gelato e sorbetto 69 velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e |

BAMBINI For barn opp til 12 år

| |
|---|
| Pizza margherita h, m, e 115 |
| Pizza al prosciutto cotto h, m 115 |
| Pasta carbonara h, m, e 115 |
| Pollo ubriaco h, m 115 |
| Gelato bambino m, e 99 to kuler is (vanilje og sjokolade) |

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

| | | | | | |
|------------|-----------------|-----------------|------------|----------------------------|------------------------------------|
| b bygg | f fisk | m melk | s selleri | v valnøtter | * inneholder ost med animalsk løpe |
| bl bløtdyr | ha hasselnøtter | pi mandler | se sennep | x svoveldioksid og sulfitt | |
| c sesam | h hvette | pk pastasjønner | sk skaldyr | | |
| e egg | l lupin | pk pinjekjerner | so soya | | |

PIZZA TRADIZIONALE

Dette er de klassiske italienske pizzaene, laget med respekt for tradisjoner, gode italienske råvarer og de rene, autentiske smakene

| |
|---|
| Margherita vegetariano 195 San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m * |
| Diavola 249 tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x |
| Prosciutto di Parma 259 tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, rucicola og Grana Padano e, h, m, pk |
| Salame al tartufo 265 tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami, blandet sopp og karamellisert løk h, m, x |
| Stracciatella di burrata vegetariano 255 tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella, semi-tørkede gule og røde tomater, basilikumolje, balsamico og rucicola h, m, x |
| Prosciutto cotto 239 tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m |
| Capricciosa 245 tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artisjokk og oliven h, m |
| Quattro formaggi vegetariano 229 mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano og Grana Padano. Tomatmarmelade med et lite sting, serveres på siden h, m, e, x * |

All pizza kan lages glutenfri

Melkefritt eller vegansk?

Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med ♥

COCKTAILS AL CAFFÈ



Espresso martini
absolut vodka, kaffe-likør, espresso h
165



Caffè baileys
kaffe, baileys m
149



Caffè corretto
espresso, amaro
169



Irish coffee
kaffe, jameson, krem m
155

...MED DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!