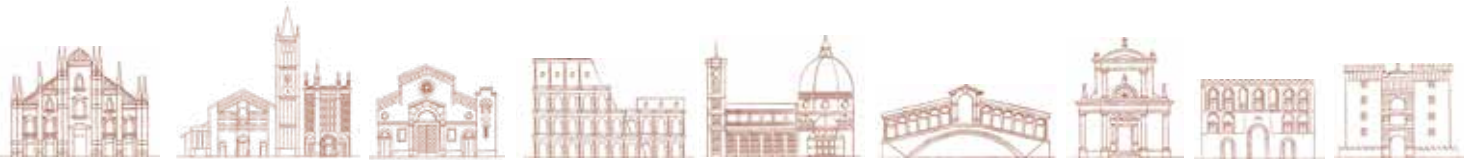


Olivia



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
malfy 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
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

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

Collio Sauvignon Blanc 160 / 795

Tagliatelle al ragù bianco
fyldig og langtidskokt hvit ragù med høyrygg av okse, rotgrønnsaker og rødvin. Serveres med fersk tagliatelle og Parmigiano Reggiano 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'arrabbiata e stracciatella 🍴 239
linguine servert i en krydret tomatsaus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella *vegetariano* h, m, e

Kan serveres uten stracciatella *vegano* h, e 199

Linguine al profumo di mare 275
linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e

Pollo ubriaco 285
mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus 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 kamptpepper 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 Parmigiano Reggiano h, m, e, s, x

Pasta kan lages glutenfri

FOCACCE E FRITTATA

Serveres frem til kl. 16

Focaccia di mortadella e pistacchio 195
steinovnsbakt focaccia, fylt med mortadella di Bologna, pistasjcrem, 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 rødløk vendt i honning- og sennepsvinaigrette. 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 sennepsvinaigrette. Toppet med karamellisert chèvre og Prosciutto di Parma. Serveres med focaccia h, m, se, x, v

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

Pollo alla Fiorentina 329
lårfilet av kylling med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x

Maiale all'arancia 349
langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x

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 99
to kuler is (vanilje og sjokolade) m, e

ROMERSK PIZZA


Hos oss lager vi ekte romersk pizza! Deigen hviler i minst 24 timer og inneholder mindre fuktighet enn andre pizzatyper, noe som gir den en ekstra sprø konsistens. Pizzaene stekes i våre ovner på 350°C, som gir en kort steketid og sikrer at pizzaen blir sprø på utsiden, men fortsatt myk og luftig på innsiden.

PIZZA ROSSA

- Margherita**  *vegetariano* 195
San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte,
Grana Padano og basilikum h, e, m, *
Alla 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, ruccola og Grana Padano e, h, m, pk
Al prosciutto cotto  229
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m
Capricciosa  245
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong,
oregano, skinke, artisjokk og oliven h, m
Alla stracciatella di burrata *vegetariano* 245
tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella,
cherrytomater og ruccola h, m
'Nduja e stracciatella  259
tomatsaus, mozzarella fior di latte, 'nduja, stracciatella
og ruccola h, m
Salame al tartufo  265
tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami,
portobello og karamellisert løk h, m, x

All pizza kan lages glutenfri

Melkefritt eller vegansk?

Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med 

EXTRA

- Insalata piccola** 45
liten sidesalat med cherrytomater og syltet rødløk se, x
Aioli e, se, x 30
Chilipaste 30
Pesto alla Genovese 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
ruccola 20 kylling 45
artisjokk 20 'nduja 45

PIZZA BIANCA

- 4 formaggi** *vegetariano* 229
mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, Pecorino
Romano og Grana Padano – toppet med valnøtter
og tomatmarmelade for ekstra smak h, m, e, x, v, *
Arlecchino   239
chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano,
marinert kylling og ruccola h, m
Pollo bianco 249
mozzarella fior di latte, marinert kylling, leccine-oliven,
vegansk 'nduja, Grana Padano og ruccola h, m, e, so, x
Parma ai pomodori secchi 269
mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, chèvre,
soltørkede tomater, ruccola, honning og pinjekjerner
h, m, pk
Tartufo e funghi *vegetariano* 259
mozzarella fior di latte, trøffelkrem med Pecorino
Romano, taleggio, blandet sopp og kampotpepper h, m, x
Patate e 'nduja *vegetariano* 255
mozzarella fior di latte, ovnsbakte poteter, røkt scamorza,
karamellisert løk med trøffel, vegansk 'nduja og kampot-
pepper h, m, x, so



DOLCI

Pistamisù 149
en vri på tiramisu; savoiardikjeks dyppet i limoncello, toppet med pistasjkrem med mascarpone m, e, pi, x

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

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 fylldigere enn kumelkversjonen

Straciatella

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 straciatella – som en ostefondant med en fast ytre og myk kjerne

Scamorza

halvfast røkt ost laget av kumelk; mild og elastisk, med en lett røkt smak

Taleggio

en myk ost med en intens aroma, men en overraskende mild og kremet smak

Pecorino Romano

hard ost laget av saue- melk, kjent for sin intense og salte smak

Grana Padano

parmesan av kumelk med mild og nøtteaktig smak som er lagret i minimum 9 måneder

Parmiggiano 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 servelat med pistasjnøtter

Pancetta

saltet og krydret tynn- ribbe, rullet og skåret i tynne skiver

Guanciale

speket svinekjake med en fylldig og krydret smak

'Nduja

myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili. Vegansk 'nduja er laget av soltørkede tomater, hvitløk og chili

Kampot-pepper

aromatisk pepper med sitrus- og blomsterduft og en mild sødme

COCKTAILS AL CAFFÉ



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



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

b bygg
bl bløtdyr
c sesam
e egg

f fisk
ha hasselnøtter
h hvete
l lupin

m melk
ma mandler
pi pistasjnøtter
pk pinjekjerner

s selleri
se sennep
sk skalldyr
so soya

v valnøtter
x svoveldioksid og sulfitt

* inneholder ost med animalsk løpe