

# Olivia



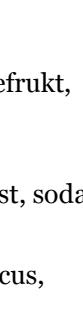
## APERITIVO

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

	glass	
<b>Prosecco Brut</b>	130	lett og forfriskende musserende vin fra Veneto
<b>Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut</b>	175	elegant og balansert musserende vin fra Franciacorta, laget etter champagnemetoden
<b>Bellini</b>	140	prosecco og ferskenpuré x
<b>Oddbird Spumante 0%</b>	110	alkoholfri musserende vin

### COCKTAILS E MOCKTAILS

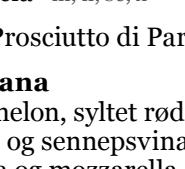


<b>Olivia gin tonic</b>	175	malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x
<b>Bella Olivia</b>	169	absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron x
<b>Amaretto sour</b>	169	amaretto, sitron
<b>Bellini spritz</b>	149	prosecco, ferskenpuré, thè pesca x
<b>Hugo spritz</b>	169	prosecco, hylleblomstløk, sitronjuice, mynte x
<b>Limoncello spritz</b>	169	Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x
<b>Sarti Rosa spritz</b>	165	Sarti Rosa, prosecco, Gazzosa, rosa grapefrukt, soda, sitron x
<b>Campari spritz all'arancia</b>	165	Campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x
<b>Sbagliato alla Olivia</b>	165	Cinzano Rosso, Campari, prosecco, hibiscus, appelsin x
<b>Virgin Bella Olivia</b> <small>non alcoholtic</small>	115	tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron
<b>Virgin Hugo spritz</b> <small>non alcoholtic</small>	115	hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte

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

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



### MENU DELLA CASA

Per person 550

<b>Zuppa di zucca piccola</b> <small>vegetariano</small>	239	kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøstersopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia
<b>Maiale all'arancia</b>	199	langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x
<b>Panna cotta</b>	189	klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x
<b>Frittata Olivia</b>	189	Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x
<b>FOCACCE E FRITTATA</b>	serveres frem til kl. 16	
<b>Focaccia pollo e pancetta</b>	199	nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x
<b>Frittata Olivia</b>	189	Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x
<b>ZUPPA E INSALATE</b>	315	
<b>Zuppa di zucca grande</b> <small>vegetariano</small>	239	kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøstersopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia
<b>Insalata pollo e pancetta</b>	249	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
<b>Insalata chèvre e parma</b>	259	blandet salat med ovnsbakte rødbeter marinert i chilihoning, syltet gresskar og farro, vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med karamellisert chèvre, Prosciutto di Parma og ristede gresskarkjerner. Serveres med focaccia m, h, se, x
Kan serveres uten Prosciutto di Parma <small>vegetariano</small>	239	
<b>Insalata Amalfitana</b>	245	blandet salat med melon, syltet rødløk og pinjekjerner, vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med Prosciutto di Parma og mozzarella di bufala. Servert med focaccia h, m, pk, se, x

### PIZZA MODERNA

Her utfordrer vi de klassiske rammene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner.	
<b>Arlecchino</b>	255
marinert kylling, chipolata, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucolla og sitron h, m	
<b>Parma ai pomodori secchi</b>	269
Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, rucolla og pinjekjerner h, m, pk	
<b>Pollo bianco</b>	249
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og rucolla h, m, e, pk	
<b>Manzo matto</b>	295
okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomatsaus, mozzarella fior di latte, puré og syltet rødløk h, m, e, x, bl	
<b>Pizza carpaccio</b>	315
tynne skiver rå okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, rucolla og parmesan-crunch h, m, e, se, x	
All pizza kan lages glutenfri	
Merkfritt eller vegansk? Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med	
<b>Ekstra topping til pizza</b>	
løk 20 sterk salami e 45	
sopp 20 skinke 45	
oliven 20 parmaskinke 45	
ruccola 20 kylling 45	
artisjokk 20 'nduja 45	

### DOLCI

<b>Panna cotta</b>	145	klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x
<b>Tiramisù</b>	149	savoirdikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e
<b>Soufflé al cioccolato</b>	155	sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruitsaus og vaniljeis h, m, e
<b>Affogato al caffè</b>	99	en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e
<b>Gelato e sorbetto</b>	69	velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e
<b>VINI DOLCI</b>	gl.	
<b>Moscato d'Asti</b>	105	Passer til Panna cotta og Gelato e sorbetto
<b>Recioto della Valpolicella Classico Acinatico</b>	120	Passer til Soufflé al cioccolato
<b>Brolio Vin Santo</b>	125	Passer til Tiramisù

...DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

### PRIMI PIATTI

Pasta kan lages glutenfri

<b>Linguine all'arrabbiata e straciattella</b> <small>vegetariano</small>	239	linguine servert i en spicy tomatsaus med hvitløk, chili og urter. Toppet med straciattella <small>vegetariano</small> h, m, e
Kan serveres uten straciattella <small>vegan</small> h, e	199	

<b>Tortellini ai funghi</b> <small>vegetariano</small>	269	tortellini fylt med ricotta og steinsopp, vendt i en rik parmesan- og smørstekt sopp h, m, e
--	-----	--

<b>Linguine al profumo di mare</b>	279	linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e
------------------------------------	-----	--

<b>Pasta pollo ubriaco</b>	285	mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus med hint av chili, kyllingfilet og bacon h, m, e
----------------------------	-----	--

<b>Pasta carbonara</b>	255	linguine i en kremet saus av eggoplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kampotpepper h, m, e
------------------------	-----	---

<b>Pasta di manzo</b>	299	fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp h, m, s, e
-----------------------	-----	--

<b>Pasta alla zozzona</b>	265	mezzi rigatoni vendt i en kremet tomatsaus med chili, hvitløk, Pecorino Romano, Grana Padano og eggoplomme, sammen med salsiccia og guanciale h, m, e, x
---------------------------	-----	--

### SECONDI

serveres fra kl. 16

<b>Risotto Milanese con scampi</b>	295	kremet risotto med saffra, serveres med scampi marinert i hvitløk og chili m, sk, s, x, e
------------------------------------	-----	---

**Pollo alla Fiorentina**	255	kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater, spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x

<tbl\_r cells="3" ix="1" maxc