

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

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

COCKTAILS E MOCKTAILS



Olivia gin tonic malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x	175
Bella Olivia absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron x	169
Amaretto sour amaretto, sitron	169
Bellini spritz prosecco, ferskenpuré, thè pesca x	149
Hugo spritz prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	169
Limoncello spritz Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	169
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 Bella Olivia <i>non alcoholic</i> tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron	115
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte	115

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

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 **550**

Zuppa di zucca piccola *vegetariano*
kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeosterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia m, h, e, s, x

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

Panna cotta
klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbær coulis, rødvinssmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x

FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16

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

ZUPPA E INSALATE

Zuppa di zucca grande <i>vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeosterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som forrett m, h, e, s, x	239
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 chèvre e parma blandet salat med ovnsbakte rødbeter marinert i chilihonning, 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	259
Kan serveres uten Prosciutto di Parma <i>vegetariano</i>	239
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

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, ruccola 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 rå okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	315

All pizza kan lages glutenfri

Melkefritt eller vegansk?
Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med 

Ekstra topping til pizza			
løk	20	sterk salami e	45
sopp	20	skinke	45
oliven	20	parmaskinke	45
ruccola	20	kylling	45
artisjokk	20	'nduja	45

DOLCI

Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbær coulis, rødvinssmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x	145
Tiramisù savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
Soufflè 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, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e	69
Vini Dolci	gl.
Moscato d'Asti Passer til <i>Panna cotta</i> og <i>Gelato e sorbetto</i>	105
Recioto della Valpolicella Classico Acinatico Passer til <i>Soufflè al cioccolato</i>	120
Brolio Vin Santo Passer til <i>Tiramisù</i>	125

...DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana <i>Perfekt å dele!</i> trefføl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli og focaccia. Anbefales for 2 personer h, m, e, pi, se, x	295
Manzo tonnato <i>Perfekt å dele!</i> vår vri på den klassiske Vitello tonnato - tynne skiver av okse indrefilet servert med en kremet saus av tunfisk og majones, fritert kapers, syltet rødløk, syltet sennepsfrø og ruccula. Anbefales for 2 personer se, x, f, e	285
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
Tozzetti di polenta friterte polentasticks med havsalt og rosmarin, serveres med aioli h, m, e, bl, se, x	79
Patate al tartufo <i>vegetariano</i> ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se *	89
Olive <i>vegano</i> to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk	69
Zuppa di zucca piccolo <i>vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeosterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som hovedrett m, h, e, s, x	139
Carpaccio tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron m, x, pk	235
Calamari fritti friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x	159
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
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	159

PRIMI PIATTI

Pasta kan lages glutenfri

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
Tortellini ai funghi <i>vegetariano</i> tortellini fylt med ricotta og steinsopp, vendt i en rik parmesan- og smørsaus. Toppet med smørstekt sopp h, m, e	269
Linguine al profumo di mare linguine med kremet skalldyrsaus, 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
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

SECONDI

serveres fra kl. 16

Risotto Milanese con scampi kremet risotto med safran, serveres med scampi marinert i hvitløk og chili m, sk, s, x, e	295
Pollo alla Fiorentina kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x	335
Filetto al vino rosso grillet indrefilet med sellerirotpuré med trøffel, smørstekt brokkolini, fyldig rødvinssaus og ovnsbakte poteter m, s, x	435
Maiale all'arancia langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x	355

EXTRA

Insalata piccola liten sidesalat med cherrytomater, syltet rødløk og honning- og sennepsvinaigrette se, x	45
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

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, trøffelsalami, 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 artisjokk 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

COCKTAILS AL CAFFÈ



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

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
Pasta pollo ubriaco  h, m	115
Gelato bambino to kuler is (vanilje og sjokolade) m, e	99