

# Olivia

## FOCACCE E FRITTATA

*serveres frem til kl. 16*

<b>Focaccia pollo e pancetta</b> nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla Genovese og aioli	199
<b>Frittata Olivia</b> Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli	189

## INSALATE

<b>Insalata pollo e pancetta</b> 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	255
<b>Insalata chèvre e parma</b> blandet salat med ovnsbakte rødbeter marinert i chilihonning, syltet squash og farro, vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med karamellisert chèvre, Prosciutto di Parma og ristede gresskarkjerner. Serveres med focaccia	265
<b>Insalata Amalfitana</b> 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	249

## PIZZA MODERNA

<b>Arlecchino</b> marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola og sitron	259
<b>Parma ai pomodori secchi</b> Prosciutto di Parma, chèvre, honning, semitørkede tomater, mozzarella fior di latte, ruccola og pinjekjerner	275
<b>Pollo bianco</b> marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og ruccola	255
<b>Manzo matto</b> okse indrefilet, estragon-emulsjon, potetsticks, tomatsaus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk	299
<b>Pizza carpaccio</b> tynne skiver rå okse indrefilet, karamellisert løk, pinjekjerner, mozzarella fior di latte, Grana Padano, ruccola og sitron	315
<b>Mare e monti</b> chili- og hvitløksmarinert scampi, crème fraîche, pecorino, Grana Padano, salsiccia, kongeøsterssopp, persille og sitron	249

<b>Ekstra topping til pizza</b>				
løk	25	sterk salami	e	49
sopp	25	skinke		49
oliven	25	parmaskinke		49
ruccola	25	kylling		49
artisjokk	25	‘nduja		49
All pizza kan lages glutenfri				+10

## ANTIPASTI

<b>Antipasto all’Italiana</b> trefjøl 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	299
<b>Manzo tonnato</b> 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	295
<b>Focaccia</b> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, pesto rosso og aioli	99
<b>Focaccia sarda</b> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli	99
<b>Tozzetti di polenta</b> friterte polentasticks med havsalt og rosmarin, serveres med aioli	85
<b>Patate al tartufo</b> ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch	95
<b>Olive</b> to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk	79
<b>Carpaccio</b> tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron	239
<b>Calamari fritti</b> friterte akkarringer med aioli og sitron	159
<b>Bruschetta ai pomodorini</b> sprøstekt focaccia med stracciatella, pesto alla Genovese, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater	165
<b>Caprese di Olivia</b> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia	159

## PIZZA TRADIZIONALE

<b>Margherita</b> San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum	195
<b>Diavola</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami, Pecorino Romano, oregano	260
<b>Prosciutto di Parma</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola og Grana Padano	265
<b>Salame al tartufo</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami, blandet sopp og karamellisert løk	269
<b>‘Nduja e salsiccia</b> ‘nduja, salsiccia, stracciatella, tomatsaus, mozzarella fior di latte, basilikumolje og ruccola	275
<b>Stracciatella di burrata</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella, semitørkede gule og røde tomater, basilikumolje, balsamico og ruccola	265
<b>Prosciutto cotto</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke	249
<b>Capricciosa</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artisjokk og oliven	255
<b>Quattro formaggi</b> mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano og Grana Padano	239
Melkefritt eller vegansk? Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med	

## PRIMI PIATTI

<b>Linguine all’arrabbiata e stracciatella</b> linguine servert i en spicy tomatsaus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella	249
Kan serveres uten stracciatella	199
<b>Linguine ai frutti di mare</b> klassisk pastarett med blåskjell, scampi og argentinske villreker i en rik saus av tomat, hvitvin, hvitløk og chili	325
<b>Linguine al profumo di mare</b> linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili	285
<b>Pasta pollo ubriaco</b> mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus med hint av chili, kyllingfilet og bacon	289
<b>Pasta carbonara</b> linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og Kampot-pepper	260
<b>Pasta di manzo</b> fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp	299
<b>Pasta alla zozzona</b> mezzi rigatoni vendt i en kremet tomatsaus med chili, hvitløk, Pecorino Romano, Grana Padano og eggeplomme, sammen med salsiccia og guanciale	275
Pasta kan lages glutenfri	+10

## SECONDI

<b>Risotto agli scampi</b> kremet risotto med skalldyrskraft, hvitvin og Grana Padano, serveres med scampi marinert i chili og hvitløk. Toppet med gremolata	310
<b>Pollo alla Fiorentina</b> kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter	355
<b>Filetto al vino rosso</b> grillet okse indrefilet, med en fyldig rødvinssaus, Pommes Anna, smørstekt asparges og sesongens grønnsaker	459

## DOLCI

<b>Panna cotta</b> klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, marinerte bjørnebær og sprø karamell	145
<b>Tiramisù</b> savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss	149
<b>Soufflè al cioccolato</b> sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis	155
<b>Affogato al caffè</b> en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade	99
<b>Gelato e sorbetto</b> velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis	69

## BAMBINI

For barn opp til 12 år

<b>Pizza margherita</b>	h, m, e	125
<b>Pizza al prosciutto cotto</b>	h, m	125
<b>Pasta carbonara</b>	h, m, e	125
<b>Pasta pollo ubriaco</b>	h, m	125
<b>Gelato bambino</b> to kuler is (vanilje og sjokolade)	m, e	99