

ANTIPASTI

Focaccia <i>vegetariano*</i>	89
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese and aioli h, e, m, pk, se, x	
Focaccia sarda <i>vegetariano*</i>	99
stone oven baked pizza with Pecorino Romano, Grana Padano, rosemary, sea salt and aioli h, e, m, se, x	
Olive bella di Cerignola <i>vegano</i>	59
big green olives from Puglia	
Mandorle con sale <i>vegano</i>	49
roasted almonds with salt ma	
Carciofi fritti con cacio e pepe aioli	119
deep fried artichokes with cacio e pepe	
Calamari fritti	139
deep fried calamari with aioli and lemon e, h, m, bl, se, x	
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i>	159
fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala, balsamico, basil oil, focaccia m, h, x	
Bruschetta ai pomodorini e stracciatella	175
grilled bread with stracciatella, cherry tomatoes, balsamico and basil h, m, x <i>vegetariano</i>	
Bruschetta ai funghi <i>vegetariano*</i>	175
grilled bread with sautéed mushrooms, Parmigiano Reggiano and cacio e pepe aioli h, e, m	
Mozzarella di burrata <i>vegetariano</i>	235
fresh and marinated cherry tomatoes, burrata, balsamico, basil oil, focaccia h, m, x	
Antipasto all'Italiana	275
plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, marinated grilled bell peppers, green olives, pesto alla Genovese, focaccia h, m, pk, x, e	

FOCACCE E FRITTATA

served until 4 pm

Focaccia Parma	185
stone oven baked focaccia with Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomato, pesto alla Genovese, aioli e, m, x, ha, se	
Focaccia pollo e pancetta	195
stone oven baked focaccia with chicken, tomato, mozzarella di bufala, pancetta, pesto rosso, aioli h, m, e, se, pk, x	
Frittata Olivia	185
omelette with bacon, pasta, leek and Grana Padano. Served with salad, focaccia and aioli h, m, e, se, x	

ZUPPA E INSALATE

Zuppa ai funghi <i>vegetariano</i>	179
creamy mushroom soup with sautéed mushrooms and focaccia h, m, x, s	
Insalata pollo e pancetta	239
marinated chicken breast, crispy pancetta, Grana Padano, sun dried tomatoes, soy beans, pickled red onion, honey and mustard vinaigrette, focaccia so, m, h, x, e, se	
Insalata di chevre e parma	249
caramelized chèvre, Prosciutto di Parma, pickled squash, grape marmalade, honey and mustard vinaigrette, pumpkin seeds, focaccia h, m, se, x	

PRIMI PIATTI

Linguine alla puttanesca <i>vegano</i>	189
linguine with tomato sauce, chili, capers and olives h Can be served with ricotta m	45
Cacio e pepe <i>vegetariano*</i>	199
classic Roman pasta dish with Pecorino Romano and freshly ground black pepper m, h, so, e	
Risotto ai funghi <i>vegetariano*</i>	239
caranoli rice, sautéed mushroom and Grana Padano e, m	
Linguine al profumo di mare	275
linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash and chili h, m, sk, x, s, f	
Penne al pollo ubriaco	275
penne with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino h, m	
Bucatini all'amatriciana	229
bucatini with tomato sauce, peperoncino, pancetta and pecorino Romano h, m, x, e	
Pasta carbonara	245
linguine with guanciale, egg yolk, cream and Grana Padano h, m, e	
Ravioli ai funghi <i>vegetariano*</i>	289
ravioli with porcini mushroom, creamy white wine sauce, sautéed mushrooms, Grana Padano and truffle oil h, m, e, so, s, x	
Pasta di manzo	295
tagliatelle with creamy bell pepper and gorgonzola sauce, beef sirloin and mushrooms h, m, s	

Pasta can be made gluten free (except ravioli ai funghi)

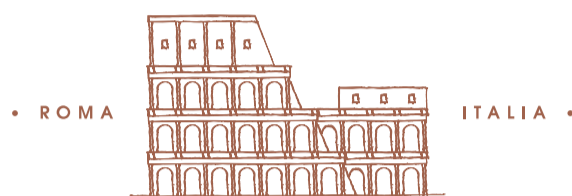
Olivia

EGER

CIAO ROMA!

At Olivia Eger, we have selected
our local favorites to give you a taste
of Rome.

Buon appetito!



SELEZIONE REGIONALE

Carciofi fritti con cacio e pepe aioli	119
deep fried artichokes with cacio e pepe aioli m, e, se, x, bl <i>vegetariano*</i>	
Cacio e pepe <i>vegetariano*</i>	199
classic Roman pasta dish with Pecorino Romano and freshly ground black pepper m, h, so, e	
Bucatini all'amatriciana	229
bucatini with tomato sauce, peperoncino, pancetta and pecorino Romano h, m, x, e	
Tortina di ricotta e ciliegie	159
tart with ricotta cream, cherry puree and marinated cherries h, m, x	

SECONDI served after 4 pm

Pollo alla Fiorentina	329
pan fried chicken fillet with cream sauce, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes m, x	
Salmon con risotto ai broccolini	369
oven baked salmon fillet with broccolini risotto f, m, e, x	
Tagliata di manzo	359
grilled flank steak, pan fried broccolini, rosemary baked potatoes and cacio e pepe aioli e, m, x	

BAMBINI For children up to 12 years old

Pizza margherita h, m, e	115
Pizza al prosciutto cotto h, m	115
Pasta carbonara h, m, e	115
Penne al pollo ubriaco h, m	115



b barley	h wheat	s celery
bl molluscs	l lupin	se mustard
c sesame	m milk	sk crustaceans
e egg	ma almonds	so soy beans
f fish	pi pistachio nuts	x sulphur dioxide and sulphites
ha hazel nuts	pk pine nuts	

* contains cheese with animal enzymes

** contains alcohol

PIZZA ROSSA

10/23

Margherita <i>vegetariano*</i>	189
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil h, e, m	
Alla diavola <i>piccante</i>	245
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	
Prosciutto di Parma	255
tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano e, h, m, pk	
Al prosciutto cotto	229
tomato sauce, mozzarella, ham h, m	
Capricciosa	245
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, artichoke, olives h, m	
Giardiniera <i>vegano</i>	235
San Marzano tomato sauce, eggplant, cherry tomatoes, squash, bell pepper, radish, mixed salad h Can be served with stracciatella m	45
Alla stracciatella di burrata <i>vegetariano</i>	245
tomato sauce, mozzarella, stracciatella, cherry tomatoes, rocket h, m	
'Nduja e stracciatella <i>piccante</i>	249
tomato sauce, mozzarella, 'nduja, stracciatella, rocket h, m	

PIZZA BIANCA

4 formaggi <i>vegetariano*</i>	225
mozzarella, Pecorino Romano, Grana Padano, gorgonzola h, m	
Mare e monti	239
crème fraîche, chili and garlic marinated scampi (ASC certified), spicy sausage, mixed mushrooms h, m, sk	
Arlecchino <i>piccante</i>	239
chili paste, mozzarella, Pecorino Romano, marinated chicken, rocket h, m	
Pollo bianco	245
mozzarella, Grana Padano, marinated chicken, black olives, rocket, pesto rosso h, m, pk	
Salsiccia e friarielli	245
mozzarella, spicy sausage, friarielli (wild broccoli) h, m, x	

Parma ai pomodori secchi	259
mozzarella, Prosciutto di Parma, chèvre, sun-dried cherry tomatoes, rocket, honey, pine nuts h, m, pk	

All pizzas can be made gluten free

EXTRA

aioli, pesto, chili paste	30
spicy salami, ham, parma ham, chicken	45
onion, mushroom, rocket	20
Insalata piccola	45
cherry tomatoes, fennel and rocket x	

DOLCI

Tortina di mele	149
tart with caramelized apples, mascarpone cream and marinated berries h, m, x	
Panna cotta	139
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis m	
Tiramisù	149
ladyfingers soaked in espresso with mascarpone cream** and cocoa h, m, e	
Soufflè al cioccolato	155
chocolate fondant with raspberry coulis and vanilla ice cream h, m, e	
Tortina di ricotta e ciliegie	159
tart with ricotta cream, cherry puree and marinated cherries h, m, x	
Affogato al caffè	95
one scoop of vanilla ice cream, hot espresso and dark chocolate m, e	
Gelato e sorbetto	69
one scoop of vanilla ice cream, raspberry sorbet or chocolate ice cream m, e	

...with the best flavors
from Italy!

VINI SPUMANTI

Ferrari Brut Ferrari, Trento	10 cl	bt.	MGN
Ferrari Brut Rosé Ferrari, Trento	145	875	1850
Ferrari Perlé Brut Ferrari, Trento			975
Giulio Ferrari Ferrari, Trento			1025
Prosecco Ca' di Rajo, Veneto			1999
Prosecco Rosé Contesse, Veneto	120	699	
Franciacorta Alma Brut Bellavista, Lombardia			750
Franciacorta Alma Non Dosato Bellavista, Lombardia			925 1950
Lambrusco dell'Emilia Rosso Amabile Signore Giuseppe, Emilia-Romagna			975
			625

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Chardonnay Alois Lageder	13 cl	bt.	MGN
Riesling Fallwind San Michele Appiano			825
			170 899

FRIULI

Sauvignon Blanc Livon	150	799	
Pinot Grigio Ramato Specogna			799
Ribolla Gialla Ronco delle Betulle			850
Afix Riesling Jermann			925
Were Dreams Have No End Jermann			1275

VENETO

Pinot Grigio Terredirai	130	699	
Soave Classico Corte Giara	140	750	
Lugana Oasi Mantellina Allegrini			799

PIEMONTE

Chardonnay Pratorotondo L'Armangia	145	775	
Roero Arneis Trinità Malvirà <i>ecologico</i>			825

TOSCANA

Solosole Vermentino Poggio al Tesoro	155	825	
---	-----	-----	--

MARCHE

Pecorino Saladini Pilastrì <i>ecologico</i>			775
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Sartarelli	150	799	1699

CAMPANIA

Falanghina Villa Raiano			750
Greco di Tufo Villa Raiano			775

SICILIA

La Segreta Grillo Planeta			750
Etna Bianco Terre Nere			850
Grappoli del Grillo Marco de Bartoli			925
Chardonnay Planeta	180	950	

VINI ROSATI

Rosé Planeta, Sicilia	145	775	
------------------------------	-----	-----	--

BIRRA E SIDRO

Hansa draft beer b	109	149	0,4 0,6
Birra Moretti draft beer b	129		
Hansa Special IPA draft beer b	139		
Hansa Mango IPA draft beer b	139		
Heineken 33 cl b			bt. 115
Peroni Gluten Free 33 cl <i>gluten free</i>			139
L'ippa IPA, Birra Baladin, 33 cl b			139
Isaac Blanche, Birra Baladin, 33 cl b, h			139
Wayan Saison, Birra Baladin, 33 cl b, h			139
Super Amber Ale, Birra Baladin, 75 cl b	299		
Nøgne Ø Blonde Ale 33 cl b, h	139		
Nøgne Ø Brown Ale 33 cl b, h	139		
Sidro Baladin Cider, Birra Baladin, 33 cl	139		

VINI ROSSI



ALTO ADIGE

Römigberg Schiava Alois Lageder	13 cl	bt.	MGN
Pinot Nero San Michele Appiano	170	899	825

VENETO

Valpolicella Corte Giara	130	699	
Ripasso Valpolicella Classico Superiore Stefano Accordini	155	825	1750
Paxxo Rosso del Veneto Stefano Accordini	165	875	
Amarone Acinatico Stefano Accordini			975
Amarone della Valpolicella Classico Allegrini			1375

PIEMONTE

Barbera d'Asti Desderi	155	825	
Barbera d'Alba Bruno Giacosa			950
Dolcetto d'Alba G.D. Vajra <i>ecologico</i>			825
Langhe Nebbiolo Giovanni Rosso	150	799	
Barbaresco Fontanabianca	175	925	
Barolo Serralunga Giovanni Rosso			1075

TOSCANA

Chianti Cerro del Masso	145	775	
Chianti Classico L'Aura Querceto di Castellina			850
Brunello di Montalcino Col d'Orcia	975	2050	
Rosso di Montepulciano Poliziano			775
Vino Nobile di Montepulciano Poliziano			899
Le Stanze Poliziano			1150
Il Seggio Poggio al Tesoro	175	925	
Sondraia Poggio al Tesoro			1525
Pietranera Piaggia			850
La Massa Fattoria La Massa	925	1950	
Giorgio Primo Fattoria La Massa			1550

CAMPANIA

Aglianico d'Irpinia Villa Raiano			775
Taurasi Villa Raiano			899

SICILIA

Frappato Planeta			825
Etna Rosso Terre Nere			899

VINI DOLCI

Moscato d'Asti Leda Truffle Hunter Bosio, Piemonte, 10 cl			gl. 105
Recioto della Valpolicella Classico Stefano Accordini, Veneto, 6 cl			120
Vin Santo Grati, Toscana, 6 cl			125

All wines may contain sulphites

NON ALCOLICI

Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Fanta, Sprite zero sugar			55
Purezza premium sparkling mineral water 75 cl			59
Gazzosa italian lemon soda 27,5 cl			75
Aranciata italian orange soda 27,5 cl			75
Mandarino verde italian mandarin soda 27,5 cl			75
Chinotto italian bitter sweet lemon soda 27,5 cl			75
Ginger beer italian ginger beer 27,5 cl			75
Galvanina peach ice tea 35,5 cl <i>ecologico</i>			79
Apple juice / orange juice 27,5 cl			69
Ringi apple juice 25 cl / 75 cl			75 / 199
Arctic water sparkling water, lemon or natural 33 cl			65
Peroni 0,0% alcohol-free beer 33 cl b			95
Clausthaler alcohol-free beer 33 cl b			75
Paulaner alcohol-free wheat beer 50 cl b, h			95
Oddbird Spumante 0% alcohol-free sparkling wine 75 cl			99 / 399

CAFFÈ

Espresso	sgl.	dbl.		sgl.	dbl.
Americano	47	50		Caffè latte m	55 58
Cortado m	47	50		Caffè freddo iced coffee m	55 58
Cappuccino m	51	54		Caffè mocca m	58 61
Oat milk	54	57		Caffè / tè	47
		+5		Cacao m	50