

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 E SPRITZ

Et lite utvalg bobler, spritz og alkoholfritt – perfekt til våre antipasti

Prosecco Brut lett og forfriskende musserende vin fra Veneto	glass 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
Hugo spritz prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	169
Limoncello spritz Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	169
Aperol spritz Aperol, prosecco, soda, appelsin x	165
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 Bellini <i>non alcoholic</i> alkoholfri musserende vin og ferskenpuré	115
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte	115

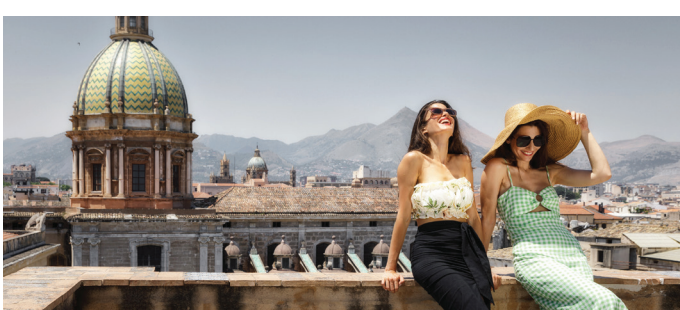


Du finner hele vårt utvalg av vin og cocktails i drikkemenyen.

ANTIPASTI

Antipasto betyr "før måltidet" og består ofte av flere småretter slik at man kan smake på litt av hvert.

Antipasto all'Italiana trefjøl 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	295
Focaccia <i>vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, aioli og pesto rosso 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
Olive <i>vegano</i> en miks av oliven fra Sicilia og Puglia	69
Patate al tartufo <i>vegetariano</i> ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se *	89
Calamari fritti friterte akkanger med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x	159
Carpaccio tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron m, x, pk	235
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	159
Manzo tonnato tynne skiver av okse indrefilet, toppet med tunfisksaus, ruccola, fritert kapers, syltet løk og sennepsfrø se, x, f, e	225



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	
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	
Lambrusco Rosé 150 / 825	
Pollo alla Fiorentina kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x	
Lutelia Chardonnay 165 / 825	
Torta al limone frisk sitronkrem, smuldret tertebunn, toppet med luftig italiensk marengs h, e, m	
Moscato d'Asti 105	

FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16

Focaccia di Parma nybakt focaccia fylt med Prosciutto di parma, mozzarella di bufala, pesto alla Genovese, blandet salat og ovnsbakte druer med timian h, m, e, pk, x	195
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

INSALATE

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 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, ricottakrem, Padron-paprika, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola og sitron h, m	259
Kan serveres uten kylling <i>vegetariano</i> h, m	235
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 Leccine-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, trøffelaoli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	315

All pizza kan lages glutenfri

Mellkefritt 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

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

...MED DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

ET GLASS VIN TIL MATEN?

Her er et lite utvalg smaksrike viner som passer til maten vår.



Südtiroler Riesling en fruktig og syrefrisk hvitvin, perfekt til sjømat, vegetarretter, antipasti og våre spicy retter.	175	Accordini en fyldig og rikpassell rødvin som passer perfekt til kraftige kjøttretter. Den er et godt valg til vår <i>Pasta di Manzo, Filetto al Vino Rosso og Salame al Tartufo</i> .	165
Roero Arneis Giovanni Rosso en saftig og fruktig hvitvin med en fin mineralsk avslutning. Passer perfekt til salater, antipasti og sjømat.	160	Planeta Frappato en frisk og saftig rødvin som passer veldig godt til tomatbaserte pizzaer og pastaer, kylling og lettere retter som antipasti og salater.	165
Lutelia Chardonnay en fyldig og elegant hvitvin som passer perfekt til rike retter, som <i>Pollo alla Fiorentina</i> . Den er et nydelig valg til sjømat – eller til ostebaserte retter som <i>Pizza Quattro Formaggi</i> .	165	Planeta Rosé en frisk og fruktig rosévin som passer godt til salater, sjømat og antipasti, spesielt til retter med friske smaker som <i>Caprese di Olivia</i> .	150

DOLCI

Torta al limone frisk sitronkrem, smuldret tertebunn, toppet med luftig italiensk marengs h, e, m	139
Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte jordbær og jordbærcoulis med hylleblomst m	145
Tiramisù savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
Soufflé al cioccolato sjokoladefondant med karamellisert popcorn, passionsfruktsaus 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

Moscato d'Asti Passer til <i>Torta al limone</i> og <i>Panna cotta</i>	gl. 105
Recioto della Valpolicella Classico Acinatico Passer til <i>Soufflé al cioccolato</i>	120
Brolio Vin Santo Passer til <i>Tiramisù</i>	125



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

COCKTAILS AL CAFFÉ



Absolut vodka 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

GLOSSARIO

Mozzarella fior di latte ferskost av pasteurisert kumelk med mild og kremet smak, kjent for sin elastiske tekstur	Grana Padano parmesan av kumelk med mild og nøtteaktig smak som er lagret i minimum 9 måneder
Mozzarella di bufala den opprinnelige mozzarellaen, laget med bøffelmelk, mer kremet og fyldigere enn kumelkversjonen	Parmigiano Reggiano den mest kjente parmesan-osten er lagret i minimum 12 måneder og har en rik og karakteristisk smak
Stracciatella floyelsmyk ost laget av strimlet mozzarella blandet med fløte, som gir kremet tekstur og delikat smak	Prosciutto di Parma lufttørket skinke, lagret minimum 12 måneder og kjent for sin delikate tekstur og aroma
Mozzarella di burrata en ferskost med et fyll av kremet stracciatella – som en ostefondant med en fast ytre og myk kjerne	Mortadella di Bologna klassisk italiensk pølse fra Bologna med pistasjnotter
Pecorino Romano hard ost laget av saue-melk, kjent for sin intense og salte smak	Pancetta saltet og krydret tynn-ribbe, rullet og skåret i tynne skiver
Gremolata er en frisk italiensk blanding av finhakket persille, revet sitronskall og hvitløk	Guanciale speket svinekjøtt med en fyldig og krydret smak
	'Nduja myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili.
	Kamot-pepper aromatisk pepper med sitrus- og blomsterduft og en mild sødme

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

b bygg	f fisk	m melk	s selleri	v valnøtter	* inneholder
bl bløtdyr	ha hasselnøtter	ma mandler	se sennep	x svovelstoffsidd	ost med
c sesam	h hvete	pi pistasjnotter	sk skalldyr	og sulfitt	animalsk løpe
e egg	l lupin	pk pinjekjerner	so soya		