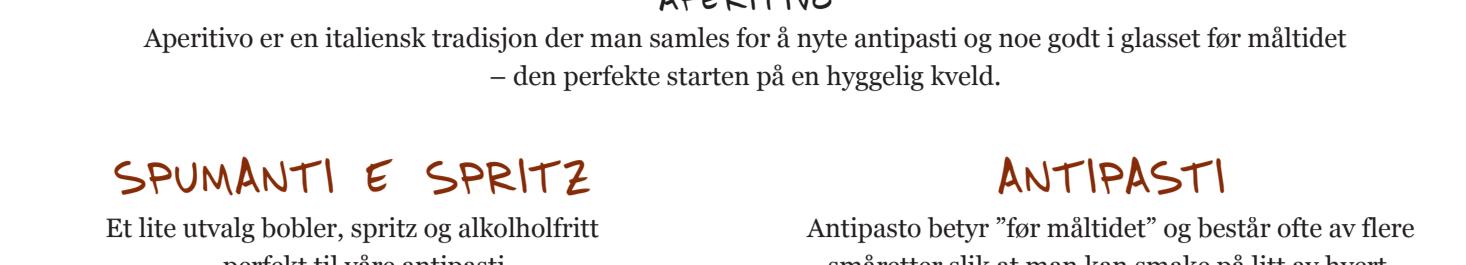


Olivia



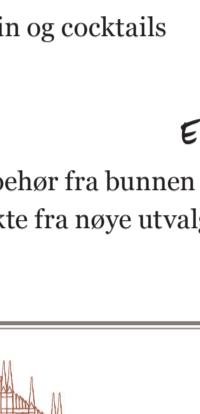
APERITIVO

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	130	glass
lett og friskrrende musserende vin fra Veneto		
Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut	175	
elegant og balansert musserende vin fra Franciacorta, laget etter champagnemetoden		
Lambrusco Rosé	150	
frisk og perlende rosévin med delikate bærtønner		
Bellini	140	
prosecco og ferskenpuré x		
Oddbird Spumante 0%	110	
alkoholfri musserende vin		

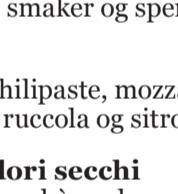


Hugo spritz	169	
prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x		
Limoncello spritz	169	
Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x		
Aperol spritz	165	
Aperol, prosecco, soda, appelsin x		
Sarti Rosa spritz	165	
Sarti Rosa, prosecco, Gazzosa, rosa grapefrukt, soda, sitron x		
Campari spritz all'arancia	165	
Campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x		
Sbagliato alla Olivia	165	
Cinzano Rosso, Campari, prosecco, hibiscus, appelsin x		
Virgin Bellini non alcolic	115	
alkoholfri musserende vin og ferskenpuré		
Virgin Hugo spritz non alcolic	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

Bruschetta ai pomodorini vegetariano
sprostekt focaccia med straciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x

Lambrusco Rosé 150 / 825

Linguine ai frutti di mare ↗
klassisk pastarett med blåskjell, scampi og hjerteskjell i en spicy tomatssaus h, bl, sk, x

Stüdtioler Riesling Fallwind 175 / 870

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

Focaccia pollo e pancetta 199
nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x

Frittata Olivia 189
Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x

INSALATE

Insalata pollo e pancetta 249
blandet salat med soltørkede tomater, soyabønner og syltet rødløk vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med marinert kyllingbryst, sprostekt pancetta og Grana Padano. Serveres med focaccia so, m, h, x, e, se

Insalata Amalfitana 245
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

Pollo bianco 249
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og rucolla h, m, e, pk

Manzo matto 295
okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomatssaus, mozzarella fior di latte, puré og syltet rødløk h, m, e, x, bl

Pizza carpaccio 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

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

PIZZA MODERNA

Her utfordrer vi de klassiske rammene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner.

Arlecchino ↗ 255
marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucolla og sitron h, m

Parma ai pomodori secchi 269
Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, rucolla og pinjekjerner h, m, pk

Pollo bianco 249
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og rucolla h, m, e, pk

Manzo matto 295
okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomatssaus, mozzarella fior di latte, puré og syltet rødløk h, m, e, x, bl

Pizza carpaccio 315
tynne skiver rå okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, rucolla og parmesan crunch h, m, e, se, x

VINI DOLCI

Moscato d'Asti 105
Passer til Torta al limone og Panna cotta

Recioto della Valpolicella Classico Acinatico 120
Passer til Soufflé al cioccolato

Brolio Vin Santo 125
Passer til Tiramisù

BAMBINI

For barn opp til 12 år

Pizza margherita ↗ h, m, e

Pizza al prosciutto cotto ↗ h, m

Pasta carbonara h, m, e

Pollo ubriaco h, m

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

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 senep x svovelklorid ost med c sesam h hvete pi pistasjnøtter sk skalldyr so soya og sulfitt animalisk løpe e egg l lupin pk pinjekjerner

ET GLASS VIN TIL MÅTEN?

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

Südtiroler Riesling Fallwind 175
en fruktig og syrefrisk hvitvin, perfekt til sjømat, vegetarretter, antipasti og våre spicy retter.

Roero Arneis Giovanni Rosso 160
en saftig og fruktig hvitvin med en fin mineralsk avslutning. Passer perfekt til salater, antipasti og sjømat.

Planeta Chardonnay 195
en fyllig og elegant hvitvin som passer perfekt til rike retter, som Pollo alla Fiorentina. Den er et nydelig valg til sjømat – eller til ostebaserte retter som Pizza Quattro Formaggi.

Accordini Ripasso 165
en fyllig og smakfull rødvin som passer perfekt til kraftige kjøttretter. Den er et godt valg til våre Pasta di Manzo, Filetto al Vino Rosso og Salame al Tartufo.

Planeta Frappato 165
en frisk og saftig rødvin som passer veldig godt til tomatbaserte pizzaer og pastarer, kylling og lettere retter som antipasti og salater.

Planeta Rosé 150
en frisk og fruktig rosévin som passer godt til salater, sjømat og antipasti, spesielt til retter med friske smaker som Caprese di Olivia.

DOLCI

Torta al limone 139
frisk sitronkrem, smuldret tertebunn, toppet med luftig italiensk marengs h, e, m

Panna cotta 145
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte jordbær og jordbærcoulis m

Tiramisù 149
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebitter og kakaodryss h, m, e

Soufflé al cioccolato 155
sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis h, m, e

Affogato al caffè 99
en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokoladeis m, e

Gelato e sorbetto 69
velg en kule vaniljeis, bringebær sorbet eller sjokoladeis m, e

VINI DOLCI

Moscato d'Asti 105
Passer til Torta al limone og Panna cotta

Recioto della Valpolicella Classico Acinatico 120
Passer til Soufflé al cioccolato

Brolio Vin Santo 125
Passer til Tiramisù

BAMBINI

For barn opp til 12 år

Pizza margherita ↗ h, m, e

Pizza al prosciutto cotto ↗ h, m

Pasta carbonara h, m, e

Pollo ubriaco h, m

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

All 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 senep x svovelklorid ost med c sesam h hvete pi pistasjnøtter sk skalldyr so soya og sulfitt animalisk løpe e egg l lupin pk pinjekjerner

PIZZA MODERNA

Her utfordrer vi de klassiske rammene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner.

Arlecchino ↗ 255
marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucolla og sitron h, m

Parma ai pomodori secchi 269
Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, rucolla og pinjekjerner h, m, pk

Pollo bianco 249
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og rucolla h, m, e, pk

Manzo matto 295
okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomatssaus, mozzarella fior di latte, puré og syltet rødløk h, m, e, x, bl

Pizza carpaccio 315
tynne skiver rå okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, rucolla og parmesan crunch h, m, e, se, x

PIZZA TRADIZIONALE

Dette er de klassiske italienske pizzaene, laget med respekt for tradisjoner og gode italienske råvarer.

Margherita ↗ vegetariano 195
San Marzano-tomatssaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m*