

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	130
Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut elegant og balansert musserende vin fra Franciacorta, laget etter champagnemetoden	175
Lambrusco Rosé frisk og perlede rosévin med delikate bærtoner	150
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.

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**

Bruschetta ai pomodorini *Vegetariano*
sprøstekt focaccia med stracciatella, 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 tomat saus h, bl, sk, x

Südtiroler 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 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 nybakt focaccia 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.

Arelcchino 🍷 marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola og sitron h, m	255
Parma ai pomodorini secchi Praschiato di Parma, chèvrec-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
artissjokk	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 artissjokk 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 SMAKER FRA ITALIA!

ET GLASS VIN TIL MATEN?

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



Südtiroler Riesling Fallwind en fruktig og syrefrisk hvitvin, perfekt til sjømat, vegetarretter, antipasti og våre spicy retter.	175	Accordini Ripasso en fyldig og smakfull 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 Givovanni 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
Planeta 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> .	195	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 savoiardikjule dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
Soufflé 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 en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e	69

COCKTAILS AL CAFFÉ

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

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 parmesanosten 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 svinekjake med en fyldig og krydret smak
	'Nduja myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili.
	Kampot-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 ost med animalsk løpe
bl bloddyr	h hasselnøtter	mi mandler	sk sennepe	x svoveldioksid og sulfitt	
c sesam	ha hvetete	pa pistasjnotter	so soya		
e egg	l lupin	pk pinjekjerner			