

# Olivia

SOLSIDEN



## ANTIPASTI

Antipasti betyr "før måltidet" og består ofte av flere småretter slik at man kan smake på litt av hvert – nytes gjerne sammen med et glass vin eller en aperitivo.



### APERITIVO

**Olivia gin tonic** 175  
malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x

**Bella Olivia** 165  
absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron x

**Limoncello spritz** 165  
poli limoncello, prosecco, soda, sitron x

**Aperol spritz** 159  
prosecco, aperol, soda, appelsin x

**Campari spritz all'arancia** 159  
campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x

**Hugo spritz** 169  
prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x

**Bellini** 135  
prosecco, ferskenpuré x

**Virgin Hugo spritz** *non alcoholic* 109  
hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte

**Virgin Bella Olivia** *non alcoholic* 109  
tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron

## ANTIPASTI

**Antipasto all'Italiana** 285  
trefføl 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

**Focaccia** *vegetariano* 95  
nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, aioli og vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, so, x \*

**Focaccia sarda** *vegetariano* 99  
steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x \*

**Olive** *vegano* 59  
en miks av oliven fra Sicilia og Puglia

**Patate al tartufo** *vegetariano* 89  
ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se \*

**Calamari fritti** 139  
friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x

**Caprese di Olivia** *vegetariano* 159  
ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x

**Bruschetta ai pomodorini** *vegetariano* 175  
sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x

**Burrata frita** *vegetariano* 235  
sprø på utsiden og kremet på innsiden; fritert burrata og tomatmarmelade med et lite "kick". Toppet med et generøst lag Parmigiano Reggiano h, m, e, bl, x



## 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 575

**Bruschetta ai pomodorini** *vegetariano*  
sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, x

**Collio Sauvignon Blanc** 160 / 795

**Tagliatelle al ragù bianco**  
fyldig og langtidskokt hvit ragù med høyrygg av okse, rotgrønnsaker og rødvin. Serveres med fersk tagliatelle og Parmigiano Reggiano h, m, e, s, x

**Langhe Nebbiolo** 165 / 820

**Panna cotta**  
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m

**Moscato d'Asti** 105

## PRIMI PIATTI

**Linguine all'arrabbiata e stracciatella** 🌿 239  
linguine servert i en krydret tomatsaus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella *vegetariano* h, m, e

Kan serveres uten stracciatella *vegano* h, e 199

**Linguine al profumo di mare** 275  
linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e

**Pollo ubriaco** 285  
mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus med kylling og bacon h, m, e

**Pasta carbonara** 249  
linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kamptpepper h, m, e

**Pasta di manzo** 299  
fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp h, m, s, e

**Tortellini ai funghi** *vegetariano* 265  
tortellini fylt med ricotta og steinsopp, vendt i en rik parmesan- og smørsaus. Toppet med smørstekt sopp h, m, e

**Tagliatelle al ragù bianco** 295  
fyldig og langtidskokt hvit ragù med høyrygg av okse, rotgrønnsaker og rødvin. Serveres med fersk tagliatelle og Parmigiano Reggiano h, m, e, s, x

Pasta kan lages glutenfri

## SECONDI *Serveres fra kl. 16*

**Risotto Milanese con scampi** 295  
kremet risotto med safran, serveres med scampi marinert i hvitløk og chili m, sk, s, x

**Pollo alla Fiorentina** 329  
lårfilet av kylling med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x

**Maiale all'arancia** 349  
langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x

**Bistecca alla Fiorentina** 995  
klassisk grillet entrecôtekam for to personer med rosmarinsteekte poteter, sauterte grønnsaker, bakte cherrytomater og rødvinssaus m, s, so, l, x

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

## FOCACCE E FRITTATA

Serveres frem til kl. 16

**Focaccia di mortadella e pistacchio** 195  
steinovnsbakt focaccia, fylt med mortadella di Bologna, pistasjkrem, mozzarella di bufala, salat, aioli og tomat h, m, e, pi, se, x

**Focaccia pollo e pancetta** 195  
steinovnsbakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x

**Frittata Olivia** 185  
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** 245  
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

**Insalata chèvre e parma** 249  
blandet salat med syltet squash, ristede valnøtter og tomatmarmelade, vendt i en honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med karamellisert chèvre og Prosciutto di Parma. Serveres med focaccia h, m, se, x, v

## ROMERSK PIZZA


Hos oss lager vi ekte romersk pizza! Deigen hviler i minst 24 timer og inneholder mindre fuktighet enn andre pizzatyper, noe som gir den en ekstra sprø konsistens. Pizzaene stekes i våre ovner på 350°C, som gir en kort steketid og sikrer at pizzaen blir sprø på utsiden, men fortsatt myk og luftig på innsiden.

### PIZZA ROSSA

- Margherita**  *vegetariano* 195  
San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte,  
Grana Padano og basilikum h, e, m, \*  
**Alla diavola**   249  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami,  
Pecorino Romano, oregano h, m, se, x  
**Prosciutto di Parma**  259  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,  
pinjekjerner, rucola og Grana Padano e, h, m, pk  
**Al prosciutto cotto**  229  
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m  
**Capricciosa**  245  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong,  
oregano, skinke, artisjokk og oliven h, m  
**Alla stracciatella di burrata** *vegetariano* 245  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella,  
cherrytomater og rucola h, m  
**'Nduja e stracciatella**  259  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, 'nduja, stracciatella  
og rucola h, m  
**Salame al tartufo**  265  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami,  
portobello og karamellisert løk h, m, x

All pizza kan lages glutenfri

Melkefritt eller vegansk?

Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med 

### EXTRA

- Insalata piccola** 45  
liten sidesalat med cherrytomater og syltet rødløk se, x  
**Aioli** e, se, x 30  
**Chilipaste** 30  
**Pesto alla Genovese** pk, m, e 30  
**Vegansk 'nduja** so, x 30  
**Extra topping**  
løk 20 sterk salami e 45  
sopp 20 skinke 45  
oliven 20 parmaskinke 45  
rucola 20 kylling 45  
artisjokk 20 'nduja 45

### PIZZA BIANCA

- 4 formaggi** *vegetariano* 229  
mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, Pecorino  
Romano og Grana Padano – toppet med valnøtter  
og tomatmarmelade for ekstra smak h, m, e, x, v, \*  
**Arlecchino**   239  
chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano,  
marinert kylling og rucola h, m  
**Pollo bianco** 249  
mozzarella fior di latte, marinert kylling, leccine-oliven,  
vegansk 'nduja, Grana Padano og rucola h, m, e, so, x  
**Parma ai pomodori secchi** 269  
mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, chèvre,  
soltørkede tomater, rucola, honning og pinjekjerner  
h, m, pk  
**Tartufo e funghi** *vegetariano* 259  
mozzarella fior di latte, trøffelkrem med Pecorino  
Romano, taleggio, blandet sopp og kampotpepper h, m, x  
**Patate e 'nduja** *vegetariano* 255  
mozzarella fior di latte, ovnsbakte poteter, røkt scamorza,  
karamellisert løk med trøffel, vegansk 'nduja og kampot-  
pepper h, m, x, so



## DOLCI

- Pistamisù** 149  
en vri på tiramisu; savoiardikjeks dyppet i limoncello, toppet med pistasjkrem med mascarpone m, e, pi, x
- Panna cotta** 139  
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m
- Tiramisù** 149  
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom og kakaodryss h, m, e
- Soufflè al cioccolato** 155  
sjokoladefondant med bringebærcoulis og vaniljeis h, m, e
- Affogato al caffè** 95  
en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e
- Gelato e sorbetto** 69  
velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e

## GLOSSARIO

### Mozzarella fior di latte

ferskost av pasteurisert kumelk med mild og kremet smak, kjent for sin elastiske tekstur

### Mozzarella di bufala

den opprinnelige mozzarellaen, laget med bøffelmelk, mer kremet og fylldigere enn kumelkversjonen

### Straciatella

fløyelsmyk ost laget av strimlet mozzarella blandet med fløte, som gir kremet tekstur og delikat smak

### Mozzarella di burrata

en ferskost med et fyll av kremet straciatella – som en ostefondant med en fast ytre og myk kjerne

### Scamorza

halvfast røkt ost laget av kumelk; mild og elastisk, med en lett røkt smak

### Taleggio

en myk ost med en intens aroma, men en overraskende mild og kremet smak

### Pecorino Romano

hard ost laget av saue- melk, kjent for sin intense og salte smak

### Grana Padano

parmesan av kumelk med mild og nøtteaktig smak som er lagret i minimum 9 måneder

### Parmiggiano Reggiano

den mest kjente parmesan-osten er lagret i minimum 12 måneder og har en rik og karakteristisk smak

### Prosciutto di Parma

lufttørket skinke, lagret minimum 12 måneder og kjent for sin delikate tekstur og aroma

### Mortadella di Bologna

klassisk italiensk servelat med pistasjnøtter

### Pancetta

saltet og krydret tynn- ribbe, rullet og skåret i tynne skiver

### Guanciale

speket svinekjake med en fylldig og krydret smak

### 'Nduja

myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili. Vegansk 'nduja er laget av soltørkede tomater, hvitløk og chili

### Kampot-pepper

aromatisk pepper med sitrus- og blomsterduft og en mild sødme

## COCKTAILS AL CAFFÉ



### Espresso martini

absolut vodka, kaffe- likør, espresso h

165



### Caffè baileys

kaffe, baileys m

149



### Caffè corretto

espresso, amaro

169



### Irish coffee

kaffe, jameson, krem m

155



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

b bygg  
bl bløtdyr  
c sesam  
e egg

f fisk  
ha hasselnøtter  
h hvete  
l lupin

m melk  
ma mandler  
pi pistasjnøtter  
pk pinjekjerner

s selleri  
se sennep  
sk skalldyr  
so soya

v valnøtter  
x svoveldioksid og sulfitt

\* inneholder ost med animalsk løpe