

# Olivia



## ANTIPASTI

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

## APERITIVO

	<b>Olivia gin tonic</b>	169
	malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x	
	<b>Bella Olivia</b>	159
	absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron x	
	<b>Limoncello spritz</b>	165
	poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	
	<b>Aperol spritz</b>	159
	prosecco, aperol, soda, appelsin x	
	<b>Campari spritz all'arancia</b>	159
	campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x	
	<b>Hugo spritz</b>	169
	prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	
	<b>Bellini</b>	135
	prosecco, ferskenpuré x	
	<b>Virgin Hugo spritz</b> <small>non alcoholic</small>	99
	hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte	
	<b>Virgin Bella Olivia</b> <small>non alcoholic</small>	99
	tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron	

## ANTIPASTI

**Antipasto all'Italiana** 279  
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

**Focaccia** vegetariano 89  
nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, aioli og vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, so, x\*

**Focaccia sarda** vegetariano 95  
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 79  
ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesan crunch h, m, e, x, se \*

**Calamari fritti** 135  
friterede akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x

**Caprese di Olivia** vegetariano 155  
ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x

**Bruschetta ai pomodorini** vegetariano 169  
sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitorkede og marinerte tomater h, m, so, x

**Burrata fritta** vegetariano 225  
sprø på utsiden og kremet på innsiden; frittet 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 noe utvalgte produsenter i Italia, for å sikre ekte og autentiske smaker.

## MENU DELLA CASA

Per person 495

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

**Roero Arneis** 150 / 750

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

**Langhe Nebbiolo** 155 / 775

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

**Moscato d'Asti** 99

## FOCACCE E FRITTATA

Serves frem til kl. 16

**Focaccia di mortadella e pistacchio** 185  
steinovnsbakt focaccia, fylt med mortadella di Bologna, pistasjekrem, mozzarella di bufala, salat, aioli og tomat h, m, e, pi, se, x

**Focaccia pollo e pancetta** 185  
steinovnsbakt focaccia med kylling, semitorkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x

**Frittata Olivia** 175  
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** 239  
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** 245  
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

**Arlecchino** 245  
marinert kylling, chilipaste, ricottakrem, Padron-paprika, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucola og sitron h, m

Kan serveres uten kylling vegetariano h, m

**Parma ai pomodori secchi** 259  
chèvre-krem med honning, Prosciutto di Parma, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, rucola og pinjekjerner h, m, pk

**Pollo bianco** 239  
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, Leccine-oliven og rucola h, m, e, pk

**'Nduja e salsiccia** 259  
'nduja, salsiccia, stracciatella, tomatsaus, mozzarella fior di latte, basilikumolje og rucola h, m

**Tropico del mare** 259  
marinert scampi, tynne skiver marinert ananas, safran-emulsjon, chilipaste, mozzarella fior di latte, squash og sitron h, m, e, x, sk

All pizza kan lages glutenfri

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

**DOLCI**

**Pistamisù** 139  
en vri på tiramisu; savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom og kakaodryss m, e, pi, x, h

**Panna cotta** 129  
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m

**Tiramisù** 135  
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom og kakaodryss h, m, e

**Soufflé al cioccolato** 149  
sjokoladefondant med bringebærcoulis og vaniljeis h, m, e

**Affogato al caffè** 89  
en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e

**Gelato e sorbetto** 59  
velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e

**BAMBINI** For barn opp til 12 år

**Pizza margherita** h, m, e 109

**Pizza al prosciutto cotto** h, m 109

**Pasta carbonara** h, m, e 109

**Pollo ubriaco** h, m 109

**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 servitør.

b bygg f fisk m melk \* inneholder ost med animalsk løpe

bl bløtdyr ha hasselnøtter ma mandler x svømediolksid

c sesam h hvete pi pistasjnøtter sk skaldyrl og sulfitt

e egg l lupin pk pinjekjerner so soya

**VÅRE NYE FAVORITTER**

Dette er våre helt nye pizzaer på menyen – perfekt for deg som vil prøve noe utenom det vanlige.

**Manzo matto** 285  
indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomatsaus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk h, m, e, x, bl

**Maiiale rustico** 269  
appelsin- og balsamicglasert svinenakk, pepperrottdressing, bacon, stekte poteter, mozzarella fior di latte, purre og sprø grønnkålchips h, m, se, x

**Carpaccio** 309  
tynne skiver rå indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, rucola og parmesan crunch h, m, e, se, x

**Tropicò del mare** 259  
marinert scampi, tynne skiver marinert ananas, safran-emulsjon, chilipaste, mozzarella fior di latte, squash og sitron h, m, e, x, sk

"I don't just eat pizza, I live pizza!"

**PIZZA MODERNA**

Her utfordrer vi de klassiske rammene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner – alltid med de beste råvarene

– altid med de beste råvarene