

# Olivia

STORGATA



## 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** 169  
malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x

**Bella Olivia** 159  
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* 99  
hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte

**Virgin Bella Olivia** *non alcoholic* 99  
tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron

## ANTIPASTI

**Antipasto all'Italiana** 279  
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* 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 parmesancrunch h, m, e, x, se \*

**Calamari fritti** 135  
friterte 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 semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x

**Burrata frita** *vegetariano* 225  
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

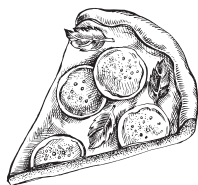
Vi lager alle våre sauser og tilbehør fra bunnen av her på huset, med kun de ferskeste råvarer. Våre italienske ingredienser importeres direkte fra nøye utvalgte produsenter i Italia, for å sikre ekte og autentiske smaker.

### DAGENS LUNSJ

#### Menù del pranzo

inkluderer én valgfri drikke

Per person **199**



Velg mellom

#### Linguine all'arrabbiata e stracciatella 🍷

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

eller

#### Margherita 🌿 vegetariano

San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m \*

#### Valgfri drikke

Purezza - vann med kullsyre, Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta eller Sprite zero sugar

(Serveres frem til kl. 16)

## PRIMI PIATTI

### Linguine all'arrabbiata e stracciatella 🍷 229

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 189

### Linguine al profumo di mare 265

linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e

### Pollo ubriaco 275

mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus med kylling og bacon h, m, e

### Pasta carbonara 235

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

### Pasta di manzo 279

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

### Tortellini ai funghi vegetariano 255

tortellini fylt med ricotta og steinsopp, vendt i en rik parmesan- og smørsaus. Toppet med smørstekt sopp h, m, e

### Tagliatelle al ragù bianco 285

fyldig og langtidskokt hvit ragu 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 285

kremet risotto med safran, serveres med scampi marinert i hvitløk og chili m, sk, s, x

### Pollo alla Fiorentina 310

lårfilet av kylling med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x

### Maiale all'arancia 325

langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x

## FOCACCE E FRITTATA

Serveres frem til kl. 16

### Focaccia di mortadella e pistacchio 185

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 185

steinovnsbakt focaccia med kylling, semitørkede 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

## 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

## 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* 189  
San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte,  
Grana Padano og basilikum h, e, m \*
- Alla diavola**   239  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami,  
Pecorino Romano, oregano h, m, se, x
- Prosciutto di Parma**  249  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,  
pinjekjerner, ruccola og Grana Padano e, h, m, pk
- Al prosciutto cotto**  219  
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m
- Capricciosa**  235  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong,  
oregano, skinke, artisjokk og oliven h, m
- Alla stracciatella di burrata** *Vegetariano* 235  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella,  
cherrytomater og ruccola h, m
- 'Nduja e stracciatella**  249  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, 'nduja, stracciatella  
og ruccola h, m
- Salame al tartufo**  259  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami,  
portobello og karamellisert løk h, m, x

All pizza kan lages glutenfri



### MENU DELLA CASA

Per person 495

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

**Collio Sauvignon Blanc** 150 / 750

**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** 155 / 775


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

**Moscato d'Asti** 99

### PIZZA BIANCA

- 4 formaggi** *Vegetariano* 215  
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**   229  
chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano,  
marinert kylling og ruccola h, m
- Pollo bianco** 239  
mozzarella fior di latte, marinert kylling, leccine-oliven,  
vegansk 'nduja, Grana Padano og ruccola h, m, e, so, x
- Parma ai pomodori secchi** 259  
mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, chèvre,  
soltørkede tomater, ruccola, honning og pinjekjerner  
h, m, pk
- Tartufo e funghi** *Vegetariano* 249  
mozzarella fior di latte, trøffelkrem med Pecorino  
Romano, taleggio, blandet sopp og kampotpepper h, m, x
- Patate e 'nduja** *Vegetariano* 245  
mozzarella fior di latte, ovnsbakte poteter, røkt scamorza,  
karamellisert løk med trøffel, vegansk 'nduja og kampot-  
pepper h, m, x, so

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 |
| ruccola   | 20 | kylling        | 45 |
| artisjokk | 20 | 'nduja         | 45 |

...MED DE BESTE SMAKENE  
FRA ITALIA!



## DOLCI

- Pistamisù** 139  
en vri på tiramisu; savoiardikjeks dyppet i limoncello, toppet med pistasjkrem med mascarpone m, e, pi, x
- 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
- Soufflè 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

## 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