

# Olivia



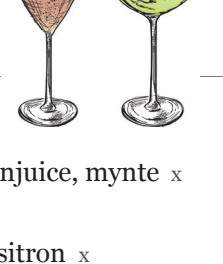
## APERITIVO

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

<b>Prosecco Brut</b> lett og forfriskende musserende vin fra Veneto	glass 130
<b>Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut</b> elegant og balansert musserende vin fra Franciacorta, laget etter champagnemetoden	175
<b>Bellini</b> prosecco og ferskenpuré x	140
<b>Oddbird Spumante 0%</b> alkoholfri musserende vin	110
<b>Hugo spritz</b> prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	169
<b>Limoncello spritz</b> Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	169
<b>Aperol spritz</b> Aperol, prosecco, soda, appelsin x	165
<b>Sarti Rosa spritz</b> Sarti Rosa, prosecco, Gazzosa, rosa grapefrukt, soda, sitron x	165
<b>Campari spritz all'arancia</b> Campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x	165
<b>Sbagliato alla Olivia</b> Cinzano Rosso, Campari, prosecco, hibiscus, appelsin x	165
<b>Virgin Bellini</b> <i>non alcoholic</i> alkoholfri musserende vin og ferskenpuré	115
<b>Virgin Hugo spritz</b> <i>non alcoholic</i> hylleblomstsirop, sitronjuice, soda, mynte	115



Du finner hele vårt utvalg av vin og cocktails i drikkemenyen.

## ANTIPASTI

Antipasto betyr "før måltidet" og består ofte av flere småretter slik at man kan smake på litt av hvert.

<b>Antipasto all'Italiana</b> 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	295
<b>Focaccia</b> <i>vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, aioli og vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, so, x*	99
<b>Focaccia sarda</b> <i>vegetariano</i> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x*	99
<b>Bruschetta ai pomodorini</b> <i>vegetariano</i> sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x	175
<b>Olive</b> <i>vegano</i> en miks av oliven fra Sicilia og Puglia	69
<b>Patate al tartufo</b> <i>vegetariano</i> ovnsbakte poteter med truffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se*	89
<b>Carpaccio</b> tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med truffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, rucicola og sitron m, x, pk	235
<b>Caprese di Olivia</b> <i>vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	159



## 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.



## PRIMI PIATTI

Pasta kan lages glutenfri

<b>Linguine all'arrabbiata e stracciatella</b> <i>vegetariano</i> linguine servert i en spicy tomat saus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella h, m, e	239
Kan serveres uten stracciatella <i>vegano</i> h, e	199
<b>Linguine al profumo di mare</b> linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e	279
<b>Pasta pollo ubriaco</b> mezzi rigatoni i en rik og kremet tomat saus med hint av chili, kyllingfilet og bacon h, m, e	285
<b>Pasta carbonara</b> linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kampotpepper h, m, e	255
<b>Pasta di manzo</b> fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp h, m, s, e	299
<b>Pasta alla zozzona</b> mezzi rigatoni vendt i en kremet tomat saus med chili, hvitløk, Pecorino Romano, Grana Padano og eggeplomme, sammen med salsiccia og guanciale h, m, e, x	265

## FOCACCE

serveres frem til kl. 16

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

## INSALATE

<b>Insalata pollo e pancetta</b> blandet salat med soltørkede tomater, sennepsvinaigrette 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
<b>Insalata Amalfitana</b> 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	245

## SECONDI

serveres fra kl. 16

<b>Risotto con scampi</b> kremet risotto med skalldyrskraft, hvitvin og Grana Padano, serveres med scampi marinert i chili og hvitløk. Toppet med gremolata sk, m, e	295
<b>Pollo alla Fiorentina</b> kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x	329
<b>Filetto al vino rosso</b> grillet okse indrefilet, med en fyldig rødvinnsaus, ovnsbakte poteter, asparges og sesongens grønnsaker m, x	425

## EXTRA

<b>Insalata piccola</b> liten sidesalat med cherrytomater, syltet rødløk og honning- og sennepsvinaigrette se, x	45
<b>Aioli</b> e, se, x	30
<b>Chilipaste</b>	30
<b>Pesto alla Genovese</b> pk, m, e	30
<b>Pesto rosso</b> pk, m, e	30
<b>Vegansk 'nduja</b> so, x	30
<b>Ekstra topping til pizza</b>	
løk 20	sterk salami e 45
sopp 20	skinke 45
oliven 20	parmaskinke 45
rucicola 20	kylling 45
artisjokk 20	'nduja 45

## 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 smakene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner.

<b>Arlecchino</b> marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucicola og sitron h, m	255
<b>Parma ai pomodori secchi</b> Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, rucicola og pinjekjerner h, m, pk	269
<b>Pollo bianco</b> marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og rucicola h, m, e, pk	249
<b>Manzo matto</b> okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomat saus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk h, m, e, x, bl	295
<b>Pizza carpaccio</b> tynne skiver av rå okse indrefilet, fritert kapers, truffelaioli, mozzarella fior di latte, rucicola og parmesancrunch h, m, e, se, x	315

### PIZZA TRADIZIONALE

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

<b>Margherita</b> <i>vegetariano</i> San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m*	195
<b>Diavola</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	255
<b>Prosciutto di Parma</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, rucicola og Grana Padano e, h, m, pk	259
<b>Salame al tartufo</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, truffelsalami, blandet sopp og karamellisert løk h, m, x	265
<b>'Nduja e salsiccia</b> 'nduja, salsiccia, stracciatella, tomat saus, mozzarella fior di latte, basilikumolje og rucicola h, m	269
<b>Stracciatella di burrata</b> <i>vegetariano</i> tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella, semi-tørkede gule og røde tomater, basilikumolje, balsamico og rucicola h, m, x	259
<b>Prosciutto cotto</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m	245
<b>Capricciosa</b> tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artisjokk og oliven h, m	249
<b>Quattro formaggi</b> <i>vegetariano</i> mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano og Grana Padano h, m, e*	229

## ...MED DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

## ET GLASS VIN TIL MATEN?

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



<b>Südtiroler Riesling Fallwind</b> en fruktig og syrefrisk hvitvin, perfekt til sjømat, vegetarretter, antipasti og våre spicy retter.	175
<b>Roero Arneis Giovanni Rosso</b> en saftig og fruktig hvitvin med en fin mineralisk avslutning. Passer perfekt til salater, antipasti og sjømat.	160
<b>Lutelia Chardonnay</b> Passer til Soufflé al cioccolato	165

<b>Accordini Ripasso</b> 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</i> og <i>Salame al Tartufo</i> .	165
<b>Planeta Frappato</b> en frisk og saftig rødvin som passer veldig godt til tomatbaserte pizzaer og pastaer, kylling og lettere retter som antipasti og salater.	165
<b>Planeta Rosé</b> 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

<b>Panna cotta</b> klassisk latte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m	145
<b>Tiramisù</b> savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
<b>Soufflé al cioccolato</b> sjokoladefondant med bringebærcoulis og vaniljeis h, m, e	155
<b>Affogato al caffè</b> en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e	99
<b>Gelato e sorbetto</b> velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e	69

## COCKTAILS AL CAFFÉ



<b>Espresso martini</b> absolut vodka, kaffe-likør, espresso h	169
<b>Caffè baileys</b> kaffe, baileys m	149
<b>Caffè corretto</b> espresso, amaro	169
<b>Irish coffee</b> kaffe, jameson, krem m	159

## GLOSSARIO

<b>Mozzarella fior di latte</b> ferskost av pasteurisert kumelk med mild og kremet smak, kjent for sin elastiske tekstur	<b>Grana Padano</b> parmesan av kumelk med mild og nøtteaktig smak som er lagret i minimum 9 måneder
<b>Mozzarella di bufala</b> den opprinnelige mozzarellaen, laget med bøffelmelk, mer kremet og fyldigere enn kumelkversjonen	<b>Parmigiano Reggiano</b> den mest kjente parmesanosten er lagret i minimum 12 måneder og har en rik og karakteristisk smak
<b>Stracciatella</b> fløyelsmyk ost laget av strimlet mozzarella blandet med fløte, som gir kremet tekstur og delikat smak	<b>Prosciutto di Parma</b> lufttørket skinke, lagret minimum 12 måneder og kjent for sin delikate tekstur og aroma
<b>Mozzarella di bufala</b> ferskost med et fyll av kremet stracciatella – som er ostefondant med en fast ytre og myk kjerne	<b>Mortadella di Bologna</b> klassisk italiensk pølse fra Bologna med pistasjotter
<b>Pecorino Romano</b> hard ost laget av saue-melk, kjent for sin intense og salte smak	<b>Pancetta</b> saltet og krydret tynnråbe, rullet og skåret i tynne skiver
<b>Gremolata</b> er en frisk italiensk blanding av finhakket persille, revet sitronskall og hvitløk	<b>Guanciale</b> speket svinekjote med en fyldig og krydret smak
	<b>'Nduja</b> myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili.
	<b>Kampotpepper</b> aromatisk pepper med sitrus- og blomsterduft og en mild sødme



## BAMBINI

For barn opp til 12 år

<b>Pizza margherita</b> h, m, e	115
<b>Pizza al prosciutto cotto</b> h, m	115
<b>Pasta carbonara</b> h, m, e	115
<b>Pollo ubriaco</b> h, m	115
<b>Gelato bambino</b> to kuler is (vanilje og sjokolade) m, e	99

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

b bløtbygg	f fisk	m melk	s seneri	x valnøtter	* inneholder ost med animalsk løpe
bl bloddyr	h hasselnøtter	ma mandler	se selleri	v svoveldioksid og sulfitt	
c sesam	h hvete	pi pistasjotter	sk skalldyr		
e egg	l lupin	pk pinjekjerner	so soya		