

## ANTIPASTI

<b>Focaccia</b> <i>vegetariano*</i>	89
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese og aioli h, e, m, pk, se, x	
<b>Focaccia sarda</b> <i>vegetariano*</i>	99
steinovnsbakt pizza med Pecorino Romano, Grana Padano, rosmarin, havsalt og aioli h, e, m, se, x	
<b>Olive Bella di Cerignola</b> <i>vegano</i>	59
store grønne oliven fra Puglia	
<b>Carciofi fritti</b>	119
friterte artisjokker med aioli m, e, se, x, bl <i>vegetariano*</i>	
<b>Calamari fritti</b>	139
friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x	
<b>Caprese di Olivia</b> <i>vegetariano</i>	159
ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	
<b>Bruschetta ai pomodorini e stracciatella</b>	175
grillet brød med stracciatella, cherrytomater, balsamico og basilikum h, m, x <i>vegetariano</i>	
<b>Mozzarella di burrata</b> <i>vegetariano</i>	235
fresh and marinated cherry tomatoes, burrata, balsamico, basil oil, focaccia h, m, x	
<b>Antipasto all'Italiana</b>	275
trefføl med våre favoritter; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, sterk salami, Parmigiano Reggiano, artisjokker, marinert og grillet paprika, grønne oliven, pesto alla Genovese, focaccia h, m, pk, x, e	

## FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16.00

<b>Focaccia Parma</b>	185
steinovnsbakt focaccia med Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, pesto alla Genovese, aioli e, m, x, ha, se	
<b>Focaccia pollo e pancetta</b>	195
steinovnsbakt focaccia med kylling, tomat, mozzarella di bufala, pancetta, pesto rosso, aioli h, m, e, se, pk, x	
<b>Frittata Olivia</b>	185
omelett med bacon, pasta, purre og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x	

## ZUPPA E INSALATE

<b>Zuppa ai funghi</b> <i>vegetariano</i>	179
kremet soppuppe med smørstekt sopp og focaccia h, m, x, s	
<b>Insalata pollo e pancetta</b>	239
marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta, Grana Padano, soltørkede tomater, soyabønner, syltet rødløk, honning- og sennepsvinaigrette, focaccia so, m, h, x, e, se	
<b>Insalata di chevre e parma</b>	249
karamellisert chevre, Prosciutto di Parma, syltet squash, druemarmelade, honning- og sennepsvinaigrette, gresskarkjerner, focaccia h, m, se, x	

## PRIMI PIATTI

<b>Linguine alla puttanesca</b> <i>vegano</i>	189
linguine med tomat saus, chili, kapers og oliven h, e Kan serveres med ricotta m	45
<b>Cacio e pepe</b> <i>vegetariano*</i>	199
klassisk romersk pastarett med Pecorino Romano og nykvernet svart pepper m, h, so, e	
<b>Linguine al profumo di mare</b>	275
linguine med kremet skaldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e	
<b>Penne al pollo ubriaco</b>	275
penne med kremet tomat saus, kylling, bacon og peperoncino h, m, e	
<b>Pasta carbonara</b>	245
linguine med guanciale, eggeplomme, fløte og Grana Padano h, m, e	
<b>Ravioli ai funghi</b> <i>vegetariano*</i>	289
ravioli med steinsopp, kremet hvitvinssaus, smørstekt sopp, Grana Padano og trøffelolje h, m, e, so, s, x	
<b>Pasta di manzo</b>	295
tagliatelle med kremet paprika- og gorgonzolasaus, ytrefilet av okse og sopp h, m, s, e	

Pasta kan lages glutenfri (gjelder ikke ravioli ai funghi)

# Olivia

## MENÙ INVERNALE

Per person (min 2 pers) 575

<b>Antipasto all'Italiana</b>	275
trefføl med våre favoritter; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, sterk salami, Parmigiano Reggiano, artisjokker, marinert og grillet paprika, grønne oliven, pesto alla Genovese, focaccia h, m, pk, x, e	
<i>Ferrari Brut 145 / 875</i>	
<b>Maiale all'arancia</b>	349
langtidsbakt appelsin- og balsamicoglasert svinenakke med sellerirotpuré, friarielli og rosmarinsteke poteter m, x	
<i>Paxxo Rosso del Veneto 165 / 875</i>	
<b>Panna cotta</b>	139
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m	
<i>Moscato d'Asti 105</i>	



## SECONDI serveres fra kl. 16.00

<b>Pollo alla Fiorentina</b>	329
pannestekt kyllingfilet med fløtesaus, cherrytomater og rosmarinsteke poteter m, x	
<b>Maiale all'arancia</b>	349
langtidsbakt appelsin- og balsamicoglasert svinenakke med sellerirotpuré, friarielli og rosmarinsteke poteter m, x	
<b>Salmone con risotto ai broccolini</b>	369
ovnsbakt laksefilet og risotto med brokkolini f, m, e, 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
Penne al pollo ubriaco h, m	115



## PIZZA ROSSA

01/24

<b>Margherita</b> <i>vegetariano*</i>	189
San Marzano-tomatsaus, mozzarella, Grana Padano, basilikum h, e, m	
<b>Alla diavola</b> <i>piccante</i>	245
tomatsaus, mozzarella, sterk salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	
<b>Prosciutto di Parma</b>	255
tomatsaus, mozzarella, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola, Grana Padano e, h, m, pk	
<b>Al prosciutto cotto</b>	229
tomatsaus, mozzarella, skinke h, m	
<b>Capricciosa</b>	245
tomatsaus, mozzarella, sjampinjong, oregano, skinke, artisjokk, oliven h, m	
<b>Giardiniera</b> <i>vegano</i>	235
San Marzano-tomatsaus, aubergine, cherrytomater, squash, paprika, reddik, blandet salat h	
Kan serveres med stracciatella m	45
<b>Alla stracciatella di burrata</b> <i>vegetariano</i>	245
tomatsaus, mozzarella, stracciatella, cherrytomater, ruccola h, m	
<b>'Nduja e stracciatella</b> <i>piccante</i>	249
tomatsaus, mozzarella, 'nduja, stracciatella, ruccola h, m	

## PIZZA BIANCA

<b>4 formaggi</b> <i>vegetariano*</i>	225
mozzarella, Pecorino Romano, Grana Padano, gorgonzola h, m, e	
<b>Mare e monti</b>	239
crème fraîche, chili- og hvitløksmarinert scampi (ASC-sertifisert), krydret pølse, blandet sopp h, m, sk	
<b>Arlecchino</b> <i>piccante!</i>	239
chilipaste, mozzarella, Pecorino Romano, marinert kylling, ruccola h, m	
<b>Pollo bianco</b>	245
mozzarella, Grana Padano, marinert kylling, sorte oliven, ruccola, pesto rosso h, m, pk, e	
<b>Parma ai pomodori secchi</b>	259
mozzarella, Prosciutto di Parma, chèvre, soltørkede cherrytomater, ruccola, honning, pinjekjerner h, m, pk	

Alle pizza kan lages glutenfri

## EXTRA

aioli, pesto, chilipaste	30
sterk salami, skinke, parmaskinke, kylling	45
løk, sopp, ruccola	20
<b>Insalata piccola</b>	45
blandet salat, cherrytomater og syltet rødløk se, x	

## DOLCI

<b>Panna cotta</b>	139
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m	
<b>Tiramisù</b>	149
savoiardikjeks dyppet i espresso med mascarponekrem** og kakao h, m, e	
<b>Soufflè al cioccolato</b>	155
sjokoladefondant med bringebærcoulis og vaniljeis h, m, e	
<b>Affogato al caffè</b>	95
én kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e	
<b>Gelato e sorbetto</b>	69
én kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e	

b bygg	h hvete	s selleri
bl bløtdyr	l lupin	se sennep
c sesam	m melk	sk skaldyr
e egg	ma mandler	so soya
f fisk	pi pistasj nøtt	x svoveldioksid
ha hasselnøtter	pk pinjekjerne	og sulfitt

\* inneholder ost med animalsk løpe  
\*\* inneholder alkohol

## VINI SPUMANTI

<b>Ferrari Brut</b>	Ferrari, Trento	10 cl	fl.	MGN	
<b>Ferrari Brut Rosé</b>	Ferrari, Trento	145	875	1850	
<b>Ferrari Perlé Brut</b>	Ferrari, Trento				975
<b>Giulio Ferrari</b>	Ferrari, Trento				1025
<b>Prosecco</b>	Ca' di Rajo, Veneto				1999
<b>Prosecco Rosé</b>	Contesse, Veneto	120	699		
<b>Franciacorta Alma Brut</b>	Bellavista, Lombardia				750
<b>Franciacorta Alma Non Dosato</b>	Bellavista, Lombardia				925 1950
<b>Lambrusco dell'Emilia Rosso Amabile</b>	Signore Giuseppe, Emilia-Romagna				975
					625

## VINI BIANCHI

### ALTO ADIGE

<b>Chardonnay</b>	Alois Lageder	13 cl	fl.	MGN	
<b>Riesling Fallwind</b>	San Michele Appiano				825
					170 899

### FRIULI

<b>Sauvignon Blanc</b>	Livon	150	799		
<b>Pinot Grigio Ramato</b>	Specogna				799
<b>Ribolla Gialla</b>	Ronco delle Betulle				850
<b>Afix Riesling</b>	Jermann				925
<b>Were Dreams Have No End</b>	Jermann				1275

### VENETO

<b>Pinot Grigio</b>	Terredirai	130	699		
<b>Soave Classico</b>	Corte Giara				750
<b>Lugana Oasi Mantellina</b>	Allegrini				799

### PIEMONTE

<b>Chardonnay Pratorotondo</b>	L'Armangia	145	775		
<b>Roero Arneis Trinità</b>	Malvirà <i>ecologico</i>				825

### TOSCANA

<b>Solosole Vermentino</b>	Poggio al Tesoro				825
----------------------------	------------------	--	--	--	-----

### MARCHE

<b>Pecorino</b>	Saladini Pilastrì <i>ecologico</i>				775
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico</b>	Sartarelli	150	799	1699	

### CAMPANIA

<b>Falanghina</b>	Villa Raiano				750
<b>Greco di Tufo</b>	Villa Raiano				775

### SICILIA

<b>La Segreta Grillo</b>	Planeta				750
<b>Etna Bianco</b>	Terre Nere				850
<b>Grappoli del Grillo</b>	Marco de Bartoli				925
<b>Chardonnay</b>	Planeta				950

## VINI ROSATI

<b>Rosé</b>	Planeta, Sicilia	145	775		
-------------	------------------	-----	-----	--	--

## BIRRA E SIDRO

<b>Hansa</b>	fatøl b		0,4	0,6	
<b>Birra Moretti</b>	fatøl b	109	149		
<b>Baadin Kjerringøy Pale Ale</b>	fatøl b glutenfri	129			
<b>Hansa Spesial IPA</b>	fatøl b	149			
<b>Hansa Mango IPA</b>	fatøl b	139			
<b>Heineken</b>	33 cl b				139
<b>Peroni Gluten Free</b>	33 cl glutenfri				115
<b>L'ippa</b>	IPA, Birra Baladin, 33 cl b				139
<b>Isaac</b>	Blanche, Birra Baladin, 33 cl b, h				139
<b>Wayan</b>	Saison, Birra Baladin, 33 cl b, h				139
<b>Super</b>	Amber Ale, Birra Baladin, 75 cl b				299
<b>Nøgne Ø Blonde Ale</b>	33 cl b, h				139
<b>Nøgne Ø Brown Ale</b>	33 cl b, h				139
<b>Sidro Baladin</b>	Cider, Birra Baladin, 33 cl				139

## VINI ROSSI

### ALTO ADIGE

<b>Römigberg Schiava</b>	Alois Lageder	13 cl	fl.	MGN	
<b>Pinot Nero</b>	San Michele Appiano				825
					899

### VENETO

<b>Valpolicella</b>	Corte Giara	130	699		
<b>Ripasso Valpolicella Classico Superiore</b>	Stefano Accordini	155	825	1750	
<b>Paxxo Rosso del Veneto</b>	Stefano Accordini	165	875		
<b>Amarone Acinatico</b>	Stefano Accordini				975
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b>	Allegrini				1375

### PIEMONTE

<b>Barbera d'Asti</b>	Desderi				825
<b>Barbera d'Alba</b>	Bruno Giacosa				950
<b>Dolcetto d'Alba</b>	G.D. Vajra <i>ecologico</i>				825
<b>Langhe Nebbiolo</b>	Giovanni Rosso	150	799		
<b>Barbaresco</b>	Fontanabianca	175	925		
<b>Barolo Serralunga</b>	Giovanni Rosso				1075

### TOSCANA

<b>Chianti</b>	Cerro del Masso	145	775		
<b>Chianti Classico L'Aura</b>	Querceto di Castellina				850
<b>Brunello di Montalcino</b>	Col d'Orcia	975	2050		
<b>Rosso di Montepulciano</b>	Poliziano				775
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b>	Poliziano				899
<b>Le Stanze</b>	Poliziano				1150
<b>Il Seggio</b>	Poggio al Tesoro				925
<b>Sondraia</b>	Poggio al Tesoro				1525
<b>Pietranera</b>	Piaggia				850
<b>La Massa</b>	Fattoria La Massa				925 1950
<b>Giorgio Primo</b>	Fattoria La Massa				1550

### CAMPANIA

<b>Aglianico d'Irpinia</b>	Villa Raiano				775
<b>Taurasi</b>	Villa Raiano				899

### SICILIA

<b>Frappato</b>	Planeta				825
<b>Etna Rosso</b>	Terre Nere				899

## VINI DOLCI

<b>Moscato d'Asti Leda Truffle Hunter</b>	Bosio, Piemonte, 10 cl				gl. 105
<b>Recioto della Valpolicella Classico</b>	Stefano Accordini, Veneto, 6 cl				120
<b>Vin Santo</b>	Grati, Toscana, 6 cl				125

Alle viner kan inneholde sulfitter

## NON ALCOLICI

<b>Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Fanta, Sprite zero sugar</b>					55
<b>Purezza</b>	vann med kullsyre	75 cl			59
<b>Gazzosa</b>	italiensk sitronbrus	27,5 cl			75
<b>Aranciata</b>	italiensk appelsinbrus	27,5 cl			75
<b>Mandarino verde</b>	italiensk mandarinbrus	27,5 cl			75
<b>Chinotto</b>	italiensk bittersøt sitrusbrus	27,5 cl			75
<b>Ginger beer</b>	italiensk ingefærøl	27,5 cl			75
<b>Galvanina</b>	fersken iste	35,5 cl <i>ecologico</i>			79
<b>Eplejuice / appelsinjuice</b>		27,5 cl			69
<b>Ringi eplemost</b>		25 cl / 75 cl			75 / 199
<b>Arctic water</b>	vann med kullsyre, sitron eller naturell	33 cl			65
<b>Clausthaler</b>	alkoholfritt øl	33 cl b			75
<b>Peroni 0,0%</b>	alkoholfritt øl	33 cl b			95
<b>Paulaner</b>	alkoholfritt hveteøl	50 cl b, h			95
<b>Oddbird Spumante 0%</b>	alkoholfri musserende vin	75 cl			99 / 399

## CAFFÈ

<b>Espresso</b>	enk.	dbl.		enk.	dbl.
<b>Americano</b>	47	50		<b>Caffè latte</b> m	55 58
<b>Cortado</b> m	47	50		<b>Caffè freddo</b> iskaffè m	55 58
<b>Cappuccino</b> m	51	54		<b>Caffè mocca</b> m	58 61
Havremelk	54	57		<b>Caffè / tè</b>	47
		+5		<b>Cacao</b> m	50