

ANTIPASTI

Focaccia <i>vegetariano*</i>	89
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese and aioli h, e, m, pk, se, x	
Focaccia sarda <i>vegetariano*</i>	99
stone oven baked pizza with Pecorino Romano, Grana Padano, rosemary, sea salt and aioli h, e, m, se, x	
Olive bella di Cerignola <i>vegano</i>	59
big green olives from Puglia	
Mandorle con sale <i>vegano</i>	49
roasted almonds with salt ma	
Arancino	79
Sicilian classic; deep fried risotto ball with 'nduja aioli m, h, x, se, e, bl	
Carciofi fritti <i>vegetariano*</i>	115
deep fried artichokes, Grana Padano, aioli and lemon m, e, se, x, bl, h	
Calamari fritti	139
deep fried calamari with aioli and lemon e, h, m, bl, se, x	
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i>	159
fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala, basil oil, focaccia m, h, x	
Bruschetta ai pomodorini e stracciatella	175
grilled bread with stracciatella, cherry tomatoes, balsamico and basil h, m, x <i>vegetariano</i>	
Bruschetta ai funghi <i>vegetariano*</i>	175
grilled bread with sautéed mushrooms, Parmigiano Reggiano and cacio e pepe aioli h, e, m	
Mozzarella di burrata <i>vegetariano</i>	235
fresh and marinated cherry tomatoes, burrata, balsamico, basil oil, focaccia h, m, x	
Antipasto all'Italiana	275
plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, marinated grilled bell peppers, green olives, pesto alla Genovese, focaccia h, m, pk, x, e	

FOCACCE E FRITTATA

served until 4 pm

Focaccia Parma	185
stone oven baked focaccia with Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomato, pesto alla Genovese, aioli e, m, x, ha, se	
Focaccia pollo e pancetta	195
stone oven baked focaccia with chicken, tomato, mozzarella di bufala, pancetta, pesto rosso, aioli h, m, e, se, pk, x	
Frittata Olivia	185
omelette with bacon, pasta, leek and Grana Padano. Served with salad, focaccia and aioli h, m, e, se, x	

PRIMI PIATTI

Linguine alla puttanesca <i>vegano</i>	189
linguine with tomato sauce, chili, capers and olives h	
Cen be served with ricotta m	45
Pasta Norma alla Olivia <i>vegetariano</i>	239
penne med San Marzano-tomatsaus, aubergine, paprika, chili, kapers, ricotta og focaccia m, x	
Risotto ai funghi <i>vegetariano*</i>	239
carnaroli rice, sautéed mushroom and Grana Padano e, m	
Linguine al profumo di mare	275
linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash and chili h, m, sk, x, s, f	
Penne al pollo ubriaco	275
penne with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino h, m	
Pasta carbonara	245
linguine with guanciale, egg yolk, cream and Grana Padano h, m, e	
Ravioli ai funghi <i>vegetariano*</i>	289
ravioli with porcini mushroom, creamy white wine sauce, sautéed mushrooms, Grana Padano and truffle oil h, m, e, so, s, x	
Pasta di manzo	295
tagliatelle with creamy bell pepper and gorgonzola sauce, beef sirloin and mushrooms h, m, s	
Pasta can be made gluten free (except ravioli ai funghi)	

b	barley	h	wheat	s	celery
bl	molluscs	l	lupin	se	mustard
c	sesame	m	milk	sk	crustaceans
e	egg	ma	almonds	so	soy beans
f	fish	pi	pistachio nuts	x	sulphurdioxide and sulphites
ha	hazel nuts	pk	pine nuts		

* contains cheese with animal enzymes

** contains alcohol

Olivia

VÅGEN

CIAO PALERMO!

At Olivia Vågen, we have selected
our local favorites to give you a taste
of Palermo.

Buon appetito!



SELEZIONE REGIONALE

Arancino <i>vegetariano</i>	79
Sicilian classic; deep fried risotto ball with 'nduja aioli m, h, x, se, e, bl	
Pasta Norma alla Olivia <i>vegetariano</i>	239
penne med San Marzano-tomatsaus, aubergine, paprika, chili, kapers, ricotta og focaccia m, x	
Gelato al pistacchio	79
pistachio ice cream with roasted pistachio nuts m, pi	

Sicily is one of Italy's largest and most
interesting wine regions, and the wines
from Etna are best known. Volcanic soil
and the altitude at which the vineyards are
located makes the wines mineral, elegant
and fresh.

Etna Bianco Terre Nere	160 / 850
Etna Rosso Terre Nere	170 / 899

ZUPPA E INSALATE

Zuppa ai funghi <i>vegetariano</i>	179
creamy mushroom soup with sautéed mushrooms and focaccia h, m, x, s	
Insalata pollo e pancetta	239
marinated chicken breast, crispy pancetta, Grana Padano, sun dried tomatoes, soy beans, pickled red onion, honey and mustard vinaigrette, focaccia so, m, h, x, e, se	
Insalata di chevre e parma	249
caramelized chèvre, Prosciutto di Parma, pickled squash, grape marmalade, honey and mustard vinaigrette, pumpkin seeds, focaccia h, m, se, x	
SECONDI served after 4 pm	
Pollo alla Fiorentina	329
pan fried chicken fillet with cream sauce, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes m, x	
Salmon con risotto ai broccolini	369
oven baked salmon fillet with broccolini risotto f, m, e, x	
Tagliata di manzo	359
grilled flank steak, pan fried broccolini, rosemary baked potatoes and cacio e pepe aioli e, m, x	



PIZZA ROSSA

10/23

Margherita <i>vegetariano*</i>	189
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil h, e, m	
Alla diavola <i>piccante</i>	245
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	
Prosciutto di Parma	255
tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano e, h, m, pk	
Al prosciutto cotto	229
tomato sauce, mozzarella, ham h, m	
Capricciosa	245
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, artichoke, olives h, m	
Giardiniera <i>vegano</i>	235
San Marzano tomato sauce, eggplant, cherry tomatoes, squash, bell pepper, radish, mixed salad h	
Can be served with stracciatella m	45
Alla stracciatella di burrata <i>vegetariano</i>	245
tomato sauce, mozzarella, stracciatella, cherry tomatoes, rocket h, m	
'Nduja e stracciatella <i>piccante</i>	249
tomato sauce, mozzarella, 'nduja, stracciatella, rocket h, m	

PIZZA BIANCA

4 formaggi <i>vegetariano*</i>	225
mozzarella, Pecorino Romano, Grana Padano, gorgonzola h, m	
Mare e monti	239
crème fraîche, chili and garlic marinated scampi (ASC certified), salsiccia, mixed mushrooms h, m, sk	
Arlecchino <i>piccante</i>	239
chili paste, mozzarella, Pecorino Romano, marinated chicken, rocket h, m	
Pollo bianco	245
mozzarella, Grana Padano, marinated chicken, black olives, rocket, pesto rosso h, m, pk	
Salsiccia e friarielli	245
mozzarella, salsiccia, friarielli (wild broccoli) h, m, x	
Parma ai pomodori secchi	259
mozzarella, Prosciutto di Parma, chèvre, sun-dried cherry tomatoes, rocket, honey, pine nuts h, m, pk	

All pizzas can be made gluten free

EXTRA

aioli, pesto, chili paste	30
spicy salami, ham, parma ham, chicken	45
onion, mushroom, rocket	20
Insalata piccola	45
cherry tomatoes, fennel and rocket x	

DOLCI

Tortina di mele	149
tart with caramelized apples, mascarpone cream and marinated berries h, m, x	
Panna cotta	139
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis m	
Tiramisù	149
ladyfingers soaked in espresso with mascarpone cream** and cocoa h, m, e	
Soufflè al cioccolato	155
chocolate fondant with raspberry coulis and vanilla ice cream h, m, e	
Affogato al caffè	95
one scoop of vanilla ice cream, hot espresso and dark chocolate m, e	
Gelato al pistacchio	79
pistachio ice cream with roasted pistachio nuts m, pi	
Gelato e sorbetto	69
one scoop of vanilla ice cream, raspberry sorbet or chocolate ice cream m, e	

BAMBINI

For children up to 12 years old

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

VINI SPUMANTI

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

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

	13 cl	bt.	MGN
Chardonnay Alois Lageder		825	
Riesling Fallwind San Michele Appiano	170	899	

FRIULI

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

VENETO

Pinot Grigio Terredirai	130	699	
Soave Classico Corte Giara	140	750	
Lugana Oasi Mantellina Allegrini		799	

PIEMONTE

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

TOSCANA

Solosole Vermentino Poggio al Tesoro	155	825	
---	-----	-----	--

MARCHE

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

CAMPANIA

Falanghina Villa Raiano		750	
Greco di Tufo Villa Raiano		775	

SICILIA

La Segreta Grillo Planeta		750	
Etna Bianco Terre Nere	160	850	
Grappoli del Grillo Marco de Bartoli		925	
Chardonnay Planeta		950	

VINI ROSATI

Rosé Planeta, Sicilia		775	
Il Mimo Cantalupo, Piemonte	155	825	

BIRRA E CIDER

	0,4	0,6
Hansa draft beer b	109	149
Birra Moretti draft beer b	129	
Lucky Jack Lervig, draft beer b	139	
Hansa Spezial IPA draft beer b	139	
Hansa Mango IPA draft beer b	139	
Heineken 33 cl b		115
Peroni Gluten Free 33 cl <i>gluten free</i>		139
L'ippa IPA, Birra Baladin, 33 cl b		139
Isaac Blanche, Birra Baladin, 33 cl b, h		139
Wayan Saison, Birra Baladin, 33 cl b, h		139
Super Amber Ale, Birra Baladin, 75 cl b		299
Sweet Wheat American wheat beer, Lervig, 33 cl b, h		139
Hoppy Joe American Red Ale, Lervig, 33 cl		139
Nøgne Ø Blonde Ale 33 cl b, h		139
Nøgne Ø Brown Ale 33 cl b, h		139
Sidro Baladin Cider, Birra Baladin, 33 cl		139

VINI ROSSI



ALTO ADIGE

	13 cl	bt.	MGN
Römigberg Schiava Alois Lageder		825	
Pinot Nero San Michele Appiano	170	899	

VENETO

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

PIEMONTE

Barbera d'Asti Leda Truffle Hunter Bosio	140	750	
Barbera d'Alba Bruno Giacosa		950	
Dolcetto d'Alba G.D. Vajra <i>ecologico</i>		825	
Langhe Nebbiolo Giovanni Rosso	150	799	
Barbaresco Fontanabianca	175	925	
Barolo Serralunga Giovanni Rosso		1075	

TOSCANA

Chianti Cerro del Masso	145	775	
Chianti Classico L'Aura Querceto di Castellina		850	
Toscana Rosso Talenti		875	
Brunello di Montalcino Col d'Orcia		975	2050
Rosso di Montepulciano Poliziano		775	
Vino Nobile di Montepulciano Poliziano		899	
Testamatta Bibi Graetz		1499	
Le Stanze Poliziano		1150	
Il Seggio Poggio al Tesoro	175	925	
Sondraia Poggio al Tesoro		1525	

CAMPANIA

Aglianico d'Irpinia Villa Raiano		775	
Taurasi Villa Raiano		899	

SICILIA

Frappato Planeta		825	
Etna Rosso Terre Nere	170	899	
Santa Cecilia Planeta		999	

VINI DOLCI

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

All wines may contain sulphites

NON ALCOLICI

Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Fanta, Sprite zero sugar		55
Purezza premium sparkling mineral water 75 cl		59
Gazzosa italian lemon soda 27,5 cl		75
Aranciata italian orange soda 27,5 cl		75
Mandarino verde italian mandarin soda 27,5 cl		75
Chinotto italian bitter sweet lemon soda 27,5 cl		75
Ginger beer italian ginger beer 27,5 cl		75
Galvanina peach ice tea 35,5 cl <i>ecologico</i>		79
Apple juice / orange juice 27,5 cl		69
Ringi apple juice 25 cl / 75 cl		75 / 199
Arctic water sparkling water, lemon or natural 33 cl		65
Clausthaler alcohol-free beer 33 cl b		75
Peroni 0,0% alcohol-free beer 33 cl b		95
No Worries Lervig, alcohol-free IPA 33 cl b, h		85
Paulaner alcohol-free wheat beer 50 cl b, h		95
Oddbird Spumante 0% alcohol-free sparkling wine 75 cl		99 / 399

CAFFÈ

	sgl.	dbl.	sgl.	dbl.
Espresso	47	50	Caffè latte m	55 58
Americano	47	50	Caffè freddo iced coffee m	55 58
Cortado m	51	54	Caffè mocca m	58 61
Cappuccino m	54	57	Caffè / tè	47
Oat milk		+5	Cacao m	50