

## 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>Mandorle con sale</b> <i>vegano</i>	49
ristede mandler med salt ma	
<b>Arancino</b>	79
siciliansk klassiker; fritert risottobolle med 'nduja aioli m, h, x, se, e, bl	
<b>Carciofi fritti</b> <i>vegetariano*</i>	115
friterte artsjokker, Grana Padano, aioli og sitron m, e, se, x, bl, h	
<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, 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>Bruschetta ai funghi</b> <i>vegetariano*</i>	175
grillet brød med smørstekt sopp, Parmigiano Reggiano og cacio e pepe aioli h, e, m	
<b>Mozzarella di burrata</b> <i>vegetariano</i>	235
ferske og marinerte cherrytomater, burrata, balsamico, basilikumolje, 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, artsjokker, 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	

## PRIMI PIATTI

<b>Linguine alla puttanesca</b> <i>vegano</i>	189
linguine med tomatsaus, chili, kapers og oliven h Kan serveres med ricotta m	45
<b>Pasta Norma alla Olivia</b> <i>vegetariano</i>	239
penne med San Marzano-tomatsaus, aubergine, paprika, chili, kapers, ricotta og focaccia m, x	
<b>Risotto ai funghi</b> <i>vegetariano*</i>	239
carnaroliris, smørstekt sopp og Grana Padano e, m	
<b>Linguine al profumo di mare</b>	275
linguine med kremet skalldyrssaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f	
<b>Penne al pollo ubriaco</b>	275
penne med kremet tomatsaus, kylling, bacon og peperoncino h, m	
<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	

Pasta kan lages glutenfri (gjelder ikke ravioli ai funghi)

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

\* inneholder ost med animalsk løpe

\*\* inneholder alkohol

# Olivia

## VÅGEN

### CIAO PALERMO!

På Olivia Vågen har vi plukket ut våre  
lokale favoritter sånn at du får en liten  
smakebit av Palermo.

Buon appetito!



### SELEZIONE REGIONALE

<b>Arancino</b> <i>vegetariano</i>	79
siciliansk klassiker; fritert risottobolle med 'nduja aioli m, h, x, se, e, bl	
<b>Pasta Norma alla Olivia</b> <i>vegetariano</i>	239
penne med San Marzano-tomatsaus, aubergine, paprika, chili, kapers, ricotta og focaccia m, x	
<b>Gelato al pistacchio</b>	79
pistasjis med ristede pistasjnøtter m, pi	

Sicilia er en av Italias største og mest  
interessante vinregioner, og det er spesielt  
vinene fra Etna de er mest kjent for.  
Vulkansk jordsmonn og høyden vin-  
markene er plassert, gjør at viner herfra  
er mineralske, elegante og forfriskende.

<b>Etna Bianco</b> Terre Nere	160 / 850
<b>Etna Rosso</b> Terre Nere	170 / 899

## 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	

## SECONDI serveres fra kl. 16.00

<b>Pollo alla Fiorentina</b>	329
pannstekt kyllingfilet med fløtesaus, cherrytomater og rosmarinsteke poteter m, x	
<b>Salmone con risotto ai broccolini</b>	369
ovnsbakt laksefilet og risotto med brokkolini f, m, e, x	
<b>Tagliata di manzo</b>	359
grillet flankestek, smørstekt brokkolini, rosmarinbakte poteter og cacio e pepe aioli e, m, x	



## PIZZA ROSSA

10/23

<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, artsjokk, 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	
<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	

<b>Salsiccia e friarielli</b>	245
mozzarella, krydret pølse, friarielli (villbrokkoli) h, m, x	

<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 løk, sopp, ruccola	45 20
<b>Insalata piccola</b>	45
cherrytomater, fennikel og ruccola x	

## DOLCI

<b>Tortina di mele</b>	149
terte med karamelliserte epler, mascarponekrem og marinerte bær h, m, x	
<b>Panna cotta</b>	139
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebær coulis m	
<b>Tiramisù</b>	149
savoiardikjeks dyppet i espresso med mascarponekrem** og kakao h, m, e	
<b>Soufflè al cioccolato</b>	155
sjokoladefondant med bringebær coulis og vaniljeis h, m, e	
<b>Affogato al caffè</b>	95
én kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e	
<b>Gelato al pistacchio</b>	79
pistasjis med ristede pistasjnøtter m, pi	
<b>Gelato e sorbetto</b>	69
én kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e	

## 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

## VINI SPUMANTI

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

## VINI BIANCHI

### ALTO ADIGE

<b>Chardonnay</b> Alois Lageder	13 cl	fl.	MGN		825	
<b>Riesling Fallwind</b> San Michele Appiano				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	140				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	155				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>Falaghina</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	160				850	
<b>Grappoli del Grillo</b> Marco de Bartoli					925	
<b>Chardonnay</b> Planeta					950	

## VINI ROSATI

<b>Rosé</b> Planeta, Sicilia					775	
<b>Il Mimo</b> Cantalupo, Piemonte	155				825	

## BIRRA E CIDER

<b>Hansa</b> fatøl b				0,4	0,6	109	149
<b>Birra Moretti</b> fatøl b						129	
<b>Lucky Jack</b> Lervig, fatøl b						139	
<b>Hansa Spesial IPA</b> fatøl b						139	
<b>Hansa Mango IPA</b> fatøl b						139	
<b>Heineken</b> 33 cl b						115	
<b>Peroni Gluten Free</b> 33 cl <i>glutenfri</i>						139	
<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>Sweet Wheat</b> Amerikansk hveteøl, Lervig, 33 cl b, h						139	
<b>Hoppy Joe</b> Amerikansk Red Ale, Lervig, 33 cl						139	
<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		825	
<b>Pinot Nero</b> San Michele Appiano	170				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 Leda Truffle Hunter</b> Bosio	140				750	
<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>Toscana Rosso</b> Talenti					875	
<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>Testamatta</b> Bibi Graetz					1499	
<b>Le Stanze</b> Poliziano					1150	
<b>Il Seggio</b> Poggio al Tesoro	175				925	
<b>Sondraia</b> Poggio al Tesoro					1525	

### 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	170				899	
<b>Santa Cecilia</b> Planeta					999	

## 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>No Worries</b> Lervig, alkoholfri IPA 33 cl b, h							85
<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> iskaffe m	55 58
<b>Cappuccino</b> m	51	54		<b>Caffè mocca</b> m	58 61
<b>Havremelk</b>	54	57		<b>Caffè / tè</b>	47
		+5		<b>Cacao</b> m	50