

## ANTIPASTI

<b>Focaccia</b> <i>vegetariano*</i>	89
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese and aioli h, e, m, pk, se, x	
<b>Focaccia sarda</b> <i>vegetariano*</i>	99
stone oven baked pizza with Pecorino Romano, Grana Padano, rosemary, sea salt and aioli h, e, m, se, x	
<b>Olive bella di Cerignola</b> <i>vegano</i>	59
big green olives from Puglia	
<b>Mandorle con sale</b> <i>vegano</i>	49
roasted almonds with salt ma	
<b>Carciofi fritti con cacio e pepe aioli</b>	115
deep fried artichokes with cacio e pepe aioli m, e, se, x, bl, h <i>vegetariano*</i>	
<b>Calamari fritti</b>	139
deep fried calamari with aioli and lemon e, h, m, bl, se, x	
<b>Caprese di Olivia</b> <i>vegetariano</i>	159
fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala, basil oil, focaccia m, h, x	
<b>Bruschetta ai pomodorini e stracciatella</b>	175
grilled bread with stracciatella, cherry tomatoes, balsamico and basil h, m, x <i>vegetariano</i>	
<b>Bruschetta ai funghi</b> <i>vegetariano*</i>	175
grilled bread with sautéed mushrooms, Parmigiano Reggiano and cacio e pepe aioli h, e, m	
<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
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

<i>served until 4 pm</i>	
<b>Focaccia Parma</b>	185
stone oven baked focaccia with Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomato, pesto alla Genovese, aioli e, m, x, ha, se	
<b>Focaccia pollo e pancetta</b>	195
stone oven baked focaccia with chicken, tomato, mozzarella di bufala, pancetta, pesto rosso, aioli h, m, e, se, pk, x	
<b>Frittata Olivia</b>	185
omelette with bacon, pasta, leek and Grana Padano. Served with salad, focaccia and aioli h, m, e, se, x	

## ZUPPA E INSALATE

<b>Zuppa ai funghi</b> <i>vegetariano</i>	179
creamy mushroom soup with sautéed mushrooms and focaccia h, m, x, s	
<b>Insalata pollo e pancetta</b>	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	
<b>Insalata di chevre e parma</b>	249
caramelized chèvre, Prosciutto di Parma, pickled squash, grape marmalade, honey and mustard vinaigrette, pumpkin seeds, focaccia h, m, se, x	

## PRIMI PIATTI

<b>Linguine alla puttanesca</b> <i>vegano</i>	189
linguine with tomato sauce, chili, capers and olives h Can be served with stracciatella m	45
<b>Bucatini all'amatriciana</b>	229
bucatini with tomato sauce, peperoncino, pancetta and Pecorino Romano h, m, x, e	
<b>Risotto ai funghi</b> <i>vegetariano*</i>	239
carneroli rice, sautéed mushrooms and Grana Padano e, m	
<b>Linguine al profumo di mare</b>	275
linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash and chili h, m, sk, x, s, f	
<b>Penne al pollo ubriaco</b>	275
penne with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino h, m	
<b>Pasta carbonara</b>	245
linguine with guanciale, egg yolk, cream and Grana Padano h, m, e	
<b>Ravioli ai funghi</b> <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	
<b>Pasta di manzo</b>	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)

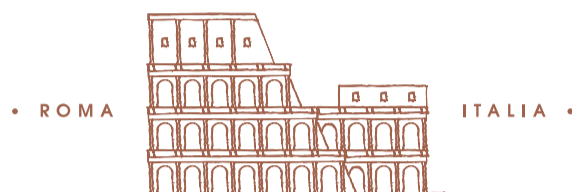
# Olivia

OLE BULLS PLASS

## CIAO ROMA!

At Olivia Ole Bulls plass, we have selected  
our local favorites to give you a taste  
of Rome.

Buon appetito!



## SELEZIONE REGIONALE

<b>Carciofi fritti con cacio e pepe aioli</b>	119
deep fried artichokes with cacio e pepe aioli m, e, se, x, bl <i>vegetariano</i>	
<b>Bucatini all'amatriciana</b>	229
bucatini with tomato sauce, peperoncino, pancetta and Pecorino Romano h, m, x, e	
<b>Tortina di ricotta e ciliegie</b>	159
tart with ricotta cream, cherry puree and marinated cherries h, m, x	

Rome is in the wine region of Lazio.  
Volcanic soil, Mediterranean climate, and  
cool winds from the Tyrrhenian sea, make  
the area particularly suitable for making  
white wine. Malvasia is one of the most  
famous grapes from the area. Although  
Lazio is famous for its white wine, good  
red wines are also made, as with the  
traditional grape Cesanese.

<b>Roma DOC Malvasia Puntinata</b>	150 / 799
Principe Pallavicini	
<b>Rubillo Ceanese</b>	155 / 825
Principe Pallavicini	

## SECONDI *served after 4 pm*

<b>Pollo alla Fiorentina</b>	329
pan fried chicken fillet with cream sauce, cherry tomatoes and rosemary roasted potatoes m, x	
<b>Salmon con risotto ai broccolini</b>	369
oven baked salmon fillet with broccolini risotto f, m, e, x	
<b>Tagliata di manzo</b>	359
grilled flank steak, pan fried broccolini, rosemary baked potatoes and cacio e pepe aioli e, m, x	



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 sulphur dioxide and sulphites
ha hazel nuts	pk pine nuts	

\* contains cheese with animal enzymes

\*\* contains alcohol

## PIZZA ROSSA

10/23

<b>Margherita</b> <i>vegetariano*</i>	189
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil h, e, m	
<b>Alla diavola</b> <i>piccante</i>	245
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	
<b>Prosciutto di Parma</b>	255
tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano e, h, m, pk	
<b>Al prosciutto cotto</b>	229
tomato sauce, mozzarella, ham h, m	
<b>Capricciosa</b>	245
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, artichoke, olives h, m	
<b>Giardiniera</b> <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
<b>Alla stracciatella di burrata</b> <i>vegetariano</i>	245
tomato sauce, mozzarella, stracciatella, cherry tomatoes, rocket h, m	
<b>'Nduja e stracciatella</b> <i>piccante</i>	249
tomato sauce, mozzarella, 'nduja, stracciatella, rocket 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 and garlic marinated scampi (ASC certified), spicy sausage, mixed mushrooms h, m, sk	
<b>Arlecchino</b> <i>piccante!</i>	239
chili paste, mozzarella, Pecorino Romano, marinated chicken, rocket h, m	
<b>Pollo bianco</b>	245
mozzarella, Grana Padano, marinated chicken, black olives, rocket, pesto rosso h, m, pk	
<b>Salsiccia e friarielli</b>	245
mozzarella, spicy sausage, friarielli (wild broccoli) h, m, x	
<b>Parma ai pomodori secchi</b>	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
<b>Insalata piccola</b>	45
cherry tomatoes, fennel and rocket x	

## DOLCI

<b>Tortina di mele</b>	149
tart with caramelized apples, mascarpone cream and marinated berries h, m, x	
<b>Tortina di ricotta e ciliegie</b>	159
tart with ricotta cream, cherry puree and marinated cherries h, m, x	
<b>Panna cotta</b>	139
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis m	
<b>Tiramisù</b>	149
ladyfingers soaked in espresso with mascarpone cream** and cocoa h, m, e, a	
<b>Soufflè al cioccolato</b>	155
chocolate fondant with raspberry coulis and vanilla ice cream h, m, e	
<b>Affogato al caffè</b>	95
one scoop of vanilla ice cream, hot espresso and dark chocolate m, e	
<b>Gelato e sorbetto</b>	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
<b>Ferrari Brut</b> Ferrari, Trento	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

	13 cl	bt.	MGN
<b>Chardonnay</b> Alois Lageder		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

### LAZIO

<b>Roma DOC</b> Principe Pallavicini	150	799	
--------------------------------------	-----	-----	--

### 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		850	
<b>Grappoli del Grillo</b> Marco de Bartoli		925	
<b>Chardonnay</b> Planeta	180	950	

## VINI ROSATI

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

## BIRRA & SIDRO

	0,35	0,4	0,6
<b>Hansa</b> draft beer b	109	149	
<b>Birra Moretti</b> draft beer b	129		
<b>Hansa Spezial IPA</b> draft beer b	139		
<b>Hansa Mango IPA</b> draft beer b	139		
<b>Småtøs Blonde Ale</b> draft beer, 7 Fjell b <i>gluten free</i>	135		
<b>Heineken</b> 33 cl b			115
<b>Peroni Gluten Free</b> 33 cl <i>gluten free</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>Nøgne Ø Blonde Ale</b> 33 cl b, h			139
<b>Nøgne Ø Brown Ale</b> 33 cl b, h			139
<b>Ginger Ninja</b> alcoholic ginger beer, 7 Fjell, 33 cl <i>gluten free</i>			139
<b>Sidro Baladin</b> Cider, Birra Baladin, 33 cl			139

## VINI ROSSI



### ALTO ADIGE

	13 cl	bt.	MGN
<b>Römigberg Schiava</b> Alois Lageder		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	

### LAZIO

<b>Rubillo</b> Principe Pallavicini	155	825	
-------------------------------------	-----	-----	--

### 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

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

All wines may contain sulphites

## NON ALCOLICI

<b>Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Fanta, Sprite zero sugar</b>		55
<b>Purezza</b> premium sparkling mineral water 75 cl		59
<b>Gazzosa</b> italian lemon soda 27,5 cl		75
<b>Aranciata</b> italian orange soda 27,5 cl		75
<b>Mandarino verde</b> italian mandarin soda 27,5 cl		75
<b>Chinotto</b> italian bitter sweet lemon soda 27,5 cl		75
<b>Ginger beer</b> italian ginger beer 27,5 cl		75
<b>Galvanina</b> peach ice tea 35,5 cl <i>ecologico</i>		79
<b>Apple juice / orange juice</b> 27,5 cl		69
<b>Ringi apple juice</b> 25 cl / 75 cl		75 / 199
<b>Arctic water</b> sparkling water, lemon or natural 33 cl		65
<b>Clausthaler</b> alcohol-free beer 33 cl b		75
<b>Peroni 0,0%</b> alcohol-free beer 33 cl b		95
<b>Paulaner</b> alcohol-free wheat beer 50 cl b, h		95
<b>Oddbird Spumante 0%</b> alcohol-free sparkling wine 75 cl		99 / 399

## CAFFÈ

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