

## ANTIPASTI

- Focaccia** *vegetariano\** 89  
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese og aioli  
h, e, m, pk, se, x
- Focaccia sarda** *vegetariano\** 99  
steinovnsbakt pizza med Pecorino Romano,  
Grana Padano, rosmarin, havsalt og aioli h, e, m, se, x
- Olive bella di Cerignola** *vegano* 59  
store grønne oliven fra Puglia
- Mandorle con sale** *vegano* 49  
ristede mandler med salt ma
- Carciofi fritti con cacio e pepe aioli** 119  
friterte artisjokker med cacio e pepe aioli  
m, e, se, x, bl *vegetariano*
- Calamari fritti** 139  
friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x
- Caprese di Olivia** *vegetariano* 159  
ferske og marinerte cherrytomater,  
mozzarella di bufala, basilikumolje, focaccia m, h, x
- Bruschetta ai pomodorini e stracciatella** 175  
grillet brød med stracciatella, cherrytomater,  
balsamico og basilikum h, m, x *vegetariano*
- Bruschetta ai funghi** *vegetariano\** 175  
grillet brød med smørstekt sopp, Parmigiano  
Reggiano og cacio e pepe aioli h, e, m
- Mozzarella di burrata** *vegetariano* 235  
ferske og marinerte cherrytomater, burrata,  
balsamico, basilikumolje, focaccia h, m, x
- Antipasto all'Italiana** 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

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

## ZUPPA E INSALATE

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

## PRIMI PIATTI

- Linguine alla puttanesca** *vegano* 189  
linguine med tomatsaus, chili, kapers og oliven h  
Kan serveres med stracciatella m 45
- Bucatini all'amatriciana** 229  
bucatini med tomatsaus, peperoncino, pancetta  
og Pecorino Romano h, m, x, e
- Risotto ai funghi** *vegetariano\** 239  
carnaroliris, smørstekt sopp og Grana Padano e, m
- Linguine al profumo di mare** 275  
linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert  
scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f
- Penne al pollo ubriaco** 275  
penne med kremet tomatsaus, kylling, bacon  
og peperoncino h, m
- Pasta carbonara** 245  
linguine med guanciale, eggeplomme, fløte  
og Grana Padano h, m, e
- Ravioli ai funghi** *vegetariano\** 289  
ravioli med steinsopp, kremet hvitvinssaus, smørstekt  
sopp, Grana Padano og trøffelolje h, m, e, so, s, x
- Pasta di manzo** 295  
tagliatelle med kremet paprika- og gorgonzolasaus,  
ytrefilet av okse og sopp h, m, s

Pasta kan lages glutenfri (gjelder ikke ravioli ai funghi)

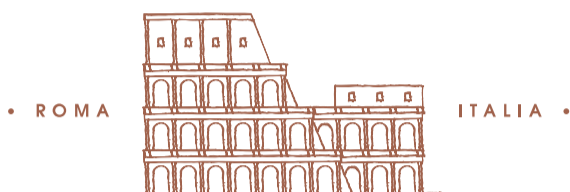
# Olivia

OLE BULLS PLOSS

## CIAO ROMA!

Her på Olivia Ole Bulls plass har vi plukket  
ut våre lokale favoritter slik at du får en  
liten smakebit av Roma.

Buon appetito!



## SELEZIONE REGIONALE

- Carciofi fritti con cacio e pepe aioli** 119  
friterte artisjokker med cacio e pepe aioli  
m, e, se, x, bl *vegetariano*
- Bucatini all'amatriciana** 229  
bucatini med tomatsaus, peperoncino,  
pancetta og Pecorino Romano h, m, x, e
- Tortina di ricotta e ciliegie** 159  
terte med ricottakrem, kirsebærpuré  
og marinerte kirsebær h, m, x

Roma ligger i vindistriktet Lazio. Vulkansk  
jordsmonn, middelhavsklima og kjølige  
vinder fra det Tyrrenske hav, gjør  
området spesielt egnet for å lage hvitvin.  
Malvasia er en av de mest kjente druene  
fra området. Selv om Lazio er kjent for  
hvitvin, lages det også gode rødviner, som  
med den tradisjonelle druen Cesanese.

- Roma DOC Malvasia Puntinata** 150 / 799  
Principe Pallavicini
- Rubillo Ceanese** 155 / 825  
Principe Pallavicini

## SECONDI serveres fra kl. 16.00

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



- |                 |                 |                 |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 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

## PIZZA ROSSA

10/23

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

## PIZZA BIANCA

- 4 formaggi** *vegetariano\** 225  
mozzarella, Pecorino Romano, Grana Padano,  
gorgonzola h, m
- Mare e monti** 239  
crème fraîche, chili- og hvitløksmarinert scampi  
(ASC-sertifisert), krydret pølse, blandet sopp h, m, sk
- Arlecchino** *piccante!* 239  
chilipaste, mozzarella, Pecorino Romano,  
marinert kylling, ruccola h, m
- Pollo bianco** 245  
mozzarella, Grana Padano, marinert kylling,  
sorte oliven, ruccola, pesto rosso h, m, pk
- Salsiccia e friarielli** 245  
mozzarella, krydret pølse, friarielli (villbrokkoli) h, m, x
- Parma ai pomodori secchi** 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
- Insalata piccola** 45  
cherrytomater, fennikel og ruccola x

## DOLCI

- Tortina di mele** 149  
terte med karamelliserte epler, mascarponekrem  
og marinerte bær h, m, x
- Tortina di ricotta e ciliegie** 159  
terte med ricottakrem, kirsebærpuré og marinerte  
kirsebær h, m, x
- Panna cotta** 139  
klassisk fløte- og vaniljedessert  
med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis m
- Tiramisù** 149  
savoiardikjeks dyppet i espresso  
med mascarponekrem\*\* og kakao h, m, e, a
- Soufflè al cioccolato** 155  
sjokoladefondant med bringebærcoulis og vaniljeis  
h, m, e
- Affogato al caffè** 95  
én kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade  
m, e
- Gelato e sorbetto** 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

	10 cl	fl.	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	fl.	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>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	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> fatøl b		109	149
<b>Birra Moretti</b> fatøl b		129	
<b>Hansa Spezial IPA</b> fatøl b		139	
<b>Hansa Mango IPA</b> fatøl b		139	
<b>Småtøs Blonde Ale</b> fatøl, 7 Fjell b <i>glutenfri</i>	135		
<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>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> ingefærøl 4,0%, 7 Fjell, 33 cl <i>glutenfri</i>			139
<b>Sidro Baladin</b> Cider, Birra Baladin, 33 cl			139

## VINI ROSSI

### ALTO ADIGE

	13 cl	fl.	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

<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

	enk.	dbl.		enk.	dbl.
<b>Espresso</b>	47	50	<b>Caffè latte</b> m	55	58
<b>Americano</b>	47	50	<b>Caffè freddo</b> iskaffe 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
Havremelk		+5	<b>Cacao</b> m		50