

Olivia



APERITIVO

Aperitivo er en italiensk tradisjon der man samles for å nyte antipasti og noe godt i glasset før måltidet – den perfekte starten på en hyggelig kveld.

SPUMAN TI

Prosecco Brut lett og forfriskende musserende vin fra Veneto	glass 135
Bellini prosecco og ferskenpuré x	145
Oddbird Spumante o% alkoholfri musserende vin	110
COCKTAILS E MOCKTAILS	
Olivia gin tonic malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x	179
Bella Olivia absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron h	175
Amaretto sour amaretto, sitron	175
Bellini spritz prosecco, ferskenpuré, thè pesca x	155
Hugo spritz prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	175
Limoncello spritz Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	175
Sarti Rosa spritz Sarti Rosa, prosecco, Gazzosa, rosa grapefrukt, soda, sitron x	169
Campari spritz all'arancia Campari, prosecco, aranciata, hylleblomst, soda x	159
Sbagliato alla Olivia Cinzano Rosso, Campari, prosecco, hibiscus, appelsin x	159
Virgin Bella Olivia <i>non alcoholic</i> tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron	119
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte	119

Du finner hele vårt utvalg av vin og cocktails i drukkemenyen.

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana <i>Perfekt å dele!</i>	299
trefjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia h, m, e, pi, se, x	
Focaccia <i>Vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, pesto rosso, aioli h, e, m, pk, se, x *	99
Focaccia sarda <i>Vegetariano</i> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x *	99
Patate al tartufo <i>Vegetariano</i> ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se *	95
Olive <i>Vegano</i> to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk	79
Zuppa di zucca piccola <i>Vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøsterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som hovedrett m, h, e, s, x	145
Carpaccio tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron m, x, pk	235
Caprese di Olivia <i>Vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	159



EKTE OG AUTENTISK

Vi lager alle våre sauser og tilbehør fra bunnen av her på huset, med kun de ferskeste råvarer. Våre italienske ingredienser importeres direkte fra nøye utvalgte produsenter i Italia, for å sikre ekte og autentiske smaker.

MENU DELLA CASA
Per person 565
Zuppa di zucca piccola <i>Vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøsterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia m, h, e, s, x
Maiale all'arancia langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x
Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x

FOCACCE *serveres frem til kl. 16*

Focaccia di Parma	195
nybakt focaccia fylt med Prosciutto di parma, mozzarella di bufala, pesto alla Genovese, blandet salat og ovnsbakte druer med timian h, m, e, pk, x	
Focaccia pollo e pancetta	199
nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x	

ZUPPA E INSALATE

Zuppa di zucca grande <i>Vegetariano</i>	249
kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøsterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som forrett m, h, e, s, x	
Insalata pollo e pancetta	255
blandet salat med soltørkede tomater, soyabønner og syltet rødløk vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta og Grana Padano. Serveres med focaccia so, m, h, x, e, se	
Insalata Amalfitana	249
blandet salat med melon, syltet rødløk og pinjekjerner, vendt i en honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med Prosciutto di Parma og mozzarella di bufala. Servert med focaccia h, m, pk, se, x	

...DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

ROMERSK PIZZA

Deigen hviler i 24 timer og inneholder mindre fuktighet enn andre pizzatyper, noe som gir den en ekstra sprø konsistens. PIZZAENE stekes på 350°C, som sikrer at skorpen blir sprø på utsiden, men fortsatt myk og luftig på innsiden.

PIZZA MODERNA

Her utfordrer vi de klassiske rammene og har skapt pizzaer med unike smaker og spennende kombinasjoner.

Arlecchino	259
marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola og sitron h, m	
Parma ai pomodori secchi	275
Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, ruccola og pinjekjerner h, m, pk	
Pollo bianco	255
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og ruccola h, m, e, pk	
Manzo matto	299
okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomat saus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk h, m, e, x, bl	
Pizza carpaccio	315
tynne skiver rå okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	

MelkeFritt eller vegansk? Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med

Ekstra topping til pizza			
løk	25	sterk salami e	49
sopp	25	skinke	49
oliven	25	parmaskinke	49



DOLCI

Panna cotta	145
klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x	
Tiramisù savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
Soufflè al cioccolato karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis h, m, e	155

GELATO E SORBETTO

Vi lager vår egen iskrem!
Her på Ramsalt tilbyr vi hjemmelaget iskrem laget av gode, italienske råvarer.

Gelato	69
velg én kule vanilje, pistasj, hasselnøtt eller sjokoladeis e, m, h, pi, ha	
Sorbetto velg én kule bringebær- eller sitronsorbet	69
Tris di gelato classico <i>Perfekt å dele!</i> tre kuler: vaniljeis, bringebærsorbet og sjokoladeis toppet med sjokoladecrumble, sprø karamellflak og tørkede bringebær e, m, h	149
Tris di gelato superiore <i>Perfekt å dele!</i> tre kuler: pistasj-, hasselnøtt- og sjokoladeis toppet med sjokoladecrumble, ristede pistasj- og hasselnøtter, sprø karamellflak og tørkede bringebær m, h, ha, pi	169
Affogato al caffè m, e	99



VINI DOLCI

Moscat d'Asti Passer til Panna cotta og Gelato e sorbetto	gl. 109
Recioto della Valpolicella Classico Acinatico Passer til Soufflè al cioccolato	125
Brolio Vin Santo Passer til Tiramisù	129

COCKTAILS AL CAFFÉ

Espresso martini absolut vodka, kaffe-likør, espresso h	Caffè baileys kaffe, baileys m
175	155
Caffè corretto espresso, amaro	Irish coffee kaffe, jameson, krem m
175	169

GLOSSARIO

Mozzarella fior di latte ferskost av pasteurisert kumelk med mild og kremet smak, kjent for sin elastiske tekstur	Grana Padano parmesan av kumelk med mild og netteaktig smak som er lagret i minimum 9 måneder
Mozzarella di bufala den opprinnelige mozzarellaen, laget med bøffelmelk, mer kremet og fyldigere enn kumelkversjonen	Parmigiano Reggiano den mest kjente parmesan-osten er lagret i minimum 12 måneder og har en rik og karakteristisk smak
Stracciatella fløyelslakt laget av strimlet mozzarella blandet med fløte, som gir kremet tekstur og delikat smak	Prosciutto di Parma lufttørket skinke, lagret minimum 12 måneder og kjent for sin delikate tekstur og aroma
Pecorino Romano hard ost laget av saue-melk, kjent for sin intense og salte smak	Mortadella di Bologna klassisk italiensk pølse fra Bologna med pistasjnøtter
Kampot pepper aromatisk pepper med sitrus- og blomsterduft og en mild sødme	Pancetta saltet og krydret tynn-ribbe, rullet og skåret i tynne skiver
	Guanciale speket svinekjøtt med en fyldig og krydret smak
	'Nduja myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili.

Alle våre pizza og pasta kan lages glutenfri. Har du andre allergier eller spesielle behov, spør din servitor.

b bygg	f fisk	m melk	s selleri	v valnøtter	* inneholder ost med animalsk løpe
bl bloddyr	ha hasselnøtter	ma mandler	se sennep	x svoveldioksid og sulfitt	
c sesam	h hvet	pi pistasjnøtter	sk skalldyr		
e egg	l lupin	pk pinjekjerner	so soya		