

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.

SPUMANTE

Prosecco Brut lett og forfriskende musserende vin fra Veneto	glass 125
Bellini prosecco og ferskenpuré x	135
Oddbird Spumante 0% alkoholfri musserende vin	110



COCKTAILS E MOCKTAILS

Olivia gin tonic malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, sitron, appelsin x	169
Bella Olivia absolut vodka, tranebærjuice, pasjonsfrukt, sitron h	165
Amaretto sour amaretto, sitron	165
Bellini spritz prosecco, ferskenpuré, thè pesca x	145
Hugo spritz prosecco, hylleblomstlikør, sitronjuice, mynte x	169
Limoncello spritz Poli limoncello, prosecco, soda, sitron x	165
Sarti Rosa spritz Sarti Rosa, prosecco, Gazzosa, rosa grapefrukt, soda, sitron x	159
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	110
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> hylleblomstsirup, sitronjuice, soda, mynte	110

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

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana <i>PeFeKt å dele!</i> terfjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia h, m, e, pi, se, x	295
Focaccia <i>Vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, pesto rosso og aioli h, e, m, pk, se, x *	89
Focaccia sarda <i>Vegetariano</i> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x *	99
Olive <i>Vegano</i> to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk	69
Patate al tartufo <i>Vegetariano</i> ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se *	95
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	225
Caprese di Olivia <i>Vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	159

DAGENS LUNSJ

229

Serveres mandag til torsdag frem til kl. 16

Inkluderer mineralvann eller kaffe
Spør din servitor om dagens rett



Velg mellom Purezza, Pepsi Max, Pepsi, Solo, 7up zero sugar, svart kaffe eller te

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 550

Zuppa di zucca piccola *Vegetariano*
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 blåbær coulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x

FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16

Focaccia di Parma 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	185
Focaccia pollo e pancetta nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x	189
Frittata Olivia Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x	179

ZUPPA E INSALATE

Zuppa di zucca grande <i>Vegetariano</i> kremet gresskarsuppe med smørstekte kongeøsterssopp, røkt krem og krutonger med gorgonzola. Serveres med focaccia. Kan også bestilles som forrett m, h, e, s, x	239
Insalata pollo e pancetta 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	245
Insalata Amalfitana 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	239

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	250
marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucola og sitron h, m	
Parma ai pomodori secchi	269
Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, rucola og pinjekjerner h, m, pk	
Pollo bianco	255
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og rucola h, m, e, pk	
Manzo matto	285
okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomat, mozzarella fior di latte, purr og syltet rødløk h, m, e, x, bl	
Pizza carpaccio	309
tynne skiver rå okse indrefilet, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, rucola og parmesancrunch h, m, e, se, x	

All pizza kan lages glutenfri +10

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

EXTRA

Insalata piccola liten sidesalat med cherrytomater, syltet rødløk og honning- og sennepsvinaigrette se, x	55
Aioli e, se, x	30
Chilipaste	30
Pesto alla Genovese pk, m, e	30
Pesto rosso pk, m, e	30

PIZZA TRADIZIONALE

Dette er de klassiske italienske pizzaene, laget med respekt for tradisjoner og gode italienske råvarer.

Margherita	189
San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m *	
Diavola	245
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	
Prosciutto di Parma	259
tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, rucola og Grana Padano e, h, m, pk	
Salame al tartufo	269
tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami, blandet sopp og karamellisert løk h, m, x	
'Nduja e salsiccia	265
'nduja, salsiccia, stracciatella, tomat, mozzarella fior di latte, basilikumolje og rucola h, m	
Stracciatella di burrata <i>Vegetariano</i>	255
tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella, semi-tørkede gule og røde tomater, basilikumolje, balsamico og rucola h, m, x	
Prosciutto cotto	239
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m	
Capricciosa	259
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artisjokk og oliven h, m	
Quattro formaggi <i>Vegetariano</i>	229
mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano og Grana Padano h, m, se, *	

Ekstra topping til pizza			
løk	20	sterk salami e	45
sopp	20	skinke	45
oliven	20	parmaskinke	45
rucola	20	kylling	45
artisjokk	20	'nduja	45



DOLCI

Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbær coulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x	145
Tiramisù savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e	149
Soufflè al cioccolato kremet sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis h, m, e	155
Affogato al caffè en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e	99
Gelato e sorbetto velg en kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis m, e	59

VINI DOLCI

Moscato d'Asti Passer til <i>Soufflè al cioccolato</i> og <i>Gelato e sorbetto</i>	99
Recioto della Valpolicella Classico Acinatico Passer til <i>Soufflè al cioccolato</i>	115
Brolio Vin Santo Passer til <i>Tiramisù</i>	120



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
Pasta alla Bolognese	h, m, x, s, e	115
Pasta pollo ubriaco	h, m	115
Gelato bambino to kuler is (vanilje og sjokolade) m, e		99

COCKTAILS AL CAFFÉ

Espresso martini absolut vodka, kaffe-likør, espresso h	Caffè baileys kaffe, baileys m
165	149
Caffè corretto espresso, amaro	Irish coffee kaffe, jameson, krem m
165	159

GLOSSARIO

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

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
bl bløtdyr	ha hasselnøtter	ma mandler	se sennep	x svoveldioksid og sulfitt	ost med
c sesam	h hvette	pi pistasjnøtter	sk skalldyr		animalsk løpe
e egg	l lupin	pk pinjekjerner	so soya		