

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 135
Bellavista Alma Assemblage 1 Extra Brut elegant og balansert musserende vin fra Franciacorta, laget etter champagnemetoden	175
Bellini prosecco og ferskenpuré x	145
Oddbird Spumante 0% 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
Shagliato 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 drikkemenyen.

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana <i>Perfekt å dele!</i> trefjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli og focaccia. Anbefales for 2 personer h, m, e, pi, se, x	299
Manzo tonnato <i>Perfekt å dele!</i> vår vri på den klassiske Vitello tonnato - tynne skiver av okse indrefilet servert med en kremet saus av tunfsk og majones, friteret kapers, syltet rødløk, syltet sennepsfrø og ruccola. Anbefales for 2 personer se, x, f, e	285
Focaccia <i>Vegetariano</i> nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, aioli og vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, so, x *	99
Focaccia sarda <i>Vegetariano</i> steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x *	99
Tozzetti di polenta friterte polentasticks med havsalt og rosmarin, serveres med aioli h, m, e, bl, se, x	85
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 piccolo <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
Calamari fritti friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x	159
Bruschetta ai pomodorini <i>Vegetariano</i> sprøstekt focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, so, x	175
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 *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 blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell m, h, x

FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16

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	199
Frittata Olivia Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x	189
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	249
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	255
Insalata chèvre e parma blandet salat med ovnsbakte rødbeter marinert i chilihonning, syltet gresskar og farro, vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med karamellisert chèvre, Prosciutto di Parma og ristede gresskarkjerner. Serveres med focaccia m, h, se, x	265
Kan serveres uten Prosciutto di Parma <i>Vegetariano</i>	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	249

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  marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola og sitron h, m	259
Parma ai pomodori secchi Prosciutto di Parma, chèvre-krem, honning, semi-tørkede tomater, mozzarella fior di latte, ruccola og pinjekjerner h, m, pk	275
Pollo bianco marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og ruccola h, m, e, pk	255
Manzo matto okse indrefilet, estragon-emulsjon, potet sticks, tomat saus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk h, m, e, x, bl	299
Pizza carpaccio tynne skiver rå okse indrefilet, friteret kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	315
Ekstra topping til pizza	
løk 25	sterk salami e 49
sopp 25	skinke 49
oliven 25	parmaskinke 49
ruccola 25	kylling 49
artissjokk 25	'nduja 49

Melkefritt eller vegansk?

Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med 

PIZZA TRADIZIONALE

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

Margherita  <i>Vegetariano</i> San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m *	195
Diavola   tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	260
Prosciutto di Parma  tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola og Grana Padano e, h, m, pk	265
Salame al tartufo tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami, blandet sopp og karamellisert løk h, m, x	269
'Nduja e salsiccia  'nduja, salsiccia, stracciatella, tomat saus, mozzarella fior di latte, basilikumolje og ruccola h, m	275
Stracciatella di burrata <i>Vegetariano</i> tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella, semi-tørkede gule og røde tomater, basilikumolje, balsamico og ruccola h, m, x	265
Prosciutto cotto  tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m	249
Capricciosa  tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artissjokk og oliven h, m	255
Quattro formaggi <i>Vegetariano</i> mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano og Grana Padano h, m, e *	239
All pizza kan lages glutenfri	+10



DOLCI

Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, 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 soufflè med kremet 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	69

VINI DOLCI

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



BAMBINI

For barn opp til 12 år

Pizza margherita  h, m, e	125
Pizza al prosciutto cotto  h, m	125
Pasta carbonara h, m, e	125
Pasta pollo ubriaco  h, m	125
Gelato bambino to kuler is (vanilje og sjokolade) m, e	99

...DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

COCKTAILS AL CAFFÈ



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*

Mozzarella di bufala *den opprinnelige mozzarellaen, laget med bøffelmelk, mer kremet og fyldigere enn kumelkversjonen*

Stracciatella *fløyelsmykt ost laget av strimlet mozzarella blandet med fløte, som gir kremet tekstur og delikat smak*

Pecorino Romano *hard ost laget av saue-melk, kjent for sin intense og salte smak*

Grana Padano *parmesan av kumelk med mild og nøtteaktig smak som er lagret i minimum 9 måneder*

Parmigiano Reggiano *den mest kjente parmesan-osten er lagret i minimum 12 måneder og har en rik og karakteristisk smak*

Prosciutto di Parma *lufttørket skinke, lagret minimum 12 måneder og kjent for sin delikate tekstur og aroma*

Mortadella di Bologna *klassisk italiensk pølse fra Bologna med pistasjnøtter*

Pancetta *saltet og krydret tynn-ribbe, rullet og skåret i tynne skiver*

Guanciale *speket svinekjule med en fyldig og krydret smak*

'Nduja *myk og smørbar krydret pølse laget av svinekjøtt og chili.*

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.*

Farro *en eldgammel italiensk kornsort med nøtteaktig smak. Rik på fiber og protein. Allsidig, tar godt til seg smaker, og passer perfekt i salater.*

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 bloddyr ha hasselnøtter ma mandler se skenall x svoveldioksid ost med
c sesam h hvetet pi pistasjnøtter sk snalldyr og sulfitt animalsk løpe
e egg l lupin pk pinjekjerner so soya