

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 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
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> 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	299
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> tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron m, x, pk	145
Caprese di Olivia <i>Vegetariano</i> ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x	235



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*

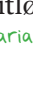
Focaccia di Parma nybakt focaccia fylt med Prosciutto di parma, mozzarella di bufala, pesto alla Genovese, blandet salat og ovnsbakte druer med timian h, m, e, pk, x	195
Focaccia pollo e pancetta nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla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

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	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 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

...DE BESTE SMAKENE FRA ITALIA!

PRIMI PIATTI

Linguine all'arrabbiata e stracciatella  linguine servert i en spicy tomat saus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella <i>Vegetariano</i> h, m, e	249
Kan serveres uten stracciatella <i>vegano</i> h, e	199
Linguine al profumo di mare linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e	285
Pasta pollo ubriaco  mezzi rigatoni i en rik og kremet tomat saus med hint av chili, kyllingfilet og bacon h, m, e	285
Pasta carbonara linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kampotpepper h, m, e	260
Pasta di manzo fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp h, m, s, e	299
Tortellini ai funghi <i>Vegetariano</i> tortellini fylt med ricotta og steinsopp, vendt i en rik parmesan- og smørsaus. Toppet med smørstekt sopp h, m, e	275

Pasta kan lages glutenfri (gjelder ikke Tortellini) +10

SECONDI *serveres fra kl. 16*

Pollo alla Fiorentina kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x	349
Filetto al vino rosso grillet indrefilet med sellerirotpuré med trøffel, smørstekt brokkolini, fyldig rødvins saus og ovnsbakte poteter m, s, x	449
Maiale all'arancia langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat og ovnsbakte poteter m, s, x	365

EXTRA

Insalata piccola liten sidesalat med cherrytomater, syltet rødløk og honning- og sennepsvinaigrette se, x	55
Aioli e, se, x	35
Chilipaste	35
Pesto alla Genovese pk, m, e	35
Pesto rosso pk, m, e	35

Ekstra topping til pizza	
løk	25
sopp	25
oliven	25
ruccola	25
artisjokk	25
sterk salami e	49
skinke	49
parmaskinke	49
kylling	49
'nduja	49

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, fritert kapers, trøffelaioli, mozzarella fior di latte, ruccola og parmesancrunch h, m, e, se, x	315

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  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 artisjokk 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 sjokoladedessert 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	69

VINI DOLCI

Moscato 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



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

COCKTAILS AL CAFFÈ



Espresso martini
absolut vodka, kaffe-likør, espresso h

175



Caffè baileys
kaffe, baileys m

155



Caffè corretto
espresso, amaro

175



Irish coffee
kaffe, jameson, krem m

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 mozzarellan, laget med bøffelmelk, mer kremet og fyldigere enn kumelkversjonen
Stracciatella fløyelsmyk 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
Kamapot-pepper aromatisk pepper med sitrus- og blomsterduft og en mild sødme

Grana Padano parmesan av kumelk med mild og notteaktig 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 pistasjotter
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
bl bløtdyr	ha hasselnøtter	ma mandler	se sennep	x svovel-dioksidd		ost med
c sesam	h hvet	pi pistasjotter	sk skalldyr	og sulfitt		animalsk løpe
e egg	l lupin	pk pinjekjerner	so soya			