

Olivia

Velg én av følgende menyer (Hele selskapet må velge samme meny) *Select one of the following menus (The whole party must choose the same menu)*

MENÚ OLIVIA

399,-

ANTIPASTI FORRETT/STARTER

Antipasto all'Italiana h, m, pk, s, se
caprese, parmaskinke, melon, artisjokk, oliven,
fennikelsalami, pesto genovese og focaccia -
perfekt å dele! *caprese, parma ham, melon,
artichoke, olives, fennel salami, green pesto
and focaccia - perfect to share!*

Ferrari Brut kr. 115,-

PRIMI PIATTI PASTA & PIZZA

Velg én av rettene *choose one of the dishes*

Penne al pollo ubriaco h, m, e, s
penne, kylling, bacon, tomat, hvitløk, basilikum,
pepperoncini, fløte, persille og focaccia
*penne, chicken, bacon, tomato, garlic, basil,
pepperoncini, cream, parsley and focaccia*

Barbera d'Asti 2014/15 kr. 115,-

Linguine al profumo di mare

h, m, sk, x, s
linguine, ASC-sertifisert scampi, squash,
chili, sjalottløk, hvitvin, fløte og focaccia
*linguini, prawns, zucchini, chili, shallots,
white wine, cream and focaccia*

Riesling Montiggl 2016/17 kr. 118,-

Pizza prosciutto di parma h, m, pk
tomat, mozzarella, parmaskinke, pinjekjerner,
ruccola, parmesan *tomato, mozzarella, parma
ham, pine nuts, rocket, parmesan*

Barbera d'Asti 2014/15 kr. 115,-

Pizza alla diavola h, m, s, se, x **Sterk!**
tomat, mozzarella, italiensk sterk salami,
pecorino, oregano *tomato, mozzarella, spicy
italian salami, pecorino, oregano*

Barbera d'Asti 2014/15 kr. 115,-

DOLCI DESSERT

Panna cotta m, e
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte
bjørnebær og bringebærcoulis *classic cream
and vanilla dessert with marinated blackberries
and raspberry coulis*

Moscato d'Asti kr 79,-

Caffè & biscotti *coffee & biscotti*

MENÚ SPECIALE

465,-

ANTIPASTI FORRETT/STARTER

Antipasto all'Italiana h, m, pk, s, se
caprese, parmaskinke, melon, artisjokk, oliven,
fennikelsalami, pesto genovese og focaccia -
perfekt å dele! *caprese, parma ham, melon,
artichoke, olives, fennel salami, green pesto
and focaccia - perfect to share!*

Ferrari Brut kr. 115,-

SECONDI HOVEDRETT/MAIN COURSE

Velg én av rettene *choose one of the dishes*

Merluzzo alla Olivia f, m, s
pannestekt torsk, chili- og hvitløksbrunet
smør, skogsopp, spinat, cherrytomater,
purreløk, fennikel, sitron og oliven
*pan fried cod, chili and garlic marinated
butter, mushrooms, spinach, cherry tomatoes,
leek, fennel, lemon and olives*

La Segreta Grillo 2017 kr. 114,-

Entrecôte grigliata m, l, s, x
grillet entrecôte med ovnsbakt tomat, rucola,
rødvinsaus, parmesansmør og rosmarinsteke
poteter *grilled entrecôte with baked plum
tomato, rocket, red wine sauce, rocket, parmesan
butter and rosemary roasted potatoes*

Ripasso Valpolicella Classico Superiore 2015
kr. 122,-

DOLCI DESSERT

Tiramisù h, m, e
fingerskjeks dyppet i espressokaffe,
mascarponekrem, mørk sjokolade
og rom, drysset med kakao *ladyfingers soaked
in espresso and rum, mascarpone cream and
chopped dark chocolate, sprinkled with cacao*

Castello di Brolio Vin Santo kr 92,-

Caffè & biscotti *coffee & biscotti*



MENÚ ALL'ITALIANA

329,-

Et bugnende bord med italienske
Kalde og varme retter blir servert
samlet til hele selskapet!

*An abundant Italian table of hot and cold
dishes served together.*

ANTIPASTI FORRETT/STARTER

Antipasto all'Italiana h, m, pk, s, se
caprese, parmaskinke, melon, artisjokk, oliven,
fennikelsalami, pesto genovese og focaccia - perfekt
å dele! *caprese, parma ham, melon, artichoke,
olives, fennel salami, green pesto and focaccia -*

perfect to share!

PIZZA ROSSA & PIZZA BIANCA

Velg én type pizza som skal serveres

Margherita h, m
tomat, parmesan, mozzarella, basilikum
tomato, parmesan, mozzarella, basil

Al prosciutto cotto h, m
tomat, mozzarella, italiensk skinke, basilikum
tomato, mozzarella, italian ham, basil

Alla diavola h, m, s, se, x **Sterk!**
tomat, mozzarella, italiensk sterk salami,
pecorino, oregano *tomato, mozzarella, spicy
italian salami, pecorino, oregano*

Mare e monti h, m, sk
crème fraîche, chili- og hvitløksmarinert
scampi, italiensk kryddret pølse, skogsopp
*crème fraîche, chili and garlic marinated
scampi, spicy italian sausage, mushrooms*

PRIMI PIATTI PASTA

Velg én type pasta som skal serveres

Pasta carbonara h, m, e
linguine, guanciale (italiensk bacon),
eggeplommer, fløte, parmesan og focaccia
*linguini, guanciale (italian bacon), egg yolks,
cream, parmesan and focaccia*

Penne al pollo ubriaco h, m, e, s
penne, kylling, bacon, tomat, hvitløk, basilikum,
pepperoncini, fløte, persille og focaccia
*penne, chicken, tomato, garlic, basil, pepperoncini,
cream, parsley and focaccia*

Linguine al profumo di mare
h, m, sk, x, s
linguine, ASC-sertifisert scampi, squash,
chili, sjalottløk, hvitvin, fløte og focaccia
*linguini, prawns, zucchini, chili, shallots, white
wine, cream and focaccia*

Caffè & biscotti *coffee & biscotti*

ALLERGIER / ALLERGIES

Vi produserer alt selv på huset, derfor kan våre retter inneholde spor av alle allergener. Alle våre
pizzauer kan lages med glutenfritt mel. *All our dishes are home made and may therefore contain traces of all allergens. All of our pizzas can be made with
gluten free flour.*

b Bygg Barley
bl Bløtdyr Molluscs
c Sesam Sesame
e Egg Eggs

f Fisk Fish
h Hvete Wheat
l Lupin Lupin
m Melk Milk

ma Mandler Almonds
pk Pinjekjerne Pine nuts
s Selleri Celery
se Sennep Mustard

sk Skalldyr Crustaceans
so Soya Soy beans
x Svoveldioksid / sulfitt
Sulphur dioxide / sulphites

Alle viner med alkohol
inneholder svoveldioksyd/
sulfitt (x) *All wines with
alcohol contains sulphur
dioxide and sulphites (x)*