

Olivia



APERITIVO

Aperitivo är en italiensk tradition där människor samlas för att njuta av antipasti och en drink före middagen – det perfekta sättet att starta en härlig kväll.

SPUMANTI E SPRITZ

Ett litet urval av mousserande viner, spritz och alkoholfria drycker – perfekt till våra antipastirätter

Prosecco DOC Extra Dry lätt och friskt mousserande vin från Veneto	glass 110
Ferrari Brut Organic <i>ecologico</i> elegant och balanserat mousserande vin från Trento, framställt enligt champagnemetoden	120
Integrale Rosé Frizzante friskt och fyllig mousserande rosévin med subtila bärtoner	115
Bellini prosecco, persikopuré x	129
Alkoholfritt mousserande vin alkoholfritt mousserande vin	70
Hugo spritz prosecco, fläderlikör, limejuice, mynta x	159
Limoncello spritz limoncello, prosecco, soda, citron x	149
Aperol spritz prosecco, aperol, soda, apelsin x	145
Sarti Rosa spritz sarti rosa, prosecco, limonata, rosa grapefruktsirap, soda, citron x	145
Sbagliato alla Olivia cinzano rosso, campari, prosecco, hibiscus, apelsin x	135
Virgin Bellini <i>non alcoholic</i> alkoholfritt mousserande vin, persikopuré	79
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> flädersirap, citron, mynta	79
Virgin Bitter spritz <i>non alcoholic</i> alkoholfritt mousserande vin, bitter spritz-sirap, soda, apelsine	79



Du hittar vårt fullständiga utbud av vin och cocktails i drinkmenyn.

ÄKTA OCH AUTENTISKT

Vi tillagar alla våra såser och tillbehör från grunden, med endast de färskaste ingredienserna i vårt kök.

Våra italienska råvaror importeras direkt från noggrant utvalda producenter i Italien, vilket garanterar äkta smaker och genuin kvalitet



MENU DELLA CASA

Per person 415

Bruschetta ai pomodorini *vegetariano*
grillad focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, och en blandning av semi-torkade och marinerade tomater h, m, so, x

Ferrari Brut Organic 120 / 650

Linguine al profumo di mare
linguine med krämig gräddsås med squash, chili, citron med vitlöks och chilimarinerad scampi h, m, sk, x, s, f, e

Riesling Meran 155 / 750

Torta al limone
crispy shortcrust base, tangy lemon cream, topped with light Italian meringue h, e, m

Moscato d'Asti 95

INSALATE

Insalata pollo e pancetta blandsallad med marinerat kycklingbröst, krispig pancetta, Grana Padano, soltorkade körsbärstomater, sojabönor, picklad rödlök, honung- och senapsvinägrett, focaccia so, m, h, x, e, se	185
Insalata Amalfitana blandsallad med melon, picklad rödlök och pinjenötter, vänd i en honungs- och senapsvinägrett. Topppad med Prosciutto di Parma och mozzarella di bufala. Serveras med focaccia h, m, pk, se, x	195



ROMERSK PIZZA

Vi gör äkta romersk pizza! Degen får vila i minst 24 timmar och innehåller mindre fukt än andra pizzadegar, vilket ger den dess karaktäristiska krispiga textur. Pizzorna gräddas i våra ugnar på 350°C, där den korta baktiden säkerställer en perfekt krispig yta samtidigt som insidan förblir lätt och luftig.

PIZZA MODERNA

Här har vi utmanat de traditionella gränserna och skapat pizzor med unika smaker och kreativa inslag

Arlecchino	190
marinerad kyckling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola, och citron h, m	
Parma ai pomodori secchi chèvrekräm, honung, Prosciutto di Parma, semi-torkade tomater, mozzarella fior di latte, ruccola och pinjenötter h, m, pk	209
Pizza carpaccio tunna skivor rå oxfilé, mozzarella fior di latte, friterad kapris, ruccola, tryffelaïoli och parmesancrunch h, m, e, se, x	255

EXTRA

Insalata piccola blandad sallad, körsbärstomater, picklad rödlök honung- och senapsvinägrett se, x	35
Aioli e, se, x	20
Chilipaste	20
Pesto alla Genovese pk, m, e	20
Vegansk 'nduja so, x	20
Extra topping for pizza	
lök 10 stark salami e	30
svamp 10	30
oliver 10	30
ruccola 10	'nduja 30

BAMBINI

För barn upp till 12 år

Pizza margherita h, m, e	99
Pizza al prosciutto cotto h, m	99
Pasta carbonara h, m, e	99
Pasta pesto h, pk, m, e *	99
Pollo ubriaco h, m	99
Gelato bambino två kulor glass (vanilj och choklad) m, e	79

...MED DE BÄSTA SMAKERNA
FRÅN ITALIEN!

DOLCI

Torta al limone krispig mordegsbotten, sylrig citronkräm, toppad med lätt italiensk maräng h, e, m	109
Panna cotta klassisk grädd- och vaniljdessert med marinerade jordgubbar och jordgubbscoulis med fläder m	109
Tiramisù savoiardikex doppade i espresso och rom med mascarponekräm, bitar av mörk choklad och kakao h, m, e	109
Soufflè al cioccolato chokladfondant med passionsfruktcoulis, karamelliserade popcorn och vaniljglass h, m, e	119
Affogato al caffè en kula vaniljglass, varm espresso och bitar av mörk choklad m, e	85
Gelato e sorbetto en kula glass - fråga din servitör om dagens smaker m, e	49

GLOSSARIO

Mozzarella fior di latte
färsk ost gjord på pastöriserad komjolk, med en mild och krämig smak som kännetecknas av sin elastiska konsistens

Mozzarella di bufala
den ursprungliga mozzarellan, gjord på buffelmjolk, krämigare och fylligare än versionen gjord på komjolk

Stracciatella
sammetslen ost gjord på riven mozzarella blandad med grädde, vilket ger en krämig konsistens och delikat smak

Mozzarella di burrata
färsk ost med en fyllning av krämig stracciatella – som en ostfondant med ett fast yttre och mjuk kärna

Pecorino Romano
hårdost gjord på får mjölk, känd för sin intensiva och salta smak

Grana Padano
parmesan gjord på komjolk, känd för sin milda och nötiga smak, lagrad i minst 9 månader

Parmigiano Reggiano
den mest kända parmesan-osten, lagrad i minst 12 månader, med en rik och karaktäristisk smak

Prosciutto di Parma
turtorkad skinka, lagrad i minst 12 månader, känd för sin delikata textur och aromatiska smak

Pancetta
saltade och kryddade tunna revben, rullade och tunt skivade

Guanciale
smakrik, lufttorkad fläskkind

Kampot-pepper
aromatisk peppar med mild sötma och blommig doft med toner av citrus

ANTIPASTI

Anipasto betyder "före måltiden" och vi erbjuder ett urval av små rätter som passar perfekt att dela, så att man kan smaka lite av allt

Antipasto all'Italiana en bricka med våra italienska favoriter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia h, m, e, pk, se, x	225
Focaccia <i>vegetariano</i> focaccia, pesto alla Genovese, aioli och vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, x, so *	75
Focaccia sarda <i>vegetariano</i> stenugnsbakad pizza med Pecorino Romano, Grana Padano, rosmarin, havssalt och aioli h, e, m, se, x *	85
Bruschetta ai pomodorini <i>vegetariano</i> grillad focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, och en blandning av semitorkade och marinerade tomater h, m, so, x	119
Olive <i>vegano</i> marinerade oliver från Sicilien och Apulien	49
Patate al tartufo <i>vegetariano</i> ugnsrostad potatis med tryffelaïoli och parmesancrunch h, m, e, x, se *	75
Carpaccio tunt skivad rå oxfilé, karamelliserad lök med tryffel, pinjenötter, Parmigiano Reggiano, rucola och citron m, x, pk	175
Calamari fritti friterade bläckfiskringar med aioli och citron e, h, m, bl, se, x	125
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i> färska och marinerade körsbärstomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikaolja, focaccia m, h, x	129
Manzo tonnato tunt skivad oxfilé, toppad med tonfisksås, rucola, kapris, picklad lök och senapsfrön se, x, f, e	165
Mozzarella di burrata <i>vegetariano</i> finhackad tomatallad med schalottenlök, kapris och Dijon-vinägrett. Topppad med en hel burrata, basilikaolja och krispig focaccia h, m, se, x, so	175

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto genovese <i>vegetariano</i> linguine med pesto alla Genovese, Grana Padano og pinjenötter, toppad med krämig stracciatella h, pk, m, e *	185
Linguine all'arrabbiata e stracciatella	199
linguine serverad med en stark tomatås kryddad med chili, vitlök och örter, toppad med krämig stracciatella <i>vegetariano</i> h, m, e	
Kan serveras utan stracciatella <i>vegano</i> h, e	169
Linguine al profumo di mare linguine med krämig gräddsås med squash, chili, citron och marinerad scampi h, m, sk, x, s, f, e	239
Pasta pollo ubriaco mezzi rigatoni med krämig tomatås, kyckling, bacon och peperoncino h, m, e, x	215
Pasta carbonara linguine med guanciale, äggula, Pecorino Romano, Grana Padano och kampot-peppar h, m, e	189
Pasta di manzo färsk tagliatelle med krämig paprika- och gorgonzolasås, oxfilé och svamp h, m, s, e	235
Linguine alla Bolognese linguine bolognese med nötkött h, m, x, s, e	189
Lasagna della casa husets lasagne med nötkött, serveras med sallad och focaccia h, m, x, s, e, se	209
Glutenfri pasta	+15

SECONDI

Risotto con scampi krämig risotto med skaldjursfond, vitt vin och Grana Padano. Serveras med chili- och vitlöksmarinerad scampi och toppad med gremolata m, sk, s, x, e	269
Pollo alla Fiorentina kycklingfilé med en smakrik gräddsås, körsbärstomater och spenat. Serveras med ugnsbakad potatis m, x	249
Filetto al vino rosso grillad oxfilé med en fyllig rödvinssås, ugnsbakad potatis, sparris och andra säsongsgroänsaker m, x	325

PIZZA TRADIZIONALE

Detta är de klassiska italienska pizzorna, gjorda med respekt för tradition och högkvalitativa italienska ingredienser

Margherita <i>vegetariano</i> San Marzano-tomatsås, mozzarella fior di latte, Grana Padano, basilika h, e, m *	159
Diavola tomatsås, mozzarella fior di latte, stark salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	185
Prosciutto di Parma tomatsås, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjenötter, ruccola, Grana Padano e, h, m, pk	199
Stracciatella di burrata <i>vegetariano</i> tomatsås, mozzarella fior di latte, stracciatella, semitorkade gula och röda tomater, basilikaolja, balsamico, ruccola h, m, x	195
Prosciutto cotto tomatsås, mozzarella fior di latte, kokt skinka, basilika h, m	169
Salame al tartufo tomatsås, mozzarella fior di latte, tryffelsalami, blandad svamp och karamelliserad lök h, m, x	209
Quattro formaggi <i>vegetariano</i> mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano och Grana Padano h, m, e, x *	175
Glutenfri pizza	+15

MjölK-Fritt eller veganskT?

Vi kan anpassa ett urval av våra pizzor märkta med



COCKTAILS AL CAFFÉ

Espresso martini absolut vodka, borghetti, espresso h	Caffè baileys kaffe, baileys m
149	105
Kaffe Karlsson kaffe, baileys, cointreau, grädde m	Irish coffee kaffe, jameson, grädde m
139	135



VI ÄR EN KONTANTLÖS RESTAURANG

Alla våra pizzor och pastarätter kan göras glutenfria. Om du har andra allergier eller särskilda behov, fråga din servitör.

b korn	f fisk	m mjölk	s selleri	v valnötter	* innehåller
bl blötdjur	ha hasselnötter	ma mandel	se senap	x svaveldioxid och sulfiter	ost med
c sesam	h vete	pi pistagenötter	sk skaldjur		animaliskt
e ägg	l lupiner	pk pinjenötter	so soja		lope