

Olivia



ANTIPASTI

Antipasti betyder "före maten" och består av en variation av smårätter som serveras tillsammans, så att du kan njuta av lite av allt. Perfekt att kombinera med ett glas vin eller din favorit-aperitivo!

APERITIVO	
	
Olivia gin tonic	149
malfy gin, tonic tomarchio, rosmarin, citron, apelsin x	
Limoncello spritz	149
limoncello, prosecco, soda, lime x	
Aperol spritz	145
prosecco, aperol, soda, apelsin x	
Hugo spritz	159
prosecco, fläderlikör, limejuice, mynta x	
Bella Olivia	149
absolut vodka, tranbärsjuice, passionsfrukt, citron h	
Bellini	129
prosecco, persikopuré x	
Negroni	135
beefeater gin, cinzano, campari x	
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i>	79
fläderblomssirap, limejuice, soda, mynta	
Virgin Bella Olivia <i>non alcoholic</i>	79
tranbärsjuice, passionsfrukt, citron	

ANTIPASTI


Antipasto all'Italiana	225
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	
Focaccia <i>Vegetariano</i>	75
focaccia, pesto alla Genovese, aioli och vegansk 'nduja h, e, m, pk, se, x, so *	
Focaccia sarda <i>Vegetariano</i>	85
stenugnsbakad pizza med Pecorino Romano, Grana Padano, rosmarin, havssalt och aioli h, e, m, se, x *	
Olive <i>Vegano</i>	49
blandade oliver från Sicilien och Apulien	
Patate al tartufo <i>Vegetariano</i>	75
ugnsrostad potatis med tryffelaioli och parmesancrunch h, m, e, x, se *	
Calamari fritti	125
friterade bläckfiskringar med aioli och citron e, h, m, bl, se, x	
Caprese di Olivia <i>Vegetariano</i>	129
färska och marinerade körsbärstomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikaolja, focaccia m, h, x	
Bruschetta ai pomodorini <i>Vegetariano</i>	119
grillad focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, och en blandning av semi-torkade och marinerade tomater h, m, so, x	
Burrata frita <i>Vegetariano</i>	165
krispig på utsidan och krämig på insidan; friterad burrata och tomatmarmelad med en liten kick. Toppad med ett generöst lager Parmigiano Reggiano h, m, e, bl, x	

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 575	
Bruschetta ai pomodorini <i>Vegetariano</i>	
grillad focaccia med stracciatella, vegansk 'nduja, och en blandning av semi-torkade och marinerade tomater h, m, so, x	
Ferrari Brut Organic 120 / 650	
Tagliatelle al ragù bianco	
långkokt och fyllig vit ragù med högre av oxer, rotfrukter och rödvin. Serveras med färsk tagliatelle och Grana Padano h, m, e, s, x	
Ripasso Valpolicella Classico Superiore 150 / 725	
Panna cotta	
klassisk grädd- och vaniljdessert med marinerade björnbär och halloncoulis m	
Moscato d'Asti 95	

PRIMI PIATTI

Linguine al pesto genovese <i>Vegetariano</i>	185
linguine med pesto alla Genovese, Grana Padano och pinjenötter, toppad med krämig stracciatella h, pk, m, e *	
Linguine all'arrabiata 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	
Linguine al profumo di mare	239
krämig scampipasta med linguine, citron, squash och chili h, m, sk, x, s, f, e	
Pollo ubriaco	215
mezzi rigatoni med krämig tomatås, kyckling, bacon och peperoncino h, m, e, x	
Pasta carbonara	189
linguine med guanciale, äggula, Pecorino Romano, Grana Padano och kampot-peppar h, m, e	
Pasta di manzo	235
färsk tagliatelle med krämig paprika- och gorgonzolasås, oxfilet och svamp h, m, s, e	
Tagliatelle al ragù bianco	225
långkokt och fyllig vit ragù med högre av oxer, rotfrukter och rödvin. Serveras med färsk tagliatelle och Grana Padano h, m, e, s, x	
Glutenfri pasta	15
SECONDI	
Risotto Milanese con scampi	295
krämig risotto med saffran, serveras med scampi marinerad i vitlök, chili och olivolja m, sk, s, x, e	
Pollo alla Fiorentina	249
stekt kycklinglårfile med gräddsås, körsbärstomater, spenat och rosmarinstekt potatis m, x	
Maiale all'arancia	299
långbakad apelsin- och balsamicoglaserad fläskkarré med rotselleripuré, spenat och rosmarinstekt potatis h, m, x	

INSALATE

Insalata pollo e pancetta	185
marinerat kycklingbröst, krispig pancetta, Grana Padano, soltorkade körsbärstomater, sojaböner, picklad rödlök, honung- och senapsvinägrett, focaccia so, m, h, x, e, se	
Insalata di chèvre e parma	195
karamelliserad chèvre, Prosciutto di Parma, picklad squash, rostade valnötter, tomatmarmelad, honung- och senapsvinägrett, focaccia h, m, se, x	



"I don't just eat pizza, I live pizza!"

MÖT STANKO, VÅR MEST PASSIONERADE PIZZAIOLO!

Han har varit en del av Olivia-familjen i över tio år och har satt sin unika prägel på våra pizzor med både passion och precision.

I höstas fick Stanko uppdraget att vidareutveckla våra pizzor, och för att hitta inspiration reste han både till Italien och runt i Europa. Resultatet? Flera nya och spännande pizzor på menyn, samtidigt som våra kära klassiker har fått en uppgradering.

För honom är pizza mer än bara mat; det handlar om att sprida glädje.

Det här är äkta kärlek till pizza  – serverad direkt från hjärtat!

PIZZA MODERNA

Här har vi utmanat de traditionella gränserna och skapat pizzor med unika smaker och kreativa inslag – alltid tillagade med de bästa ingredienserna från Italien.

Arlecchino 	190
marinerad kyckling, chilipaste, ricottakräm, padron-peppar mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, rucola, och citron h, m	
Kan serveras utan kyckling <i>Vegariano</i> h, m	
Parma ai pomodori secchi	209
chèvrekrem med honung, Prosciutto di Parma, semi-torkade tomater, mozzarella fior di latte, rucola och pinjenötter h, m, pk	
Manzo dragono	235
oxfilet, dragonsås, krispiga potatisstavar, tomatås, mozzarella fior di latte, purjolök och picklad rödlök h, m, e, x, bl	
Carpaccio	255
tunna skivor rå oxfilet, mozzarella fior di latte, friterad kapris, rucola, tryffelaioli och parmesancrunch h, m, e, se, x	
Pollo bianco	185
marinerad kyckling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, oliver och rucola h, m, e, pk	

EXTRA

Insalata piccola	35		
blandad sallad, körsbärstomater, picklad rödlök honung- och senapsvinägrett se, x			
Aioli e, se, x	20		
Chilipaste	20		
Pesto alla Genovese pk, m, e	20		
Pesto rosso pk, m, e	20		
Extra topping			
lök	10	stark salami e	30
svamp	10	parmaskinka	30
oliver	10	kyckling	30
rucola	10	'nduja	30

ROMERSK PIZZA

Vi bakar äkta romersk pizza! Degen får vila i minst 24 timmar och innehåller mindre fukt än andra pizzatyper, vilket ger den sin karakteristiska krispiga textur. När pizzan bakas i våra ugnar på 350°C, säkerställer den korta gräddningstiden en perfekt krispig utsida samtidigt som insidan förblir lätt och luftig.


DOLCI

Pistamisù	109
en twist på tiramisù; savoiardikex doppade i limoncello, toppade med pistage- och mascarponekräm m, e, pi, x, h	
Panna cotta	109
klassisk grädd- och vaniljdessert med marinerade björnbär och halloncoulis m	
Tiramisù	109
savoiardikex doppade i espresso, mascarponekräm med rom, toppad med kakao h, m, e	
Soufflè al cioccolato	119
chokladfondant med halloncoulis och vaniljglass h, m, e	
Affogato al caffè	85
en kula vaniljglass, varm espresso och mörk choklad m, e	
Gelato e sorbetto	49
en glass - fråga din servitör om dagens smaker m, e	




PIZZA TRADIZIONALE

Här hittar du klassiska italienska pizzor, tillagade med respekt för tradition, förstklassiga ingredienser och autentiska, rena smaker.

Margherita  <i>Vegetariano</i>	159
San Marzano-tomatås, mozzarella fior di latte, Grana Padano, basilika h, e, m *	
Diavola  	185
tomatsås, mozzarella fior di latte, stark salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x	
Prosciutto di Parma 	199
tomatsås, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjenötter, rucola, Grana Padano e, h, m, pk	
Salame al tartufo	209
tomatsås, mozzarella fior di latte, tryffelsalami, blandad svamp och karamelliserad lök h, m, x	
Quattro formaggi <i>Vegetariano</i>	175
mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano och Grana Padano. Tomatmarmelad med en liten sting, serverad vid sidan h, m, e, x *	
Glutenfri pizza	+15

Mjölk-fritt eller veganskt?

Vi kan anpassa ett urval av våra pizzor märkta med 

...MED DE BÄSTA SMAKERNA FRÅN ITALIEN!

COCKTAILS AL CAFFÈ



Espresso martini
absolut vodka, borghetti, espresso h

149



Caffè baileys
kaffe, baileys m

105



Kaffe Karlsson
kaffe, baileys, cointreau, grädde m

139




Irish coffee
kaffe, jameson, grädde m

135

BAMBINI

För barn upp till 12 år

Pizza margherita  h, m, e	99
Pasta carbonara h, m, e	99
Pollo ubriaco h, m	99
Gelato bambino	79
två kulor glass (vanilj och choklad) m, e	

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 ost med animaliskt löpe
bl blötdjur	ha hasselnötter	ma mandel	se senap	x svaveldioxid och sulfiter	
c sesam	h vete	pi pistagenötter	sk skaldjur		
e ägg	l lupiner	pk pinjenötter	so soja		