

MENU OLIVIA

En social och vällsmakande upplevelse! *A social and tasty experience!*

Pris per person **425**

ANTIPASTI

Vi serverar träbrickor med våra italienska favoriter – perfekt att dela!

We serve plates with our Italian favorites – perfect for sharing!

Antipasto all'Italiana

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, stark salami, Parmigiano Reggiano, kronärtskockor, gröna oliver, pesto alla Genovese, focaccia

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, spicy salami, Parmigiano Reggiano, artichokes, green olives, pesto alla Genovese, focaccia



Vinrekommendationer / wine recommendations

Prosecco DOC Extra Dry 599

Ferrari Brut Organic 650

PIZZA & PASTA

Rätterna kan serveras individuellt eller delas vid bordet

The dishes can be served individually or as sharing

Margherita *vegetariano*

San Marzano-tomatsås, mozzarella fior di latte, Grana Padano, basilika

San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Grana Padano and basil

Diavola *piccante!*

tomatsås, mozzarella fior di latte, stark salami, Pecorino Romano, oregano

tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami, Pecorino Romano and oregano

Pasta pollo ubriaco

mezzi regatoni med kyckling och bacon i en fyllig och krämig tomatås med en hint av chili

mezzi rigatoni with chicken fillet and bacon in a rich and creamy tomato sauce with a hint of chili

Linguine al profumo di mare

linguine i en krämig skaldjurssås med chili, squash, citron och marinerad scampi

linguine with creamy shellfish sauce with squash, chili, lemon and marinated scampi



Chardonnay Pratorotondo 625

Barbera d'Asti 599

Tralivio Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 675

Botrosecco Le Mortelle 750

Vermentino Guado al Tasso 725

Ripasso Valpolicella Classico Superiore 725

DOLCE

Alla får sitt eget söta avslut på måltiden - buon appetito!

Everyone gets their own sweet ending to the meal - buon appetito!

Panna cotta

klassisk grädd- och vaniljdessert med blåbärscoulis och rödvinsmarinerade bär

classic cream and vanilla dessert with blueberry coulis and wild berries marinated in red wine



Moscato d'Asti 95



Olivia