

# MENU OLIVIA

En social och välsmakande 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 blåbärs coulis, marinerade björnbär och kolaflarn

*classic cream and vanilla dessert with blueberry coulis, marinated blackberries and crispy caramel*



Moscato d'Asti 95



Olivia