


A LA CARTE PICCOLO

ANTIPASTI

Focaccia  95
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese og aioli
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese and aioli
h, e, m, pk, se, x *

Olive bella di Cerignola  59
store grønne oliven fra Puglia
large green olives from Puglia

Caprese di Olivia  159
ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia
fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala, balsamico, basil oil, focaccia m, h, x

Antipasto all'Italiana 285
trefføl med våre favoritter; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella, grønne oliven, aioli, focaccia
plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella, green olives, aioli, focaccia
h, m, e, pi, se, x

INSALATE

Insalata pollo e pancetta 245
marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta, Grana Padano, blandet salat, soltørkede tomater, soyabønner, syltet rødløk, honning- og sennepsvinaigrette og focaccia
marinated chicken breast, crispy pancetta, Grana Padano, mixed salad, sun dried tomatoes, soybeans, pickled red onion, honey and mustard vinaigrette and focaccia so, m, h, x, e, se

Insalata Amalfitana 249
Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, melon, blandet salat, syltet rødløk, pinjekjerner, honning- og sennepsvinaigrette og focaccia
Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, melon, mixed salad, pickled red onion, pine nuts, honey and mustard vinaigrette and focaccia h, m, pk, se, x

PRIMI PIATTI

Penne all'arrabbiata  199
penne med en "hissig" tomatsaus krydret med hvitløk, chili, løk og urter
penne with spicy tomato sauce seasoned with garlic, chili, onions and herbs h


Kan serveres med stracciatella 45
can be served with stracciatella m



Penne al pollo ubriaco 285
penne med kremet tomatsaus, kylling, bacon og peperoncino
penne with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino h, m


Linguine al profumo di mare 275
linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili
linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash and chili h, m, sk, x, s, f


Pasta di manzo 295
tagliatelle med kremet paprika- og gorgonzolasaus, ytrefilet av okse og sopp
tagliatelle with creamy bell pepper and gorgonzola sauce, beef sirloin and mushrooms h, m, s

PIZZA

Margherita  195
San Marzano-tomatsaus, mozzarella, Grana Padano, basilikum
San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil h, e, m *

Alla diavola   249
tomatsaus, mozzarella, sterk salami, Pecorino Romano, oregano
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x

Prosciutto di Parma  259
tomatsaus, mozzarella, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano e, h, m, pk

Arlecchino   239
chilipaste, mozzarella, Pecorino Romano, marinert kylling, ruccola
chili paste, mozzarella, Pecorino Romano, marinated chicken, rocket h, m

SECONDI

Serveres fra kl. 16 Served from 4 pm

Salmone con risotto agli asparagi 369
ovnsbakt laksefilet med aspargesrisotto
oven baked salmon fillet with asparagus risotto f, m, e, x

Tagliata di manzo 385
grillet culotte av okse, gulrotpuré, ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker og en fyldig saus av oksekraft, margbein, sjallottløk, sennep og hvitvin
grilled beef culotte with carrot purée, oven baked potatoes, seasonal vegetables and a rich sauce made of beef broth, bone marrow, shallots, mustard and white wine m, se, x

DOLCI

Panna cotta 139
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis
classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis m

Tiramisù 149
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom og kakaodryss
ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream with rum, topped with cocoa h, m, e

BAMBINI

For barn opp til 12 år For children up to 12 years old

Pizza margherita  h, m, e 115

Pizza al prosciutto cotto  h, m 115

Pasta carbonara h, m, e 115

Penne al pollo ubriaco h, m 115

Gelato bambino 99
to kuler is (vanilje og sjokolade)
two scoops of ice cream (vanilla and chocolate) m, e

VINI SPUMANTI

Fulvio Beo Metodo Classico Extra Brut, Ca'Rugate, Veneto *ecologico* 10 cl fl. 140 825

VINI BIANCHI

Südtiroler Riesling Fallwind San Michele Appiano, Alto Adige 13 cl fl. 170 925

Pinot Grigio Terredirai, Veneto 130 699

Torricella Chardonnay Ricasoli, Toscana 160 875

Trebbiano d'Abruzzo Masciarelli, Abruzzo 145 799

VINI ROSSI

Ripasso Valpolicella Classico Superiore Accordini, Veneto 155 850

Paxxo Rosso del Veneto Accordini, Veneto 165 899

Barbera d'Alba Giovanni Rosso, Piemonte 145 799

Cannonau di Sardegna Sella & Mosca, Sardinia 130 699

VINI ROSATI

Planeta Rosé Sicilia 145 795

VINI DOLCI

Moscato d'Asti Bosio, Piemonte, 10 cl 105

Recioto della Valpolicella Classico Accordini, Veneto, 6 cl 120

Brolio Vin Santo Ricasoli, Toscana, 6 cl 125

Spør din servitør for utvidet vinmeny *Ask your server for the full wine list*

BIRRA E SIDRO

	0,4	0,6		fl.
Hansa fatøl <i>draft beer</i> b	109	149	Heineken 33 cl b	115
Birra Moretti fatøl <i>draft beer</i> b	129		Peroni Gluten Free 33 cl <i>senza glutine</i>	139
Hansa Mango IPA fatøl <i>draft beer</i> b	139		L'ippa IPA, Birra Baladin, 33 cl b	139
			Isaac Blanche, Birra Baladin, 33 cl b, h	139
			Ginger Juice ingefærøl <i>ginger beer</i> Nøgne Ø, 33 cl	139
			Nøgne Ø Blonde Ale 33 cl b, h	139

NON ALCOLICI

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite zero sugar	56	Liereple Summerred 75 cl ferskpresset eplemost fra Egge gård	179
Gazzosa 27,5 cl italiensk sitronbrus <i>italian lemon soda</i>	75	<i>freshly pressed apple juice from Egge</i>	
Aranciata 27,5 cl italiensk appelsinbrus <i>italian orange soda</i>	75	Arctic water 33 cl vann med kullsyre, sitron/naturell <i>sparkling water, lemon/natural</i>	65
Mandarino verde 27,5 cl italiensk mandarinbrus <i>italian mandarin soda</i>	75	Caffè / tè	47
Chinotto 27,5 cl italiensk bittersøt sitrusbrus <i>italian bittersweet lemon soda</i>	75	Oddbird Spumante 0% 99/399 alkoholfri musserende vin <i>non alcoholic sparkling wine</i>	
Ginger beer 27,5 cl italiensk ingefærøl <i>italian ginger beer</i>	75	Clausthaler alkoholfritt øl <i>non alcoholic beer</i> 33 cl b	75
Galvanina 35,5 cl <i>ecologico</i> fersken eller sitron iste <i>peach or lemon iced tea</i>	79	Peroni 0,0% alkoholfritt øl <i>non alcoholic beer</i> 33 cl b	95
		Weihenstephaner 50 cl b, h alkoholfritt hveteøl <i>non alcoholic wheat beer</i>	95

MOCKTAILS E COCKTAILS



VIRGIN HUGO SPRITZ

hylleblomstsirup, sitronjuice,
soda, mynte *elderflower syrup,*
lemon juice, soda, mint

109



VIRGIN BELLA OLIVIA

tranebærjuice, pasjons-
frukt, sitron *cranberry*
juice, passion fruit, lemon

109



VIRGIN OLIVIA MULE

ingefærøl, soda, sitron,
blåbær, mynte *ginger beer,*
soda, lemon, blueberries, mint

109



APEROL SPRITZ

prosecco, aperol, soda,
appelsin *prosecco, aperol,*
soda, orange x

159



LIMONCELLO SPRITZ

poli limoncello, prosecco,
soda, sitron *poli limoncello,*
prosecco, soda, lemon x

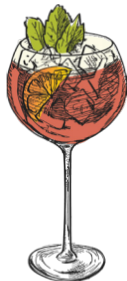
165



HUGO SPRITZ

prosecco, hylleblomst-
likør, sitronjuice, mynte
prosecco, elderflower liqueur,
lemon juice, mint x

169



BELLA OLIVIA

absolut vodka, tranebær-
juice, pasjonsfrukt, sitron
absolut vodka, cranberry
juice, passion fruit, lemon h

165



OLIVIA MULE

malfy gin, ingefærøl,
soda, sitron, blåbær, mynte
malfy gin, ginger beer, soda,
lemon, blueberries, mint

169



IRISH COFFEE

kaffe, jameson, krem
coffee, jameson, cream m

155

DIGESTIVO E GRAPPA

Limoncello Poli	99	Grappa PO di Poli Morbida moscato Poli	115
Sambuca Ramazzotti	99	Grappa Cleopatra Poli	125
Fernet Branca Fratelli Branca	99	Grappa di Sassicaia Poli	155
Averna Amaro Siciliano Fratelli Averna	89	Arzente distillato di vino (Brandy) Poli	139
Vaca mora amaro Poli	115		

MENÚ SPECIALE

Per person (min 2 pers) **650**



ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

trefføl med våre favoritter; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella, grønne oliven, aioli, focaccia

plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella, green olives, aioli, focaccia

h, m, e, pi, se, x

Fulvio Beo Extra Brut 140 / 825

SECONDI

velg mellom choose between

Salmone con risotto agli asparagi

ovnsbakt laksefilet med aspargesrisotto

oven baked salmon fillet with asparagus risotto f, m, e, x

Sauvignon Blanc 150 / 825

Tagliata di manzo

grillet culotte av okse, gulrotpuré, ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker og en fyldig saus av oksekraft, margbein, sjalottløk, sennep og hvitvin

grilled beef culotte with carrot purée, oven baked potatoes, seasonal vegetables and a rich sauce made of beef broth, bone marrow, shallots, mustard and white wine m, se, x

Paxxo Rosso del Veneto 165 / 899

DOLCE

Tiramisù

savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom og kakaodryss

ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream with rum, topped with cacao h, m, e

Vin Santo 125

Caffè

b bygg *barley*
bl bløtdyr *molluscs*
c sesam *sesame*
e egg *egg*
f fisk *fish*
ha hasselnøtter *hazel nuts*
h hvete *wheat*
l lupin *lupin*
m melk *milk*
ma mandler *almonds*

pi pistasjnøtter *pistachio nuts*
pk pinjekjerner *pine nuts*
s selleri *celery*
se sennep *mustard*
sk skalldyr *crustaceans*
so soya *soy beans*
x svoveldioksid og sulfitt *sulphur dioxide and sulphites*

* inneholder ost med animalsk løpe
contains cheese with animal enzymes

Har du andre allergier eller spesielle behov, spør din servitør
Other allergies or dietary requirements, please ask your server

MENÚ OLIVIA

Sharing meny

Per person (min 4 pers) **540**



ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana

trefføl med våre favoritter; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella, grønne oliven, aioli, focaccia

plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella, green olives, aioli, focaccia

h, m, e, pi, se, x

PIZZA

Margherita *vegetariano*

San Marzano-tomatsaus, mozzarella, Grana Padano, basilikum

San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil h, e, m

Alla diavola

tomatsaus, mozzarella, sterk salami, Pecorino Romano, oregano

tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x

PASTA

Penne al pollo ubriaco

penne med kremet tomatsaus, kylling, bacon og peperoncino

penne with creamy tomato sauce, chicken, bacon and peperoncino h, m

Linguine al profumo di mare

linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili

linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash and chili h, m, sk, x, s, f

DOLCE

Panna cotta

klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis

classic cream and vanilla dessert with marinated blackberries and raspberry coulis m

Caffè

Alle viner og cocktails kan inneholde sulfitter
All wines and cocktails may contain sulphites

Melkefritt eller vegansk?

Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med
Some of our pizzas can be made dairy-free or vegan.