

A LA CARTE PICCOLO

ANTIPASTI

Focaccia *vegetariano* 99
nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, pesto rosso og aioli

freshly baked focaccia served with pesto alla Genovese, pesto rosso and aioli h, m, e, se, pk, x*

Olive *vegano* 79
to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk

two types of green olives from Sicily – one mild and sweet and one rich and savory


Caprese di Olivia *vegetariano* 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 299
treffjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, 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

PRIMI PIATTI

Linguine all'arrabbiata e stracciatella  249
linguine servert i en krydret tomatsaus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella

linguine served in a spicy tomato sauce with garlic, chili, and herbs. Topped with stracciatella *vegetariano* h, m, e

Kan serveres uten stracciatella *vegano* h, e 199
Can be served without stracciatella

Pasta carbonara 260
linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kampspepper

linguine in a creamy sauce of egg yolk, Pecorino Romano, and Grana Padano. Topped with crispy guanciale and Kampot pepper h, m, e

Pasta pollo ubriaco  285
mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus med hint av chili, kyllingfilet og bacon

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

Linguine al profumo di mare 285
linguine med kremet skaldyrsaus, 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, e

Pasta di manzo 299
fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp

fresh tagliatelle served in a rich and creamy sauce with beef tenderloin and mixed mushrooms h, m, s, e

Pasta kan lages glutenfri *gluten free pasta* +10

INSALATE

Insalata pollo e pancetta 255

blandet salat med soltørkede tomater, soyabønner og syltet rødløk vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta og Grana Padano. Serveres med focaccia

mixed salad with sun-dried tomatoes, soybeans, and pickled red onion, tossed in a honey and mustard vinaigrette. Topped with marinated chicken breast, crispy pancetta, and Grana Padano. Served with focaccia so, m, h, x, e, se

MENU SPECIALE

Per person (min 2 pers) 595



Antipasto all'Italiana

Vi serverer treffjøl med våre italienske favoritter:

– perfekt å dele!

We serve plates with our Italian favorites

– perfect for sharing!

SECONDI

velg én hovedrett choose one main course

Risotto agli scampi

Pollo alla Fiorentina



Panna cotta

Alle får hver sin søte avslutning på måltidet

- buon appetito!

Everyone gets their own sweet ending to the meal

– buon appetito!

SECONDI Serveres fra kl. 16 Served from 4 pm

Risotto agli scampi 310

kremet risotto med skaldyrskraft, hvitvin og Grana Padano, serveres med scampi marinert i chili og hvitløk. Toppet med gremolata


creamy risotto with white wine, shellfish reduction, and Grana Padano, served with scampi marinated in chili and garlic. Topped with gremolata sk, m, e

Pollo alla Fiorentina 349

kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter

chicken fillet with a rich cream sauce, cherry tomatoes, and spinach. Served with oven-baked potatoes m, x

Melkefritt eller vegansk?



Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med 

Some of our pizzas can be made dairy-free or vegan.


PIZZA

Margherita  *vegetariano* 195
San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte,
Grana Padano og basilikum

*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte,
Grana Padano and basil h, e, m **

Diavola   260
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami,
Pecorino Romano og oregano

*tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami,
Pecorino Romano and oregano h, m, se, x*

Prosciutto cotto  249
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke

tomato sauce, mozzarella fior di latte and ham h, m

Prosciutto di Parma  265
tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,
pinjekjerner, rucola og Grana Padano

*tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,
pine nuts, rocket and Grana Padano e, h, m, pk*

Pollo bianco 255
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte,
Grana Padano, tørkede Leccine-oliven og rucola

*marinated chicken, pesto rosso, mozzarella fior di latte,
Grana Padano, dried Leccine olives, and rocket h, m, e, pk*

All pizza kan lages glutenfri *gluten free pizza* +10

DOLCI

Panna cotta 145
klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis,
marinerte bjørnebær og sprø karamell


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

Tiramisù 149
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem
med rom, sjokoladebiter og kakaodryss

*ladyfingers soaked in espresso and rum with mascarpone
cream, pieces of dark chocolate, and cocoa h, m, e*

BAMBINI

Barn opp til 12 år *Children up to 12 yrs old*

Pizza margherita  *h, m, e* 125

Pizza al prosciutto cotto  *h, m* 125

Pasta carbonara *h, m, e* 125

Pasta pollo ubriaco  *h, m* 125

Gelato bambino 99
to kuler is (vanilje og sjokolade)

two scoops of ice cream (vanilla and chocolate) m, e

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 *sulphurdioxide and sulphites*

MENU OLIVIA

Sharing meny

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



Antipasto all'Italiana

Vi serverer trefjølør med våre italienske favoritter:

– perfekt å dele!

We serve plates with our Italian favorites

– perfect for sharing!

PIZZA & PASTA

Rettene kan serveres individuelt
eller deles ved bordet

The dishes can be served individually or as sharing

Pizza Margherita

Pizza Diavola

Pasta pollo ubriaco

Linguine al profumo di mare



Tiramisù

Alle får hver sin søte avslutning på måltidet

- buon appetito!

Everyone gets their own sweet ending to the meal

– buon appetito!

