

# Olivia



## APERITIVO

Aperitivo on italialainen perinne, jossa kokoonnutaan nauttimaan antipasteja ja juomia ennen illallista – täydellinen tapa aloittaa upea ilta.

### SPUMANTI

|                                                                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Prosecco Brut</b><br>kevyt ja virkistävä kuohuviini Veneton alueelta                                                          | 10,5 |
| <b>Ferrari Brut</b><br>elegantti ja tasapainoinen kuohuviini Franciacortan alueelta. Kuohuviini valmistetaan shampanja metodilla | 12,5 |
| <b>Bellini</b><br>prosecco, persikkapyree x                                                                                      | 11,9 |
| <b>Alkoholiton kuohuviini 0,0%</b><br>alkoholiton kuohuviini                                                                     | 7    |

### COCKTAILS E MOCKTAILS



|                                                                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Olivia gin tonic</b><br>malfy giniä, tomarchio tonicia, rosmariinia, sitruunaa, appelsiinia               | 14,9 |
| <b>Bella Olivia</b><br>vodkaa, karpalomehua, passion-hedelmää, limeä h                                       | 13,5 |
| <b>Amaretto sour</b><br>amarettoa, limeä                                                                     | 14,9 |
| <b>Bellini spritz</b><br>prosecco, persikkapyree, persikka jäätée x                                          | 12,9 |
| <b>Limoncello spritz</b><br>limoncelloa, prosecco, soodaa, sitruunaa x                                       | 14,9 |
| <b>Hugo spritz</b><br>prosecco, seljankukkalikööri, limemehua, minttua x                                     | 15,5 |
| <b>Sarti Rosa spritz</b><br>sarti rosa -likööri, prosecco, gazzosa, punaista greippiä, soodaa ja sitruunaa x | 13,9 |
| <b>Sbagliato alla Olivia</b><br>cinzano rosso, campari, prosecco, hibiscus, appelsiini x                     | 12,9 |
| <b>Virgin Bellini</b> non alcoholic<br>alkoholitonta kuohuviiniä, persikkapyrettä                            | 8,5  |
| <b>Virgin Bitter spritz</b> non alcoholic<br>alkoholitonta kuohuviiniä, bitter spritz siirappia              | 8,5  |
| <b>Virgin Hugo spritz</b> non alcoholic<br>seljankukkasiirappia, limemehua, minttua                          | 8,5  |

Löydät koko viini- ja cocktailvalikoimamme juomalistalta

## AITO JA AUTENTTINEN

Valmistamme kaikki kastikkeet ja lisukkeet alusta alkaen käyttäen keittiössämme vain tuoreimpia raaka-aineita. Italialaiset raaka-aineemme tuodaan suoraan huolellisesti valituilta tuottajilta Italiasta, mikä takaa todellisen aitouden ja aitoja makuja.

### INSALATE E ZUPPA

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Insalata pollo e pancetta</b><br>kananrintaa ja pancettaa sekä Grana Padanoa, salaattia, kuivattuja tomaatteja, soijapapuja sekä pikkelöityä punasipulia. Kastikkeena hunajasinappi-vinagrette. Tarjoillaan focaccian kanssa (kanan alkuperämaa Suomi) (sisältää possua) so, m, h, x, e, se, o                  | 19,5 |
| <b>Insalata chèvre e parma</b><br>salaattisekoitusta, jossa uunipaahdettuja chilihunajassa marinoituja punajuuria, pikkelöityä kurpitsaa ja farroa, hunaja-sinappivinaigretissä. Päällä chèvreä, Prosciutto di Parmaa ja paahdettuja kurpitsansiemeniä. Tarjoillaan focaccian kanssa (sisältää possua) m, h, se, x | 19   |
| Voidaan tarjoilla myös ilman Prosciutto di Parmaa Vegetariano                                                                                                                                                                                                                                                      | 17   |
| <b>Insalata al salmone</b> laktoositon<br>lämminsavustettua lohta, salaattia, kesäkurpitsaa, uunissa paahdettua punajuurta, porkkanoita, pikkelöityä punasipulia ja piparjuurella maustettua crème fraîche -kastiketta. Tarjoillaan focaccian kanssa (lohi Norjasta) f, h, m, x, se, o                             | 23   |
| <b>Insalata piccola</b><br>salaattisekoitus, kirsikkatomaatteja, marinoitua punasipulia ja hunajasinappi-vinaigrettea se, x, o                                                                                                                                                                                     | 4    |
| <b>Zuppa di zucca grande</b> vegetariano<br>kermaista kurpitsakeittoa paistettujen jättisiitakesienien, savukerman ja gorgonzola-krutonkien kera. Tarjoillaan focaccian kanssa. Saatavana myös alkuruokana m, h, e, s, x, o                                                                                        | 20   |

### SECONDI

|                                                                                                                                                                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Pollo alla Fiorentina</b> laktoositon<br>kananrintaa täyteläisessä kermakastikkeessa, kirsikkatomaatteja sipulia ja pinaattia. Tarjoillaan uuniperunoiden kanssa (kanan alkuperämaa Suomi) m, x, o                | 27   |
| <b>Risotto Milanese con salmone</b><br>kermaista sahramirisottoa, tarjoiltuna uunissa paahdetun lohen kera (lohi Norjasta) m, sk, s, x, e                                                                            | 29,5 |
| <b>Filetto al vino rosso</b><br>grillattu häränsisäfilee tryffelillä maustetun selleripyreen, paistetun broccolinin, runsaan punaviinikastikkeen ja uuniperunoiden kanssa (härkä Uruguaista tai Brasiliasta) m, s, x | 38   |
| <b>Maiale all'arancia</b><br>hitaasti kypsennettyä appelsiini-balsamicokastikkeella glaseerattua porsaana niskaa, selleripyrettä, pinaattia sekä uunipaahdettuja perunoita (porsaana alkuperämaa Suomi) m, s, x      | 26   |

## ROOMALAISTA PIZZAA

Valmistamme aitoa roomalaista pizzaa! Taikinamme lepää vähintään 24 tuntia ja sisältää vähemmän kosteutta kuin muut pizzatyytit, mikä antaa sille tunnusomaisen rapean rakenteen. Pizzamme paistetaan 350°C:ssa, jolloin lyhyt paistoaika takaa täydellisen rapean pinnan ja kevyen, ilmavan sisuksen.

### PIZZA MODERNA

Olemme haastaneet perinteiset rajat ja luoneet pizzoja, joissa on ainutlaatuisia makuja ja luovia twistejä.

|                                                                                                                                                                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Arlecchino</b> 🍷<br>marinoitua kanaa, chilitahnaa, mozzarella fior di latte -juustoa, Pecorino Romanoa, rucolaa ja sitruunaa (kanan alkuperämaa Suomi) h, m                                                          | 19   |
| <b>Parma ai pomodori secchi</b><br>chèvre-kermaa, hunajaa, Prosciutto di Parmaa, puolikuivattuja tomaatteja, mozzarella fior di latte-juustoa, rucolaa ja pinjansiemeniä (sisältää possua) h, m, pk                     | 21,5 |
| <b>Manzo matto</b><br>naudan sisäfilee, rakuunakastiketta, perunalastuja, tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, purjoa ja pikkelöityä punasipulia (härkä Uruguaista tai Brasiliasta) h, m, e, x, bl, o | 22   |
| <b>‘Nduja e salsiccia</b> 🍷<br>‘ndujaa, salsicciaa (possua), stracciatellaa, tomaattikastiketta (mozzarella fior di latte -juustoa, basilikaöljyä ja rucolaa h, m                                                       | 21   |

|                                                                                                                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Lactose or gluten-free?<br>Kaikki pizzat voidaan pyynnöstä valmistaa laktoosittomalla mozzarella ja gluteenittomista raaka-aineista. Kysy lisätietoja tarjoilijaltasi. |      |
| Maidoton tai vegaani? 🌱<br>Osa pizzoista voidaan tehdä maidottomana tai vegaanisena.                                                                                   |      |
| <b>Gluteeniton pizza</b>                                                                                                                                               | +1,5 |
| <b>Vegaaninen juusto</b> vegano                                                                                                                                        | +2   |

### EXTRA

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Aioli</b> e, se, x               | 2 |
| <b>Chilitahna</b>                   | 2 |
| <b>Pesto alla Genovese</b> pk, m, e | 2 |
| <b>Vegaanista ‘ndujaa</b> so, x     | 2 |

### DOLCI

|                                                                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Panna cotta</b> laktoositon<br>klassinen kerma-vaniljajälkiruoka mustikkakastikkeella ja punaviinissä marinoiduilla metsämarjoilla (sisältää liivatetta) m, h, x | 10,5 |
| <b>Tiramisù</b><br>espressolla ja rommilla kostutettuja keksejä, mascarpone-vaahtoa, suklaapaloja ja kaakaota (sisältää alkoholia) h, m, e                          | 11   |
| <b>Soufflè al cioccolato</b><br>suklaafondant passionhedelmäkastikkeella, suolakinuskikaramellisoiduilla popcornneilla ja vaniljajäätelöllä h, m, e                 | 13   |
| <b>Affogato al caffè</b><br>vaniljajäätelöä, kuumaa espressoa, tummaa suklaata m, e                                                                                 | 8    |
| <b>Gelato e sorbetto</b><br>jäätelöpallo - kysy tarjoilijaltasi päivän valikoimasta m, e                                                                            | 5,5  |

... ITALIAN PARHAILLA MAUILLA!

### ANTIPASTI

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Antipasto all'Italiana</b> Täydellinen jaettavaksi!<br>antipasto suosikkituotteitamme: Prosciutto di Parmaa, mozzarella di bufalaa, tomaattia, Parmigiano Reggianoa, fenkolisalamia, mortadellaa, vihreitä oliiveja, aiolia, focacciaa (saatavilla myös kasvisvaihtoehto) (sisältää possua) h, m, pk, x, e | 23   |
| <b>Focaccia</b> vegetariano<br>focacciaa, dippeinä pesto alla genoveseä, aiolia ja vegaanista ‘ndujaa h, e, m, pk, se, so, x                                                                                                                                                                                  | 7    |
| <b>Focaccia sarda</b> vegetariano<br>paistettuja pizzataikina viipaleita, rosmariinia, pecorinoa, Grana Padanoa ja aiolia h, e, m, se, x                                                                                                                                                                      | 8    |
| <b>Tozzetti di polenta</b><br>paistettuja polentatikkuja merisuolalla ja rosmariinilla, tarjoillaan aiolin kanssa h, m, e, bl, se, x                                                                                                                                                                          | 6    |
| <b>Patate al tartufo</b> vegetariano<br>uunissa paahdetut perunat tryffeli-aiolilla ja parmesanmuruilla h, m, e, x, se                                                                                                                                                                                        | 6,5  |
| <b>Olive bella di Cerignola</b> vegano<br>vihreitä oliiveja                                                                                                                                                                                                                                                   | 4,5  |
| <b>Zuppa di zucca piccola</b> vegetariano<br>kermaista kurpitsakeittoa paistettujen jättisiitakesienien, savukerman ja gorgonzola-krutonkien kera. Tarjoillaan focaccian kanssa. Saatavana myös pääruokana m, h, e, s, x, o                                                                                   | 11,5 |
| <b>Manzo tonnato</b><br>klassisen Vitello Tonnaton twistimme – Ohuita viipaleita häränsisäfileestä, tarjoiltuna kermanaisen tonnikalamajoneesikastikkeen, paistettujen kapristen, pikkelöidyn punasipulin, pikkelöityjen sinapinsiementen ja rucolan kanssa se, x, f, e, o                                    | 17,5 |
| <b>Carpaccio</b><br>ohueksi viipaloitua raakakypsytettyä häränsisäfilettä, karamellisoitua tryffelisipulia, Parmigiano Reggianoa, pinjansiemeniä, rucolaa ja sitruunalohko m, x, pk, o                                                                                                                        | 17   |
| <b>Calamari fritti</b><br>friteerattua kalmaria, Grana Padanoa, aiolia ja sitruunaa e, h, m, bl, se, x                                                                                                                                                                                                        | 11   |
| <b>Bruschetta ai pomodorini</b> vegetariano<br>rapeaksi paistettua focacciaa. Päällä stracciatellaa, vegaanista ‘ndujaa sekä sekoitus kuivattuja ja marinoituja tomaatteja h, m, so, x                                                                                                                        | 14,5 |
| <b>Caprese di Olivia</b> vegetariano<br>marinoitua tuoreita kirsikkatomaatteja, bufala mozzarellaa, balsamicoa, basilikaöljyä ja focacciaa m, h, x                                                                                                                                                            | 13   |

### PRIMI PIATTI

|                                                                                                                                                                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Linguine al pesto genovese</b> vegetariano<br>linguinea, pesto alla Genovese, stracciatellaa, Grana Padanoa, pinjansiemeniä h, pk, m, e                                                                                   | 17   |
| <b>Linguine all'arrabbiata e stracciatella</b> 🍷<br>linguinea mausteisessa tomaattikastikkeessa, jossa on valkosipulia, chiliä ja yrttejä, päällä stracciatellaa vegetariano h, m, e                                         | 18   |
| Voidaan tarjoilla myös ilman stracciatellaa vegano h, e                                                                                                                                                                      | 15   |
| <b>Pancerotti ai funghi</b> vegetariano<br>pancerotti, täytetty ricottajuustolla ja porcini-sienillä, tarjoillaan runsaassa parmesaani-voikastikkeessa. Päällä paistettuja sieniä h, m, e                                    | 21   |
| <b>Linguine al profumo di mare</b> laktoositon<br>linguine-pastaa, scampeja, kesäkurpitsaa, chiliä, sitruunaa, laktoositonta kermaa h, m, sk, x, s, f, e                                                                     | 25   |
| <b>Pasta pollo ubriaco</b> 🍷 laktoositon<br>mezzi rigatoni pastaa täyteläisessä ja kermaisessa tomaattikastikkeessa, jossa on kananrintaa, chiliä ja pekonia (kanan alkuperämaa Suomi) (sisältää possua) h, m, e             | 21,5 |
| <b>Pasta carbonara</b> vähälaktoosinen<br>linguine-pastaa kastikkeessa, jossa on munankeltuasta, Pecorino Romanoa ja Grana Padanoa. Päällä rapeaa guancialea ja Kampot-pippuria (sisältää possua) h, m, e                    | 18,5 |
| <b>Pasta di manzo</b> vähälaktoosinen<br>tuoretta tagliatellea tarjoiltuna täyteläisessä ja kermaisessa kastikkeessa härän sisäfileen ja sienten kanssa (alkuperämaa Uruguay tai Brasilia) h, m, s, e                        | 23   |
| <b>Pasta alla zozzona</b> 🍷<br>mezzi rigatoni pastaa kermaisessa tomaattikastikkeessa, jossa on valkosipulia, chiliä, pecorinoa, Grana Padanoa ja munankeltuasta, sekä salsicciaa ja guancialea (sisältää possua) h, m, e, x | 19   |
| Kaikki pastat voidaan pyynnöstä valmistaa gluteenittomista raaka-aineista. Kysy lisää tarjoilijaltasi.                                                                                                                       |      |
| <b>Gluteeniton pasta</b>                                                                                                                                                                                                     | +1,5 |

### BAMBINI

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>Pizza margherita</b> h, m, e       | 9,5 |
| <b>Pizza al prosciutto cotto</b> h, m | 9,5 |
| <b>Pasta pesto</b> h, pk, m, e        | 9,5 |
| <b>Pasta carbonara</b> h, m, e        | 9,5 |
| <b>Pasta pollo ubriaco</b> 🍷 h, m, e  | 9,5 |

### PIZZA TRADIZIONALE

Olivian klassiset italialaiset pizzat ovat valmistettu perinteitä kunnioittaen, korkealaatuista raaka-aineista, puhtailla ja aidoilla mauilla.

|                                                                                                                                                                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Margherita</b> vegetariano<br>San Marzano -tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, Grana Padanoa, basilika h, e, m                                                                                 | 14,5 |
| <b>Diavola</b> 🍷<br>tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, mausteista salamia, pecorinoa, oreganoa (sisältää possua) h, m, se, x                                                                     | 18   |
| <b>Prosciutto di Parma</b><br>tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, parmarkinkkua, pinjansiemeniä, rucolaa, Grana Padanoa (sisältää possua) e, h, m, pk                                             | 19   |
| <b>Salame al tartufo</b><br>tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, tryffelisalamia sienien kanssa sekä karamellisoitua sipulia (sisältää possua) h, m, x                                             | 20   |
| <b>Stracciatella di burrata</b> vegetariano<br>tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, stracciatellaa, puolikuivattuja keltaisia ja punaisia tomaatteja, basilikaöljyä, balsamicoa ja rucolaa h, m, x | 19   |
| <b>Prosciutto cotto</b><br>tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, kinkkua h, m                                                                                                                       | 17   |
| <b>Capricciosa</b><br>tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, sienii, oreganoa, kinkkua, marinoituja artisokkia ja oliiveja h, m                                                                      | 19   |
| <b>Quattro formaggi</b> vegetariano<br>mozzarella fior di latte -juustoa, gorgonzola piccante, Pecorino Romano ja Grana Padano h, m, e, x *                                                                          | 17   |

|                            |   |                     |   |
|----------------------------|---|---------------------|---|
| <b>Extra täyte pizzaan</b> |   |                     |   |
| sipuli                     | 2 | mausteinen salami e | 3 |
| sienet                     | 2 | kinkku              | 3 |
| oliivit                    | 2 | parmarkinkku        | 3 |
| rucola                     | 2 | kana                | 3 |

### COCKTAILS AL CAFFÈ



**Espresso martini**  
vodkaa, kahvikööriä, espressoa h

12,9



**Caffè baileys**  
kahvia, baileysia m

11,9



**Caffè corretto**  
espresso, sambuca

13,5



**Irish coffee**  
kahvia, viskiä, kermaa m

12,9