

Olivia



APERITIVO

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

SPUMANTI E SPRITZ

Valikoima kuohuviinejä, spritzejä ja alkoholittomia juomia – täydellisiä antipastien kanssa.

Prosecco Brut kevyt ja virkistävä kuohuviini Veneton alueelta	glass 10,5
Ferrari Brut elegantti ja tasapainoinen kuohuviini Franciacortan alueelta. Kuohuviini valmistetaan shampanja metodilla	12,5
Bellini prosecco, persikkapyree x	11,9
Alkoholiton kuohuviini 0,0% alkoholiton kuohuviini	7
Aperol spritz prosecco, aperolia, soodaa, appelsiinia x	12,9
Limoncello spritz limoncelloa, prosecco, soodaa, sitruunaa x	14,9
Hugo spritz prosecco, seljankukkalikööri, limemehua, minttua x	15,5
Sarti Rosa spritz sarti rosa -likööri, prosecco, gazzosa, punaista greippiä, soodaa ja sitruunaa x	13,9
Sbagliato alla Olivia cinzano rosso, campari, prosecco, hibiscus, appelsiini x	12,9
Virgin Bellini <i>non alcoholic</i> alkoholitonta kuohuviiniä, persikkapyreettä	8,5
Virgin Bitter spritz <i>non alcoholic</i> alkoholitonta kuohuviiniä, bitter spritz siirappia	8,5
Virgin Hugo spritz <i>non alcoholic</i> seljankukkasiirappia, limemehua, minttua	8,5



Löydät koko viini- ja cocktailvalikoimamme juomalistalta

ANTIPASTI

Antipasto tarkoittaa ”ennen ateriaa” ja sisältää erilaisia pieniä annoksia, joiden avulla voi maistella vähän kaikkea.

Antipasto all'Italiana antipasto suosikkitoitteitamme: Prosciutto di Parmaa, mozzarella di bufala, tomaattia, Parmigiano Reggianoa, fenkolisalamia, mortadellaa, vihreitä oliiveja, aiolia, focacciaa (saatavilla myös kasvisvaihtoehto) h, m, pk, x, e	22
Focaccia <i>vegetariano</i> focaccia, dippeinä pesto alla genoveseä, aiolia ja vegaanista 'nduja h, e, m, pk, se, so, x	7
Focaccia sarda <i>vegetariano</i> paistettuja pizzataikinaviipaleita, rosmariinia, pecorinoa, Grana Padanaoa ja aiolia h, e, m, se, x	8
Olive bella di Cerignola <i>vegano</i> vihreitä oliiveja	4,5
Patate al tartufo <i>vegetariano</i> uunissa paahdetut perunat truffeli-aiolilla ja parmesanmuruilla h, m, e, x, se	6,5
Calamari fritti friteerattua kalmaria, Grana Padanaoa, aiolia ja sitruunaa e, h, m, bl, se, x	11
Caprese di Olivia <i>vegetariano</i> marinoituja tuoreita kirsikkatomaatteja, bufala mozzarellaa, balsamicoa, basilikaöljyä ja focacciaa m, h, x	13
Bruschetta ai pomodorini <i>vegetariano</i> rapeaksi paistettua focacciaa. Päällä stracciatellaa, vegaanista 'nduja sekä sekoitus kuivattuja ja marinoituja tomaatteja h, m, so, x	14,5
Manzo tonnato ohueksi viipaloitua härän sisäfilettä, päällä tonnikalakastiketta, rucolaa, capriksia, marinoitua sipulia ja sinapiinsiemeniä (alkuperämaa Uruguay tai Brasilia) se, x, f, e	16
Mozzarella di burrata <i>vegetariano</i> mozzarella burrataa sekä tomaattisalaattia, jossa on salottisipulia, kapriksia ja Dijonin vinaigrette. Päällä basilikaöljyä ja rapeaa focacciaa h, m, se, x, so	16,5

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

Insalata pollo e pancetta kananrintaa ja pancettaa sekä Grana Padanaoa, salaattia, kuivattuja tomaatteja, soijapapuja sekä pikkelöityä punasipulia. Kastikkeena hunajasinappi-vinagrette. Tarjoillaan focaccian kanssa (kanan alkuperämaa Suomi) so, m, h, x, e, se	18,5
Insalata Amalfitana salaattisekoitusta, jossa on melonia, pikkelöityä punasipulia ja pinjansiemeniä, hunajasinappi-vinagrettea. Päällä Prosciutto di Parmaa ja bufala mozzarellaa. Tarjoillaan focaccian kanssa h, m, pk, se, x	17,5
Insalata al salmone <i>laktoositon</i> savustettua lohta, salaattisekoitusta, vihreitä papuja, paahdettua perunaa, retiisiä, marinoitua punasipulia ja piparjuurella maustettua ranskankermaa. Tarjoillaan focaccian kanssa (lohen alkuperämaa Norja) f, h, m, x, se	23
Insalata piccola salaattisekoitus, kirsikkatomaatteja, marinoitua punasipulia ja hunajasinappi-vinagrettea se, x	4

SECONDI

Pollo alla Fiorentina <i>laktoositon</i> kananrintaa täyteläisessä kermakastikkeessa, kirsikkatomaatteja ja pinaattia. Tarjoillaan uuniperunoiden kanssa (kanan alkuperämaa Suomi) m, x	27
Risotto Milanese con scampi kermaista sahramirisottoa, tarjoiltuna valkosipulissa, chilissä ja oliiviöljyssä marinoitujen scampien kera m, sk, s, x, e	28
Filetto al vino rosso grillattua naudan sisäfilettä täyteläisessä punaviinikastikkeessa, uuniperunoita, parsaa sekä kauden kasviksia (härkä Urugaista tai Brasiliasta) m, x	34

... ITALIAN PARHAILLA MAULLA!



ROOMALAISTA PIZZAA

Valmistamme aitoa roomalaista pizzaa! Taikinamme lepää vähintään 24 tuntia ja sisältää vähemmän kosteutta kuin muut pizzatyypit, 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.

Arlecchino	19
marinoitua kanaa, chilitahnaa, mozzarella fior di latte -juustoa, Pecorino Romanoa, rucolaa ja sitruunaa (kanan alkuperämaa Suomi) h, m	
Panari pomodoro chèvre-kermaa, hunajaa, Prosciutto di Parmaa, puolikuivattuja tomaatteja, mozzarella fior di latte-juustoa, rucolaa ja pinjansiemeniä h, m, pk	21,5
Manzo matto naudan sisäfilee, rakuunakastiketta, perunalastuja, tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, purjoo ja pikkelöityä punasipulia (härkä Urugaista tai Brasiliasta) h, m, e, x, bl	22
Tropico del mare	22
marinoituja scampeja, ohueksi viipaloitua marinoitua ananasta, sahramiemulsiota, chilitahnaa, mozzarella fior di latte -juustoa, kesäkurpitsaa ja sitruunaa h, m, e, x, sk	
'Nduja e salsiccia	21
'nduja, salsicciaa, stracciatellaa, tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, basilikaöljyä ja rucolaa h, m	

EXTRA

Aioli e, se, x	2		
Chilitahna	2		
Pesto alla Genovese pk, m, e	2		
Vegaanista 'ndujaa so, x	2		
Extra täyte pizzaan			
sipuli	2	mausteinen salami e	3
sienet	2	kinkku	3
oliivit	2	parmankinkku	3
rucola	2	kana	3
artisokka	2	'ndujaa	3

PIZZA TRADIZIONALE

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

Margherita <i>vegetariano</i> San Marzano -tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, Grana Padanaoa, basilika h, e, m	14,5
Diavola	18
tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, mausteista salamia, pecorinoa, oreganoa h, m, se, x	
Prosciutto di Parma tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, parmankinkkua, pinjansiemeniä, rucolaa, Grana Padanaoa e, h, m, pk	19
Salame al tartufo tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, truffelisalamia sienien kanssa sekä karamelloitua sipulia h, m, x	20
Stracciatella di burrata <i>vegetariano</i> tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, stracciatellaa, puolikuivattuja keltaisia ja punaisia tomaatteja, basilikaöljyä, balsamicoa ja rucolaa h, m, x	19
Prosciutto cotto tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, kinkkua h, m	17
Capricciosa tomaattikastiketta, mozzarella fior di latte -juustoa, sienä, oreganoa, kinkkua, marinoituja artisokkia ja oliiveja h, m	19
Quattro formaggi <i>vegetariano</i> mozzarella fior di latte -juustoa, gorgonzola piccante, Pecorino Romano ja Grana Padana h, m, e, x *	17

Kaikki pizzat voidaan pyynnöstä valmistaa laktoosittomalla mozzarellalla ja gluteenittomista raaka-aineista. Kysy lisätietoja tarjoilijaltasi.

Gluteeniton pizza	+1,5
Vegaaninen juusto <i>vegano</i>	+2

DOLCI

Torta al limone rapeapohjainen sitruunapiiras, jossa on raikasta sitruunatäytettä ja kevyttä italialaista marenkia h, e, m	10
Panna cotta <i>laktoositon</i> klassinen kerman vaniljajalkiruoka, jossa on marinoituja mansikoita ja seljankukkainen mansikkakastike (sisältää liivatetta) m	10,5
Tiramisù espressolla ja rommilla kostutettuja keksejä, mascarpone-vaahtoa, suklaapaloja ja kaakaota (sisältää alkoholia) h, m, e	11
Soufflé al cioccolato suklaafondant passionhedelmäkastikkeella, suolakinuskari-karamellisoiduilla popcornilla ja vaniljajäätelöllä h, m, e	13
Affogato al caffè vaniljajäätelöä, kuumaa espressoa, tummaa suklaata m, e	8
Gelato e sorbetto jäätelöpallo - kysy tarjoilijaltasi päivän valikoimasta m, e	5,5

COCKTAILS AL CAFFÉ



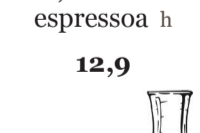
Espresso martini
vodkaa, kahvilikööriä, espressoa h

12,9



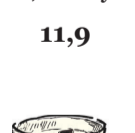
Caffè baileys
kahvia, baileys m

11,9



Caffè corretto
espresso, sambuca

13,5



Irish coffee
kahvia, viskiä m

12,9

Mozzarella fior di latte juusto, joka on valmistettu pastöroidusta lehmänmaidosta. Juustolla on mieto ja kermanen maku, ja se tunnetaan elastisesta koostumuksestaan	Grana Padano on parmesanjuusto, joka on valmistettu lehmänmaidosta. Juusto tunnetaan miedosta ja pähkinäisestä maustaan, ja sitä on kypsytetty vähintään 9 kuukautta
Mozzarella di bufala on alkupeäinen mozzarella, joka on valmistettu buffalo maidosta. Mozzarella di bufala on kermaisempi ja täyteläisempi kuin lehmänmaidosta valmistettu versio	Parmigiano Reggiano on Italian tunnetuin parmesanjuusto, jota on kypsytetty vähintään 12 kuukautta ja jolla on rikas ja ominainen maku
Stracciatella on samettinen juusto, joka on valmistettu revitystä mozzarellasta sekoitettuna kerman kanssa, antaen kermaisen koostumuksen ja herkin maun	Prosciutto di Parma on limakuituista kinkku, jota on kypsytetty vähintään 12 kuukautta. Kinkku tunnetaan hienostuneesta koostumuksestaan ja aromikkaasta maustaan
Mozzarella di burrata on juusto, jossa on täytteenä kermaista stracciatellaa – kuin juustofondant – jossa on kiinteä ulkopinta ja pehmeä ydin	Pancetta on valmistettu possun kylkipalasta. Se on ohueksi viipaloitua, suolattua ja maustettua
Pecorino Romano on kova juusto, joka on valmistettu lampaanmaidosta. Juusto tunnetaan intensiivisestä ja suolaisesta maustaan	Guanciale on kypsytettyä sian poskeaa, jolla on rikas ja suolainen maku
Kamot-pepper on aromaattinen pippuri, jossa on sitruunainen ja kukkainen tuoksu sekä mieto makeus.	'Nduja on pehmeä ja levitettävä mausteinen makkara, joka on valmistettu sianlihasta ja chilistä. Vegaaninen 'nduja valmistetaan auringossa kuivatuista tomaateista, valkosipulista ja chilistä



b ohra	l lupin	sk äyriäinen
bl vihreitä sipuleita	m mahto	so soijapapu
c seesami	ma manteli	v saksanpähkinä
e kananmunaa	pi pistaasipähkinä	x rikkijöksidi ja sulfiitti
f kalaa	pk pinjansiemenet	
h hasselpähkinä	s selleriä	
h vehnä	se sinappi	