

TRYFFELMENY

ANTIPASTO MISTO - BLANDAD FÖRRÄTT

Crostini med tryffelkräm pecorino-ost med tryffel och tryffelsalami. (G)(M) **149**

Stekt ägg med tryffel och riven tryffelost på Carasau bröd. (G)(M)(Ä) **149**

PRIMO PIATTO - PASTARÄTT

Välj mellan Oliveriets

Tagliatelle med smör, tryffelsås, pecorino-ost med tryffel och färsk tryffel. (G)(M)(Ä) **259**
eller

Pizza al Tartufo Fresco - mozzarella, 2 sorters salami med tryffel, pecorino-ost med tryffel, tryffelsås, färsk tryffel. (G)(M)(Ä) **279**

**HELA MENYN BESTÅR AV 2 FÖRÄTTER
OCH EN PASTA ELLER PIZZA **449****

EVENT PÅ OLIVERIET

Italiensk ostprovning	Torsdag 19/3-26 kl. 18
Vinprovning med mat "Smeralda"	Fredag 20/3-26 kl. 19
Till bord med Drottning Kristina	Torsdag 23/4-26 kl. 18:30
Winemakers Dinner "Fradiles"	Fredag 25/4-26 kl. 19
Bokcirkel med mat	Torsdag 7/5-26 kl. 18:30

Läs mer och boka på oliveriet.se

Fråga oss om du har allergier/intoleranser/preferenser så hjälper vi dig!

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Apelsin

149

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda, Citron

179

LIMONCELLO SPRITZ OLIVERIET

Limoncello, Prosecco, Limonata, Citron

199

HUGO SPRITZ

Prosecco, Fläder, Soda, Mynta

139

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda, Apelsin

149



GIN & TONIC

Gin, Tonic, Citron

135

GIN & LEMON BIO

Gin, Ekologisk Limonata, Citron

139

GIN PALOMA

Gin, Grapefrukt, Citron, Sockerlag

149

CAMPARI SOUR

Campari, Sockerlag, Citron, Äggvita

169

AMARETTO SOUR

Disaronno, Sockerlag, Citron, Äggvita

169

SARDEGNA SOUR

Myrtenlikör, Sockerlag, Citron, Äggvita

169

NEGRONI



NEGRONI

Gin, Vermouth Rosso, Campari, Apelsin

149

NEGRONI SBAGLIATO

Vermouth Rosso, Campari, Spumante, Apelsin

139

AMERICANO

Vermouth Rosso, Campari, Soda, Apelsin

125

WHITE NEGRONI

Gin, Vermouth Bianco, Italicus, Citron

149

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlua, Grädde

149

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso, Sockerlag

159

IRISH COFFE

Whisky, Kaffe, Farinsocker, Grädde

159

HOT-SHOT COCKTAIL

Galliano, Espresso, Grädde

159

FROZEN

SGROPPINO

Citronsorbet, Prosecco

139

FROZEN LIMONCELLO

Citronsorbet, Prosecco, Limoncello

169

FROZEN PROSECCO ROSSO

Hallonsorbet, Prosecco, Vodka

169

ÖL - BIRRA

LAGER ITALIEN

ICHNUSA Sardinien. 33/66cl	89/129
ICHNUSA NON FILTRATA* Ofiltrerad Sardinien. 50cl	129
MORETTI 33cl/66cl	89/129
PERONI Ljus lager. 66cl	129
RAFFO* Ofiltrerad Spannmål från Puglia. 33/50cl	89/109
LA GRADISCA* Marche. 50cl. 5,2%	159

IPA & ALE ITALIEN

IPA BITREX Hantverks-IPA 33cl. 6,9%	115
IPA MORETTI* Ofiltrerad. 33cl. 5,2%	110
VOLPINA Red Ale. Marche. 50cl. 6,9%	159
*säsongprodukt	

ALKOHOLFRIIT

MOCKTAILS

VIRGIN HUGO Mousserande 0%, Fläder, Soda, Mynta	89	MELAGRANA SPRITZ Mousserande 0%, granatäpple, citron	89
SPRITZ ROSSO Mousserande 0%, Grenadin	79	LIMONATA SPRITZ Mousserande 0%, lemonad eko, citron	89
VIRGIN TONIC Tonic, Gurka, Citron	79	SGROPPINO ZERO Mousserande 0%, Hallonsorbet alt. Citronsorbet	99

DRYCKER

EKOLOGISK ITALIENSK LÄSK **55**

CEDRATA Cedrat (söt citron)	MELAGRANA Granatäpple
LIMONATA Lemonad	CHINOTTO Bitter apelsin
MANDARINO Mandarin	GINGER Ingefära
POMPELMO ROSA Blodgrape	ARANCIA ROSSA Blodapelsin

**COLA/COLA ZERO/SPRITE/FANTA/
FANTAEXOTIC/LOKA/LOKA CITRON** **35**

SMAKIS - ÄPPLE/PÄRON/APELSIN **25**

SAN PELLEGRINO 25/50CL **39/50**

ÖL & VIN 0%

MORETTI ZERO **59**

Ljus lager 33cl, 0,0%

RÖTT VIN **69**

0,0%

VITT VIN **69**

0,0%

MOUSSERANDE **79**

0,0%

AVSMAKNINGSMENY

390kr/person

Prova antipasto misto, sallad, pizza och pasta. Vi sätter ihop en blandad meny utifrån våra råvaror och era preferenser.

(Gäller hela bordet exklusive barn)

DRYCKESPAKET

369kr/person

Vi väljer ut tre glas vin som passar till maten. Vinerna är egenimporterade från italienska småproducenter.

*Fråga oss om alkoholfritt alternativ.

APERITIVO

OLIVE MARINATE Marinerade oliver.	60
BRUSCHETTINE AL POMODORO Bruschetta med färsk tomat, basilika och olivolja extra jungfru. (G)	89
GRISSINI E CRUDO Oliveriets grissini och lufttorkad skinka. (G)	79
CESTINO DI PANE Brödkorg med vårt eget bröd, grissini och pane carasau från Sardinien. (G)	60
PIZZA FOCACCIA Pizza med olivolja extra jungfru, vitlök, tomatsås, salt och oregano. (G)	129

ANTIPASTI

CARPACCIO DI CAPOCOLLO Lufttorkad fläskkarré, ruccola, lagrad parmesan, citronette, pinjenötter & valnötter. (M)(N)	169
CAPRESE BURRATA E CRUDO Burrata, körsbärstomater, basilika, olivolja extra jungfru, lufttorkad skinka. (M)	179
BRUSCHETTA CON ACCIUGHE Grillat bröd med sardeller marinerade i vitlök, färsk chilli, olivolja & persilja. (F)(G)	189
TAGLIERE DI FORMAGGI & MARMELLATA 3/5 pecorino-ostar & marmelad. (G)(M)(Veg)	179 / 229
TAGLIERE SARDO Bricka med charkuterier, ostar, oliver & inlagda grönsaker. (G)(M)	199

I PRIMI - PASTARÄTTER

OLIVERIETS EGENGJORDA PASTA AV ITALIENSK SEMOLA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	209
Ägg, lufttorkad griskind, pecorino sardo, svartpeppar. (G)(M)(Ä)	
SPAGHETTI ALLA BOTTARGA	199
Bottarga (lufttorkad multerom) olivolja extra jungfru, vitlök & chilli. (F)(G)	
MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE	199
Malloreddus-pasta, långkokt tomatsås med salsccia, pecorino-ost. (G)(M).	
PACCHERI PASTICCIATI	219
Paccheri-pasta, långkokt ragu på charkuterier, grädde, mozzarella & parmesan.(G)(M)(Se).	
TAGLIATELLE, SALSICCIA, FUNGHI E PECORINO	219
Tagliatelle med salsiccia, svamp och pecorino-ost. (G)(M)	
RAVIOLI IN CREMA DI FORMAGGIO, PERE E NOCI	229
Ost-fyllda ravioli, gorgonzolakräm, grillade päron och valnötter (G)(M)(N)(Ä)(Veg)	
RAVIOLI AL TARTUFO	279
Fyllda med ricotta, svamp, svart tryffel. Serveras med tryffelkräm, tryffelpesorino & färsk svart tryffel (G)(M)(Ä)(Veg)	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	259
Tagliatelle med smör, tryffelsås, tryffelpesorino och hyvlad färsk svart tryffel. (G)(M)(Ä)(Veg)	

SECONDI - HUVUDRÄTTER

TAGLIATA DI ENTRECOTE CON RUCOLA E PARMIGANO	325
Grillad svensk entrecote ca 300 gram på en bädd av rucola och riven lagrad parmesan. (M)	+99
Lägg till: Ugnsbakad potatis	

INSALATE - SALLADER

INSALATA MISTA	59/99
Blandad sallad med romansallad, rucola, gurka, morot & tomat. (Veg)	
SARDA	169
Blandad sallad, lufttorkad salsiccia, marinerade oliver & pecorino-ost. (M)	
PERE GRIGLIATE, NOCI, OLIVE E PECORINO	169
Blandad sallad, grillade päron, valnötter, oliver & pecorino-ost. (M)(N)(Veg)	+30
Lägg till: Lufttorkad skinka	
CESARE AUGUSTO	209
Romansallad, körsbärstomater, gurka, kyckling, sidfläsk, krutonger, parmesan, Oliveriets dressing (F)(G)(M)(Ä)	
PANTELLERIA	169
Potatis, rödlök, körsbärstomater, oliver, kapris, basilika & oregano. (Vegan)	+39
Lägg till: tonfisk (F)	

Lägg till: Oliveriets egenbakade bröd +20kr

Fråga oss om du har allergier/intoleranser/preferenser så hjälper vi dig!

LE PIZZE

VÅRA LÅNGJÄSTA PIZZOR AV EKOLOGISKT VETEMJÖL TIPO2

PIZZE ROSSE - PIZZOR MED TOMATSÅS & MOZZARELLA

1A. MARGHERITA 139

Tomatsås - mozzarella - basilika (G)(M)(Veg)

Bufalina - Lägg till buffelmozzarella och körsbärstomater +40

1B. REGINA MARGHERITA 169

Buffelmozzarella (istället för mozzarella) - parmesan - basilika (G)(M)(Veg)

Lägg till - lufttorkad skinka +30

2. NAPOLETANA 169

Sardeller - kapris i salt från Sardinien (F)(G)(M)

3. PROSCIUTTO COTTO (PIZZA O CALZONE) 169

Kokt skinka - (pizza eller calzone) (G)(M)

Lägg till - svamp +15

4. CAPRICCIOSA 199

Kokt skinka - svamp - kronärtskocka - oliver - paprika (G)(M)

5. TONNO & CIPOLLE 179

Tonfisk - lök (F)(G)(M)

6. SALAME E GORGONZOLA 179

Salami - Gorgonzola (G)(M)

7. SARDA 189

Lufttorkad salsccia - pecorino-ost - oliver (G)(M)

(13) CALABRIA 189

Lök - N'Duja - stark salsiccia - chiliolja (G)(M)

Picasso - Lägg till kronärtskocka, oliver, paprika +40

PIZZE BIANCHE - VITA PIZZOR MED MOZZARELLA

8. CRUDO, BURRATA E RUCCOLA 239

Lufttorkad skinka - burrata - ruccola - körsbärstomater - parmesan (G)(M)

9. OLIVERIET 199

Oliver - lufttorkad salsiccia - lufttorkad griskind - pecorino - körsbärstomater - basilika (G)(M)

10. SANTA JENNY 199

Lufttorkad fläskkarré - ruccola - körsbärstomater - valnötter - buffelmozzarella (G)(M)(N)

11. QUATTRO FORMAGGI 189

Mozzarella - pecorino - Gorgonzola - parmesan (G)(M)(Veg)

Lägg till - päron och valnötter (N) +30

12. DOLCE CAPRETTA PICCANTE 199

Getost - honung - N' Duja - stark salsiccia - ruccola - pinjenötter (G)(M)(N)

(14) TARTUFO FRESCO SALAME 279

Två sorters tryffelsalami - tryffelpecorino - tryffelsås - färsk tryffel (G)(M)

Glutenfri (kan finnas spår av gluten) +50kr. Vegan "ost" +20kr. Barnpizzor -20kr. Delad pizza +25kr.

Fråga oss om du har allergier/intoleranser/preferenser så hjälper vi dig!

I DOLCI - DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÉ 99 Äkta italiensk stracciatella-glass toppas med varm espresso (M)	INCONTRO SPECIALE 139 Pistageglass med myrtenlikör (M)(N)
GELATO ITALIANO 59/79/99 Äkta italiensk glass & sorbet. 1/2/3 kulor	GELATO CON FICHI E MANDORLE 99 Vaniljglass & fikonkompst med mandel (M)(N)
TIRAMISÚ 109 Med egenbakade savoiardikex. (G)(M)(Ä)	CANNOLO CROCCO 49 Cannolo med nötter fylld med pistage, citron eller hasselnötskräm. (G)(M)(N)(Jordnötter)(Ä)
PANNA COTTA 99 Topping: Amarene (surkörsbär) (M). Alt. Hasselnötskräm och hasselnötter (M)(N) Myrtenlikör +30kr	FORMAGGI & MARMELLATA 179 3 pecorino-ostar & marmelad. (G)(M)(Veg)
CANTUCCI & VINO DOLCE 120 Oliveriets egna cantucci & dessertvin. (G)(M)(N)(Su)(Ä)	PIZZA CON NUTELLA 139 Pizza med nutella och nötkross. (G)(M)(N)(S)

GRAPPA



	Per cl
GRAPPA DI AMARONE	40
GRAPPA DI BRUNELLO	45
GRAPPA DI VERMENTINO	35
GRAPPA DI CANNONAU	35

WHITE RUSSIAN 149

Vodka, Kahlua, Grädde

ESPRESSO MARTINI 159

Vodka, Kahlua, Espresso, Sockerlag

IRISH COFFEE 159

Whiskey, Kaffe, Farinsocker, Grädde

HOT-SHOT COCKTAIL 159

Galliano, Espresso, Grädde

BAILEYS SHAKE 149

Baileys, Espresso, socker

SGROPPINO 149

Citronsorbet, Prosecco

FROZEN LIMONCELLO 169

Citronsorbet, Prosecco, Limoncello

FROZEN PROSECCO ROSSO 169

Hallonsorbet, Prosecco, Vodka

CAFFÉ



ESPRESSO 35 Dubbel +10kr
ESPRESSO DECAF 39
CAPPUCCINO 45
MACCHIATO 38
CAFFÉ LATTE 54
MAROCCHINO 45
AMERICANO 45
CAFFÉ SVEDESE/TE 35
CAFFÉ CORRETTO CON GRAPPA/SAMBUCA 105/85

DIGESTIVI

	Per cl
SAMBUCA	25
AMARETTO	25
AMARO AVERNA	25
FERNET BRANCA	25
LIMONCELLO	28
MIRTO	35
Myrtenlikör från Sardinien	
WHISKY JAMESON	30
MAKER'S MARK	30
TALISKER	35

GELATO ITALIANO

SORBETTO DI LIMONE



SORBETTO DI LAMPONE



AMARENE



TIRAMISU



PISTACCHIO



CIOCCOLATO



VANIGLIA



STRACCIATELLA

