

TRYFFELMENY

ANTIPASTO MISTO - BLANDAD FÖRRÄTT

Crostini med tryffelkräm pecorino-ost med tryffel och tryffelsalami. (G)(M) **169**

Stekt ägg med tryffel och riven tryffelost på Carasau bröd. (G)(M)(Ä) **159**

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

Vinprovning med mat "Sardinien & Havet" Fredag 5/9 kl. 19

Bokcirkel med mat "Åskans Dotter" Torsdag 24/9 kl. 18:30

Matlagningskurs "Färsk Pasta" Torsdag 8/10 kl. 18:00

Italiensk ostprovning Onsdag 18/11 kl. 18

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

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, 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

149

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda, Apelsin

159



GIN & TONIC

Gin, Tonic, Citron

149

GIN & LEMON BIO

Gin, Ekologisk Limonata, Citron

159

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

169

IRISH COFFE

Whisky, Kaffe, Farinsocker, Grädde

169

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 89/129

Sardinien. 33/66cl

ICHNUSA NON FILTRATA* 129

Ofiltrerad Sardinien. 50cl

MORETTI 89/129

33cl/66cl

PERONI 129

Ljus lager. 66cl

RAFFO* 99

Ofiltrerad Spannmål från Puglia. 33cl

LA GRADISCA* 159

Marche. 50cl. 5,2%

IPA & ALE ITALIEN

IPA BITREX 115

Hantverks-ipa 33cl. 6,9%

VOLPINA 159

Red Ale. Marche. 50cl. 6,9%

*säsongssprodukt

ALKOHOLFRI

MOCKTAILS

VIRGIN HUGO

Mousserande 0%, Fläder,
Soda, Mynta

89

MELAGRANA SPRITZ

Mousserande 0%, granatäpple,
citron

89

CRODINO SPRITZ

Crodino, soda, apelsin

89

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

59

CHINOTTO

Bitter apelsin

MELAGRANA

Granatäpple

LIMONATA

Lemonad

MANDARINO

Mandarin

POMPELMO ROSA

Blodgrape

ARANCIA ROSSA

Blodapelsin

ÖL & VIN 0%

MORETTI ZERO

Ljus lager 33cl, 0,0%

59

RÖTT VIN

0,0%

69

VITT VIN

0,0%

69

MOUSSERANDE

0,0%

79

COLA/COLA ZERO/SPRITE/FANTA/

FANTAEXOTIC/LOKA/LOKA CITRON

35

SMAKIS - ÄPPLE/PÄRON/APELSIN

25

SAN PELLEGRINO 25/50CL

39/50

AVSMAKNINGSMENY

450kr/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

429kr/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.

75

BRUSCHETTINE AL POMODORO

Bruschetta med färsk tomat, basilika och olivolja extra ljungru. (G)

109

GRISSINI E CRUDO

Oliveriets grissini och lufttorkad skinka. (G)

90

CESTINO DI PANE

Brödkorg med vårt eget bröd, grissini och pane carasau från Sardinien. (G)

70

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-MJÖL

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

219

Ägg, lufttorkad griskind, pecorino sardo, svartpeppar. (G)(M)(Ä)

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE

229

Malloreddus-pasta, långkokt tomatås med salsccia, pecorino-ost. (G)(M).

SPAGHETTI ALLA BOTTARGA

209

Olivolja extra jungfru, vitlök, chili och bottarga (lufttorkad multe-rom) (F)(G)(M)(Veg)

TAGLIATELLE AL TARTUFO

259

Tagliatelle med smör, tryffelsås, tryffelpecorino och hyvlad färsk svart tryffel. (G)(M)(Ä)(Veg)

SECONDI – HUVUDRÄTTER

TAGLIATA DI MANZO

369

Svensk entrecote (ca 300g) serveras med ruccola och långlagrad parmesan (M)

Lägg till: Ungsbakad potatis

+99

INSALATE – SALLADER

INSALATA MISTA

59/99

Blandad sallad med romansallad, ruccola, gurka, morot & tomat. (Veg)

PERE GRIGLIATE, NOCI, OLIVE E PECORINO

169

Blandad sallad, grillade päron, valnötter, oliver & pecorino-ost. (M)(N)(Veg)

Lägg till: Lufttorkad skinka

+30

CESARE AUGUSTO

229

Romansallad, körsbärstomater, gurka, kyckling, krispig griskind, krutonger, parmesan, Oliveriets dressing (F)(G)(M)(Ä)

PANTELLERIA

169

Potatis, rödlök, körsbärstomater, oliver, kapis, basilika & oregano. (Vegan)

Lägg till: tonfisk (F)

+39

Lägg till: Oliveriets egenbakade bröd +20kr

LE PIZZE

VÅRA LÅNGJÄSTA PIZZOR AV EKOLOGISKT VETEMJÖL TIPO2

PIZZE ROSSE - PIZZOR MED TOMATSÅS & MOZZARELLA

1A.MARGHERITA 159

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

Bufalina - Lägg till buffelmozzarella och körsbärstomater +40

1B.REGINA MARGHERITA 199

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

Lägg till - lufttorkad skinka +30

2. NAPOLETANA 189

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 - färska champinjoner +15

4. QUATTRO STAGIONI 199

Kokt skinka - färska champinjoner - kronärtskocka - oliver (G)(M)

5. TONNO & CIPOLLE 189

Tonfisk - lök (F)(G)(M)

6. SALAME E GORGONZOLA 199

Salami - Gorgonzola (G)(M)

7. SARDA 199

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

(13) CALABRIA 199

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

Picasso - Lägg till kronärtskocka, oliver, saltorkade tomater +40

PIZZE BIANCHE - VITA PIZZOR MED MOZZARELLA

8. CRUDO, BURRATA E RUCCOLA 249

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

9. OLIVERIET 229

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

10.SANTA JENNY 229

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

11. QUATTRO FORMAGGI 199

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

Lägg till - päron och valnötter (N) +30

12. DOLCE CAPRETTA PICCANTE 219

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

109

Äkta italiensk stracciatella-glass toppas med varm espresso (M)

GELATO ITALIANO

69/89/109

Äkta italiensk glass & sorbet. 1/2/3 kulor

TIRAMISÚ

119

Med egenbakade savoiardikex. (G)(M)(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)

INCONTRO SPECIALE

139

Pistageglass med myrtenlikör (M)(N)

GELATO CON FICHI E MANDORLE

109

Vaniljglass & fikonkompott med mandel (M)(N)

CANNOLO CROCCO

49

Cannolo med nötter fylld med pistage, citron eller hasselnötskräm.
(G)(M)(N)(Jordnötter)(Ä)

PIZZA CON NUTELLA

159

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 BASSANO POLI

35

SARPA D'ORO POLI

45

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

WHITE RUSSIAN

149

Vodka, Kahlua, Grädde

ESPRESSO MARTINI

169

Vodka, Kahlua, Espresso, Sockerlag

IRISH COFFEE

169

Whiskey, Kaffe, Farinsocker, Grädde

HOT-SHOT COCKTAIL

169

Galliano, Espresso, Grädde

BAILEYS SHAKE

159

Baileys, Espresso, socker

SGROPPINO

149

Citronsorbet, Prosecco

FROZEN LIMONCELLO

169

Citronsorbet, Prosecco, Limoncello

FROZEN PROSECCO ROSSO

169

Hallonsorbet, Prosecco, Vodka

GELATO ITALIANO

SORBETTO DI LIMONE



SORBETTO DI LAMPONE



AMARENE



TIRAMISU



PISTACCHIO



CIOCCOLATO



VANIGLIA



STRACCIATELLA

