

# OLJA OLIV

DELI | KÖK | BAR

## Smårätter

- Bruschetta** 60:-  
- Vitlöksrostat surdegsbröd med tomater, rödlök och oliver.
- Bresaola Classico** (halv/hel) 75/105:-  
- Skivor av magert lufttorkat nötkött med rucicola, hyvlad parmesan och pinjenötter.
- Tryffelchips med löjrom** 85:-  
- Tryffelchips med smetana, rödlök från Tropea och löjrom.
- Chevre Chaud** 95:-  
- Lagrad spansk getost serverad på surdegsbröd med honung, rosmarinrostade pinjenötter och smulade parmachips.
- Parmesankorg med löjrom & sparris** 95:-  
- Ugnsbakad parmesankorg med citronsmetana, löjrom & färsk grön sparris.
- Grön sparris med lufttorkad skinka** 95:-  
- Grön sparris lindad med 30-månaders Prosciutto di Parma. Gratineras med parmesanost & pinjenötter. Serveras med tryffelmayo.
- Parmalindad Tomino** 95:-  
- Stekt Tominoost (färskost) inlindad i vällagrad parmaskinka.

## Sallader

- Capresesallad** (halv/hel) 75/105:-  
- Äkta buffelmozzarella, solmogna tomater, sallad, olivolja och basilikapesto.
- Sallad Napoli med Parma** 130:-  
- Grönsallad med marinerade oliver, färska och semisoltorkade tomater, kronärtskocka, kapisäpplen, rödlök samt Prosciutto di Parma. Säg till om du vill byta parmaskinkan mot vaccaost (veg).
- Tonfisksallad** 140:-  
- Grönsallad med marinerade oliver, färska och semisoltorkade tomater, kronärtskocka, vaccaost, rödlök, ägg och tonfiskfiléer.

## Från Delikatessdisken

- ”Petingas”** 140:-  
- Portugisiska konserver med lufttorkad skinka och tillbehör. Välj mellan **sardiner i tomatås**, **bläckfisk** eller **rökta sardiner**.
- Chark- & Osttallrik** (liten/stor) 90:-/140:-  
- Blandade charkuterier, ostar och passande tillbehör från vår delikatessdisk.
- Ostbricka** 150:-  
- Italienska, spanska och franska ostar. Serveras med semisoltorkade körsbärstomater, färska oliver samt utvalda marmelader.
- Olja&Oliv's Delibricka** 180:-  
- Ett urval av våra finaste charkuterier, ostar och goda tillbehör. Serveras med semisoltorkade körsbärstomater, färska oliver samt fikonmarmelad.

## Pasta

- Lasagne Bolognese** 120:-  
- Klassisk ugnsgatinerad lasagne med köttfärsås och krämig bechamel.
- Tortelloni Karl-Johan & Persilja** 130:-  
- Pastaknyten med en krämig fyllning av ricottaost, parmesan, Karl-Johansvamp och persilja. Serveras med en svampsås.
- Ravioli Gorgonzola & Skinka** 140:-  
- Pastakuddar fyllda med en blandning av ricotta, parmesan och gorgonzola dolce. Serveras med en ostsås.
- Delizie Lax & Spenat med saffran** 150:-  
- Pastastubbar med kallrökt lax, emmentaler och spenat som serveras i en saffransås som toppas med regnbågsrom.
- Auberginegratäng** 140:-  
- ”Melanzane alla Parmigiana”, klassiker med purpurfärgad aubergine från Sicilien, tomatås, mozzarella & parmesanost.

## Efterrätter / Något sött

- Lagrad parmesan m balsamico** 60:-  
- Parmesanost som lagrats i 24 månader tillsammans med 8-årig balsamico från producenten Acetaia Malphigi
- Affogato** 60:-  
- Italiensk gelato med het espresso och riven choklad.
- Pannacotta** 70:-  
- Vaniljpannacotta med riven choklad och blåbär.
- Tiramisu** 75:-  
- Klassiker! Savoiardikex, mascarponekräm, kakao och vår hemliga likörblandning.
- Gelato & Limoncello** 80:-  
- Italiensk gelato (vanilj) och 2cl Limoncello.

## Gott till kaffet

- Chokladpralin** 15:-/st  
- Chokladpralin från den italienska prisbelönade chokladtillverkaren Slitti.
- Amarettikaka** 15:-/st  
- Klassisk mandelkaka från Chiostro di Saronno.

Allergier? Vänligen meddela personalen vid beställning.