

Koffie

Koffie	€ 3, ⁷⁵
Cappuccino	€ 4, ²⁵
Espresso	€ 3, ⁷⁵
Espresso doppio	€ 4, ⁷⁵
Espresso macchiato	€ 3, ⁹⁰
Latte macchiato	€ 4, ⁹⁵
Koffie verkeerd	€ 4, ²⁵
Flat white	€ 4, ⁹⁵

Decafe

Alle koffies zijn ook decafe mogelijk.

Thee

Thee	€ 3, ⁵⁰
Smaken:	English Breakfast, Champagne cassis, Lady Grey, Japanse green sencha, Bosvruchten, Rooibos
Verse muntthee	€ 4, ⁵⁰
Verse gemberthee	€ 4, ⁵⁰

Speciale koffie's

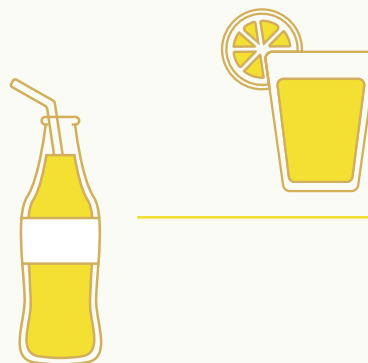
Italian coffee	€ 8, ⁵⁰
Irish coffee	€ 8, ⁵⁰
Spanish coffee	€ 8, ⁵⁰
Vlielanders koffie	€ 8, ⁵⁰

Chocomel

Warme chocomel	€ 3, ⁵⁰
Warme chocomel met slagroom	€ 4, ²⁵
Slagroom los	€ 1, ⁵⁰

Frisdranken

Coca cola, Zero, Fanta, Sprite, Chaudfontaine rood en blauw	€ 3, ⁷⁵
Fuze tea sparkling, Fuze tea green, Rivella, Chocomel, Fristi	€ 3, ⁹⁵
Ranja	€ 1, ⁹⁰
Appelsap	€ 2, ⁹⁰
San pellegrino 75cl plat of bruis	€ 6, ⁷⁵
Agroposta limo citroengras & gember plat of bruis	€ 3, ⁵⁰
Agroposta limo aardbei plat of bruis	€ 3, ⁵⁰
San pellegrino Ginger beer, Tonic, Naturali Limonata	€ 4, ⁵⁰



Bieren tap

Birra Moretti	€ 3, ⁹⁵
Texels Skuumkoppe	€ 5, ²⁵
Fortuna Duin Blond	€ 5, ⁷⁵
Duin Blond past bij zo goed als alle gerechten van Oliva, toegankelijk, doordrinkbaar en licht kruidig.	

Bieren fles

Fortuna New Island IPA	€ 6, ⁵⁰
New Island IPA past heel goed bij borrelhapjes, pizza, anti-pasta en (licht) pittige gerechten.	
Fortuna Happy Weizen	€ 6, ⁵⁰
Happy Weizen matcht heel goed met alle deeggerechten, het heeft een licht frisse afdronk dankzij de cranberries en een lekker zoet aroma van de Vlielandse honing.	
Fortuna Strand Sour	€ 6, ⁵⁰
Strand Sour past uitstekend bij pizza, voorgerechten, salades, varkensvlees en harde kaas. Het frisse, fruitige, licht zure karakter doorbreekt het vette in de mond van gerechten zoals pizza, varkensvlees en oude kaas.	
Fortuna Cranberry Ale	€ 6, ⁵⁰
Cranberry Ale past vanwege het kruidige en licht bittere karakter ontzettend goed bij (licht) pittige gerechten en doet het uitstekend als aperitief of bij een borrelplank.	
Lagunitas IPA	€ 6, ⁷⁵
Birra Moretti zero	€ 4, ⁰⁰
Amstel radler	€ 4, ⁵⁰
Amstel radler 0.0	€ 4, ⁵⁰
Affligem Blond 0.0	€ 5, ⁵⁰
Texels Skuumkoppe 0.0	€ 5, ⁷⁵

Spritz / Cocktails

Gin & Tonic	€ 10, ⁵⁰
Malfi Gin Originale San Pellegrino tonica	
Aperol Spritz	€ 10, ⁵⁰
Aperol Sinaasappel Sodawater Prosecco spumante	
Limoncello Spritz	€ 10, ⁵⁰
Villa Massa Limoncello Citroen Sodawater Prosecco spumante	
Bellini	€ 9, ⁵⁰
Passievrucht Prosecco spumante	
Virgin Bellini	€ 7, ⁵⁰
Passievrucht San Pellegrino tonica	

Digestief

Montenegro amaro	€ 5, ⁵⁰
Traditionele drank uit Bologna met 40 geheime kruiden waaronder vanille, sinaasappelschil en eucalyptus.	
Grappa	€ 5, ⁵⁰
Limoncello	€ 5, ⁵⁰
Amaretto	€ 6, ⁰⁰
Sambuca	€ 5, ⁵⁰
Frangelico	€ 5, ⁵⁰
Grand Marnier	€ 5, ⁵⁰
Licor 43	€ 5, ⁵⁰
Gin	€ 5, ⁵⁰
Cointreau	€ 6, ²⁵
Jameson	€ 6, ⁵⁰
Glen Fiddich 12y	€ 7, ⁰⁰



Mousserend

Glas Karaf Fles

Prosecco Spumante € 7,⁵⁰ € 39,⁵⁰

Gualtieri lambrusco dell'emilia € 6,⁰⁰ € 21,⁰⁰ € 29,⁵⁰

Bianchi

Glas Karaf Fles

Serenissima chardonnay € 5,⁷⁵ € 22,⁰⁰ € 29,⁷⁵

Druif: Chardonnay

Regio: Veneto, Noord-italië

Omschrijving: Frisse en ronde smaak. Hinten van citrus en groene appel. Subtiel romige smaak en een zachte afdrank.

Pasqua Vigneti de Sole € 6,⁵⁰ € 24,⁰⁰ € 33,⁷⁵

Pinot Grigio

Druif: Pinot grigio

Regio: Veneto, Noord-italië

Omschrijving: Frisse en elegante pinot grigio. Zacht van smaak en harmonieus in de afdrank.

47 Anno domini sottovoce sauvignon € 37,⁰⁰

Druif: Sauvignon Blanc

Regio: Trevenezië, Noord-italië

Omschrijving: Intens kruidige witte wijn met tonen van kruisbes, pepers, salie en tomatenblad.

Tombacco Pecorino Terre di Chieti € 39,⁰⁰

Druif: Pecorino

Regio: Abruzzo, Midden-italië

Omschrijving: Geuren van exotisch fruit en zachte tonen van kruiden.

Rosati

Glas Karaf Fles

Pasqua Le Collezioni Rosati € 5,⁷⁵ € 22,⁰⁰ € 29,⁷⁵

Druif: Primitivo, Sangiovese

Regio: Puglia, Zuid-italië

Omschrijving: Mild droge rosé met vriendelijke, fruitige aroma's van zoete kersen.

Tombacco Rosato i.g.t. Primitivo € 37,⁵⁰

Druif: Primitivo

Regio: Puglia, Zuid-italië

Omschrijving: Rijk aan rood fruit, volle structuur met aroma's van frambozen en kersen.

Rossi

Glas Karaf Fles

Colpasso Nero d'Avola € 5,⁷⁵ € 22,⁰⁰ € 29,⁷⁵

Druif: Nero d'Avola

Regio: Sicilië, Zuid-italië

Omschrijving: Toegankelijke wijn met een geweldig structuur, zachte tannines en een soepele afdrank.

Piantaferro Primitivo i.g.t. € 6,⁵⁰ € 24,⁰⁰ € 33,⁷⁵

Druif: Primitivo

Regio: Puglia, Zuid-italië

Omschrijving: Intens en elegant, met tonen van kersen, kruiden, zwarte peper, rozijn en chocolade.

Piantaferro Chianti d.o.c.g. € 37,⁰⁰

Druif: Sangiovese

Regio: Toscane, Midden-italië

Omschrijving: Klassieker in de pizzeria. Sappig kersenfruit en tonen van zwarte peper.

Tombacco Biferno Montepulciano Riserva d.o.c. € 39,⁰⁰

Druif: Montepulciano, Aglianico

Regio: Molise, Zuid-italië

Omschrijving: Intense volle wijn, met kruidige tonen van vanille, kaneel, kersen en pruimen.

Speciali

Fles

Pasqua Black Label € 42,⁰⁰

Valpolicella Superiore Ripasso

Druif: Negrara, Corvina, Rondinella, Corvinone

Regio: Veneto, Noord-italië

Omschrijving: Rijke, warme wijn met aroma's van kersen, bessen, en hints van toast.

Dogliani Nebbiolo d'alba d.o.c. € 46,⁰⁰

Druif: Nebbiolo

Regio: Piemonte, Noord-italië

Omschrijving: Intense geur met kruidige leer- en frambozengeuren. 12 maanden gerijpt.

Tombacco Azzurra Primitivo-Negroamaro € 49,⁰⁰

Druif: Primitivo, Negroamaro

Regio: Puglia, Zuid-italië

Omschrijving: Robuuste rode wijn met typisch kruidige aroma's uit het zuiden, zoals rozemarijn en peper.

Pasqua Black Label Amarone della Valpolicella € 69,⁰⁰

Druif: Negrara veronese,

Corvina, Rondinella, Corvinone

Regio: Veneto, Noord-italië

Omschrijving: Rijp en vol in geur en smaak met aroma's van vers rood fruit, chocolade en zoete vanilletonen.



Voorgerechten / antipasti

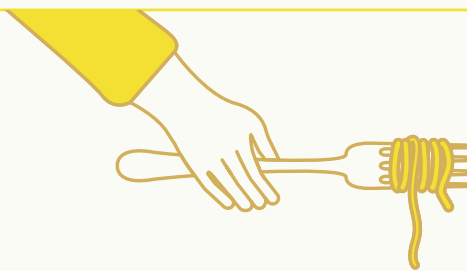
Ciabatta	€ 5, ⁷⁵
Luchtig italiaans brood met aioli en pesto	
Focaccia	€ 9, ⁰⁰
Dun en knapperig gekruid pizzabrood met aioli en pesto	
Gemarineerde Olijven	€ 6, ⁵⁰
Grote koningsolijven met italiaanse kruiden en knoflook	
Zuppa di pomodoro	€ 7, ⁵⁰
Huisgemaakte tomatensoep met mascarpone en basilicum	
Bruschetta	€ 9, ⁵⁰
Verse tomaten Knoflook Italiaanse kruiden Olijfolie	
Caprese Oliva	€ 13, ⁵⁰
Buratta Tomaten Pesto Oregano Basilicum	
Insalata di pomodori	€ 11, ⁵⁰
Tomaten Mesclun Rode ui Olijven Balsamico Oregano Optie Tonijn + € 3,00	
Tagliere	€ 29, ⁵⁰
Italiaanse borrelplank voor twee personen met dips	

Pasta's

Penne pesto alla Genovese	€ 17, ⁵⁰
Olijfolie pesto Parmigiano Pijnboompitten Basilicum	
Spaghetti Ragù alla Bolognese	€ 19, ⁵⁰
Huisgemaakte bolognesesaus op traditionele wijze bereid	
Spaghetti all' Amatriciana	€ 20, ⁵⁰
Tomatensaus Rode ui Knoflook Guanciale Pecorino	
Spaghetti alla Carbonara	€ 21, ⁵⁰
Guanciale Ei Pecorino Zwarte peper	

Guanciale

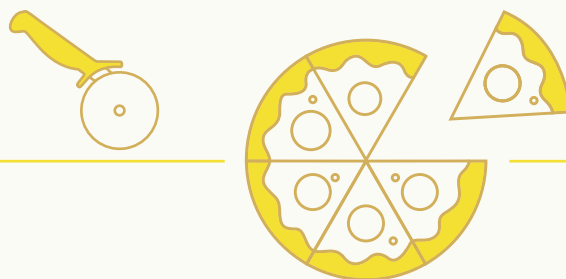
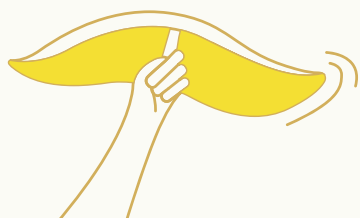
Traditioneel Italiaans spek van varkenswang, langzaam gerijpt en gekruid. Onmisbaar in klassiekers zoals Carbonara en Amatriciana.



Bambini

Pizza Proscuitto	€ 12, ⁵⁰
Pizza Salame	€ 12, ⁵⁰
Pizza Nutella	€ 12, ⁵⁰
Pasta bolognese	€ 9, ⁰⁰
Pasta pesto	€ 9, ⁰⁰

Kinderijsje	€ 5, ⁵⁰
Bol Italiaans vanilleijs Slagroom	



Pizza's

De Napolitaanse pizza kenmerkt zich door een luchtige, hogere korst (cornicione) en een dunne, zachte bodem. Door het gebruik van langzaam gerezen deeg en bakken op hoge temperatuur krijgt de pizza zijn kenmerkende smaak en textuur: krokant aan de buitenkant, zacht en licht van binnen. Dit is dé authentieke Italiaanse pizza zoals hij bedoeld is.

San Marzano-tomaten

Zoete, sappige tomaten uit de regio rond Napels, met een lage zuurgraad. Onmisbaar op onze Napolitaanse pizza's.

Fior di Latte

Deze verse mozzarella van koemelk, met een zachte, romige textuur en milde smaak vormt samen met de San Marzano-tomaten de basis voor al onze pizza's.

Marinara	€ 13, ⁵⁰
Tomaten Knoflook Oregano Olijfolie	
Margherita	€ 15, ⁵⁰
Tomaten Fior di latte Basilicum Olijfolie	
Funghi	€ 17, ⁵⁰
Tomaten Fior di latte Champignons Optie Prosciutto cotto + € 3,00	
Salame	€ 18, ⁵⁰
Tomaten Fior di Latte Salame Milano	
Diavola	€ 18, ⁵⁰
Tomaten Fior di latte Pittige italiaanse salami	
Nduja (pittig)	€ 18, ⁰⁰
Tomaten Fior di latte Nduja Basilicum	
Tonno e Cipolla	€ 18, ⁰⁰
Tomaten Fior di latte Tonijn Rode ui	

Napoli	€ 19, ⁰⁰
Tomaten Fior di latte Ansjovis Olijven Kappertjes Oregano	

Vegetariana	€ 19, ⁰⁰
Tomaten Fior di latte Aubergine Courgette Paprika	

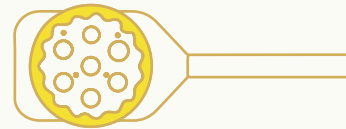
Quattro formaggi	€ 19, ⁰⁰
Tomaten Fior di latte Gorgonzola Pecorino Parmigiano	

Calzone	€ 20, ⁰⁰
Tomaten Fior di latte Prosciutto cotto Champignons	

Rucola e Grana	€ 20, ⁵⁰
Fior di Latte Rucola Parmigiano Verse tomaten Olijfolie Optie Prosciutto di parma + € 3,50	

Capricciosa	€ 21, ⁰⁰
Tomaten Fior di latte Prosciutto cotto Champignons Artisjokken Olijven	

Burrata Classica	€ 23, ⁵⁰
Tomaten Fior di latte Prosciutto di parma (Italiaanse rauwe ham) Burrata Basilicum	



Nduja

Een pittige, smeerbare salami uit Calabrië die de pizza een kruidige kick geeft

Dolci

Tiramisu	€ 9, ⁵⁰
Huisgemaakte klassieker	
Panna cotta	€ 8, ⁵⁰
Italiaans dessert uit Piëmont met fruit	
Affogato	€ 6, ⁵⁰
Espresso Italiaans vanilleijs Optie Amaretto + €4,50	

Torta Oliva	€ 8, ⁵⁰
Huisgemaakte Limoncello kwarktaart Italiaans vanilleijs Slagroom	

Gelato Vlieland	€ 8, ⁵⁰
Twee bollen traditioneel Italiaans vanille-ijs met Vlielandse cranberry compote en slagroom	

Kinderijsje	€ 5, ⁵⁰
Bol Italiaans vanilleijs Slagroom	