

GIROTONDO

APERITIVI

PROSECCO 110,-
Bisol Jeio (Veneto)

BELLINI 110,-
Prosecco e pure' di pesca
Prosecco og fersken purè

MIMOSA 110,-
Prosecco e succo d'arancia
Prosecco og appelsinjuice

TINTORETTO 110,-
Prosecco e succo di melograno
Prosecco og granateplejuice

APEROL SPRITZ 125,-
Aperol e prosecco
Aperol og prosecco

CAMPARI SPRITZ 125,-
Campari e prosecco
Campari og prosecco

NEGRONI 125,-
Campari, vermouth rosso e gin
Campari, vermouth rosso og gin

NEGRONI SBAGLIATO 125,-
Campari, vermouth rosso e prosecco
Campari, vermouth rosso og prosecco

CAMPARI AMERICANO 110,-
Campari, vermouth rosso e soda
Campari, vermouth rosso og soda

APERITIVI ANALCOLICI (Uten alkohol)

FRUTTATO 65,-
*Succo d'arancia, succo di melograno,
succo di mela e sciroppo di fragola*
Appelsinjuice, granateplejuice, eplejuice
og jordbærsirup

LIMONATO 65,-
7up, lime, zucchero di canna e menta
7up, lime, brunt sukker og mynte

STUZZICHINI

OLIVE MARINATE 65,-
Olive italiane marinate
Marinerte italienke oliven

MANDORLE SALATE 65,-
Mandorle salate tostate
Salte ristede mandler
(nøtter)

FOCACCIA ROSMARINO 60,-
Focaccia al rosmarino e aioli
Husets focaccia med rosmarin og Aioli
(Hvetegluten, soya, egg, sennep)

TARALLI ARTIGIANALI 55,-
*Mix di Taralli artigianali all'olio di
oliva e al rosmarino*
Blanding av Taralli håndverk med olivenolje og
rosmarin
(Hvetegluten)

ANTIPASTI

- CLASSICO ITALIANO** 280,-
Misto italiano di salumi, formaggi e carciofini marinati
Servito con focaccia e aioli
Italiensk spekemat, ost og marinerte artisjokker
Serveres med focaccia og aioli
(melk, hvetegluten, egg, sennep, soya)
- CAPRESE DI BUFALA** 175,
Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico
Servita con focaccia e aioli
Bøffelmozzarella, cherrytomater og basilikum
Serveres med focaccia og aioli
(melk, hvetegluten, egg, sennep, soya)
- CAPRESE DI BURRATA** 175,-
Burrata, pomodorini e basilico
Servita con focaccia e aioli
Burrata, cherrytomater og basilikum
Serveres med focaccia og aioli
(melk, hvetegluten, egg, sennep, soya)
- BRUSCHETTA POMODORO** 140,-
Bruschetta di pizza, pomodorini, aglio, origano e basilico
Pizzabrød med cherrytomater, hvitløk, oregano og basilikum
(hvetegluten)
- PARMA E BURRATA** 195,-
Prosciutto Parma e burrata
Serviti con focaccia e aioli
Parmaskinke og Burrata
Serveres med focaccia og aioli
(melk, hvetegluten, egg, sennep, soya)
- COPPA E BURRATA AL TARTUFO** 220,-
Coppa, burrata e trito di puro tartufo nero estivo
"Il Puro" (Tuber Aestivum Vitt.) e olio Evo al tartufo bianco D'Alba
(Tuber Magnatum Pico). Serviti con focaccia
Coppa og burrata med pesto av svart sommertrøffel
"Il Puro" (Tuber Aestivum Vitt.) og hvit trøffel olivenolje fra Alba
(Tuber Magnatum Pico). Serveres med focaccia
(melk, hvetegluten)
- SCAMORZA AFFUMICATA E TARTUFO** 198,-
Scamorza affumicata cotta al forno con trito di puro tartufo nero estivo
"Il Puro" (Tuber Aestivum Vitt.) e olio Evo al tartufo bianco D'Alba
(Tuber Magnatum Pico)
Serviti con focaccia
Røkt scamorza bakt i ovnen med pesto av svart sommertrøffel
"Il Puro" (Tuber Aestivum Vitt.) og hvit trøffel olivenolje fra Alba
(Tuber Magnatum Pico). Serveres med focaccia
(melk, hvetegluten,)

PIZZE

MARINARA <i>Pomodoro, aglio e origano</i> Tomatsaus, hvitløk og oregano (hvetegluten)	115,-
MARGHERITA <i>Pomodoro, mozzarella e basilico</i> Tomatsaus, mozzarella og basilikum (hvetegluten, melk)	145,-
CAPRICCIOSA <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e origano</i> Tomatsaus, mozzarella, skinke, sopp, artisjokker og oregano (hvetegluten, melk)	198,-
4 FORMAGGI <i>Mozzarella, parmigiano, gorgonzola piccante e pecorino</i> Mozzarella, parmesan, gorgonzola og pecorino (hvetegluten, melk, egg)	195,-
NAPOLI <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe salate sott'olio e origano</i> Tomatsaus, mozzarella, ansjos med olivenolje og oregano (hvetegluten, fisk, melk)	190,-
BOSCAIOLA <i>Mozzarella, salsiccia fresca italiana, scamorza affumicata, funghi e prezzemolo</i> Mozzarella, fersk italiensk pølse, røkt scamorza ost, sopp og persille (hvetegluten, melk, svin)	198,-
AMATRICE <i>Pomodoro, mozzarella, guanciale pecorino, cipolla, peperoncino e origano</i> Tomatsaus, mozzarella, guanciale, pecorino, rødløk, chili og oregano (hvetegluten, melk)	205,-
INFUOCATA <i>Pomodoro, mozzarella, ventricina, pecorino, cipolla, peperoncino e origano</i> Tomatsaus, mozzarella, sterk salami fra Abruzzo, pecorino, rødløk, chili og oregano (hvetegluten, melk)	205,-
PARMA <i>Pomodoro, mozzarella, rucola, parma, pomodorini e parmigiano</i> Tomatsaus, mozzarella, rucola, parmaskinke, cherrytomater og parmesan (hvetegluten, melk, egg)	202,-
CAPOGIRO <i>Mozzarella, zucchine, acciughe salate sott'olio, burrata e prezzemolo</i> Mozzarella, zucchini, ansjos med olivenolje, burrata og persille (hvetegluten, fisk, melk)	198,-

BURINA	198,-
<i>Mozzarella, cime di rapa, salsiccia fresca italiana e peperoncino</i>	
Mozzarella, cime di rapa (grønnsaker), fersk italiensk pølse og chili (hvetegluten, melk, svin)	
NORMA	190,-
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano e basilico</i>	
Tomat, mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum (hvetegluten, melk, egg)	
ORTOLANA	190,-
<i>Mozzarella, melanzane, zucchini, paprika, parmigiano e prezzemolo</i>	
Mozzarella, zucchini, aubergine, parmesan og persille (hvetegluten, melk, egg)	
PRINCIPESSA	202,-
<i>Pomodoro, mozzarella, parma, ricotta e basilico</i>	
Tomataus, mozzarella, parmaskinke, ricotta ost og basilikum (hvetegluten, melk)	
REGINA	205,-
<i>Mozzarella, carciofi, parma, mozzarella di bufala a crudo e basilico</i>	
Mozzarella, artisjokker, parmaskinke, fersk bøffelmozzarella og basilikum (hvetegluten, melk)	
CONTADINA	198,-
<i>Mozzarella, salsiccia fresca italiana, paprika, olive nere e prezzemolo</i>	
Mozzarella, fersk italiensk pølse, paprika, svarte oliven og persille (hvetegluten, melk, svin)	
CALABRESE	198,-
<i>Pomodoro, mozzarella, cime di rapa e n'duja calabrese</i>	
Tomatsaus, mozzarella, cime di rapa (grønnsaker), og n'duja (sterk fersk salami) fra Calabria (hvetegluten, melk)	
MONTANARA	202,-
<i>Mozzarella, salsiccia fresca italiana, gorgonzola piccante, pecorino e prezzemolo</i>	
Mozzarella, fersk italiensk pølse, gorgonzola, pecorino, og persille (hvetegluten, melk)	
TRICOLORE	195,-
<i>Pomodoro, aglio, origano, rucola, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini e basilico</i>	
Tomataus, hvitløk, oregano, rucola, fersk bøffelmozzarella, cherrytomater og basilikum (hvetegluten, melk)	
Per i nostri bambini, pizze piccole a scelta	95,-
For barn har vi liten pizza etter eget valg	95,-
P.S.	
Tutte le nostre pizze possono essere fatte senza glutine (+30,-)	
Alle våre pizzaer kan lages glutenfrie (+30,-)	

DOLCI

PANNA COTTA <i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> Panna cotta (italiensk fløtepudding) med bær (melk, fisk)	95,-
TIRAMISU' <i>Savoiardi, espresso, mascarpone e cacao</i> Savoiardikjeks med espresso, mascarponekrem og kakaodryss (hvetegluten, egg, melk)	120,-
SAPORI DELLA SABINA ROMANA <i>Dall'Italia misto di biscotti secchi artigianali fatti a mano</i> Fra Italia en blandet kjeks (Amaretti della nonna, ciambelline vino rosso e bianco, brutti buoni) (hvetegluten, egg, melk, nøtter, mandler)	55,-
GELATI E SORBETTI <i>3 gusti di geleto (cioccolato, vaniglia, fragola)</i> 3 smaker av iskrem (sjokolade, vanilje, jordbær) (hvetegluten, egg, nøtter, melk)	95,-

VINI DOLCI

VIN SANTO DEL CHIANTI 4cl Piandaccoli Vin Santo del Chianti 2014 (Toscana)	120,-
MARSALA SUPERIORE 4cl Carlo Pellegrino (Sicilia)	60,-

VINI

SPUMANTI

FRANCIACORTA '61 Saten Berlucchi (Lombardia)	750,-
PROSECCO Bisol Jeio (Veneto)	550,-
FERRARI brut organic Ferrari (Trentino-Alto Adige)	745,-
FERRARI brut rosè Ferrari (Trentino-Alto Adige)	845,-

VINI ROSATI

ROSABELLA G.D. Vaira 2018 (Piemonte)	550,-	1 gl 110,-
SAN JACOPO ROSATO Castello Vicchiomaggio 2018 (Toscana)	605,-	

VINI BIANCHI

VINO DELLA CASA PASSERINA Saladini Pilastrini 2019 (Marche)			
	0,75l	495,-	1/2l 330,-
	1/4 l	1 quartino 165,-	gl 99,-
ROERO ARNEIS TRINITA' Malvira'' 2018 (Piemonte)	695,-		
LANGHE CHARDONNAY Brancero 2018 (Piemonte)	640,-		
RIBOLLA GIALLA Brancero 2018 (Piemonte)	590,-	1 gl 118,-	

AMPELEIA BIANCO ECO Ampeleia 2018 (Toscana)	895,-		
FALANGHINA San Salvatore 2018 (Campania)	590,-		
CALPAZIO GRECO BIO San Salvatore 2018 (Campania)	695,-		
INCANTO TERRE SICILIANE GREGANICO Enza La Fauci 2017 (Sicilia)	640,-		
CASE BIANCHE TERRE SICILIANE ZIBIBBO Enza La Fauci 2018 (Sicilia)	750,-		

VINI ROSSI

VINO DELLA CASA ROSSO PICENO. Saladini Pilastrini 2015 (Marche)	0,75l 495,- ¼ 1 quartino 165,-	½l 330,- gl 99,-
BARBERA D'ALBA LA SOPRANA Brangero 2018 (Piemonte)		695,-
NEBBIOLO D'ALBA Brangero 2017 (Piemonte)		660,-
DOLCETTO D'ALBA G.D. Vaira 2018 (Piemonte)		625,- / gl 125,-
BAROLO SERRALUNGA Rivetto 2016 (Piemonte)		1325,-
BARBARESCO MARCARINI Rivetto 2015 (Piemonte)		1195,-
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE Ca La Bionda 2017 (Campania)		690,-
RIPA DELLE MANDORLE ROSSO TOSCANO 1,5l Castello Vicchiomaggio 2016 (Toscana)	1250,- / gl 125,-	
CHIANTI CLASSICO RISERVA Agostino Petri Castello Vicchiomaggio 2016 (Toscana)		810,-
SAN GIOVESE PIGRECO Cipresso 2012 (Toscana)		620,-

BRUNELLO DI MONTALCINO Maté 2013 (Toscana)	1198,-
LEVIA GRAVIA BOLGHERI SUPERIORE ROSSO Caccia al Piano 2015 (Toscana)	1190,-
RUIT HORA BOLGHERI ROSSO Caccia al Piano 2016 (Toscana)	750,-
TAURASI Feudi di San Gregorio 2014 (Campania)	860,-
PRIMITIVO PILUNA Castello Monaci 2016 (Campania)	745,-
TERRA DI VENTO SICILIA ROSSO Enza La Fauci 2016 (Sicilia)	625,- / gl 125,-
OBLI ROSSO FARO Enza La Fauci 2015 (Sicilia)	665,-
FRAPPATO-NERO D'AVOLA SP68 Occhipinti 2019 (Sicilia)	800,-

BIRRE

FRYDENLUND 0,4	86,-
FRYDENLUND 0,2	43,-

FLASKE

PERONI	95,-
PERONI glutenfri	105,-

BIRRA DEL BORGO Artigianale Italiana

REALE RED IPA 6,4 %	140,-
DUCHESSA SAISON 5,8 %	140,-

UTEN ALKOHOL

PERONI LIBERA	72,-
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS	66,-

ANALCOLICI (Mineralvann)

FLASKE

ACQUA FRIZZANTE

San Pellegrino 750ml	70,-
San Pellegrino 250ml	33,-

PEPSI, PEPSIMAX, 7UP, SOLO	48,-
----------------------------	------

CEDRATA	45,-
---------	------

CHINOTTO	60,-
----------	------

GINGER BEER	65,-
-------------	------

EPEMOST	45,-
---------	------

APPELSINJUICE	45,-
---------------	------

SUCCO DI FRUTTA YOGA	46,-
----------------------	------

CAFFE'

	enkel/dobbel
ESPRESSO	28,- / 38,-
MACCHIATO	29,- / 39,-
AMERICANO	28,- / 38,-

CORRETTO

Espresso + 2cl Sambuca	70,-
Espresso + 2cl Grappa bianca	80,-

DOPO CENA

AMARI

Amaro del Capo 4cl	92,-
Fernet Branca 4cl	84,-
Montenegro 4cl	80,-
Averna 4cl	80,-

LIQUORI

Amaretto 4cl	80,-
Sambuca 4cl	80,-
Limoncello 4cl	80,-

GRAPPE

Dalla distilleria Bocchino (Piemonte)

Cantina Privata Riserva 12 anni 4cl	148,-
Cantina Privata Nebbiolo delle Langhe 2 anni 4cl	120,-
Vitigno Moscato D'Asti barrique 2 anni 4cl	112,-
Grappa Tradizione (bianca) 4cl	96,-

BRANDY

Vecchia Romagna 4cl	88,-
---------------------	------

DALLA DISTILLERIA CAPOVILLA (Veneto)

Distillato di birra in legno 4cl	185,-
Rhum bianco 4cl	115,-

+47 23 65 32 70
gitotondo.no