

GIROTONDO

APERITIVI

PROSECCO Bisol Jeio (Veneto)	110,-	APEROL SPRITZ Aperol e prosecco Aperol og prosecco	125,-
BELLINI Prosecco e pure' di pesca Prosecco og fersken purè	110,-	CAMPARI SPRITZ Campari e prosecco Campari og prosecco	130,-
MIMOSA Prosecco e succo d'arancia Prosecco og appelsinjuice	110,-	NEGRONI Campari, vermouth rosso e gin Campari, vermouth rosso og gin	130,-
TINTORETTO Prosecco e succo di melograno Prosecco og granateplejuice	110,-	NEGRONI SBAGLIATO Campari, vermouth rosso e prosecco Campari, vermouth rosso og prosecco	125,-
		CAMPARI AMERICANO Campari, vermouth rosso e soda Campari, vermouth rosso og soda	115,-

APERITIVI ANALCOLICI (Uten alkohol)

FRUTTATO Succo d'arancia, succo di melograno, succo di mela e sciroppo di fragola Appelsinjuice, granateplejuice, eplejuice og jordbærsirup	65,-	LIMONATO 7up, lime, zucchero di canna e menta 7up, lime, brunt sukker og mynte	65,-
--	------	---	------

STUZZICHINI

OLIVE MARINATE Olive italiane marinate Marinerte italienke oliven	65,-	FOCACCIA ROSMARINO Focaccia al rosmarino e aioli Husets focaccia med rosmarin og Aioli (Hvetegluten, soya, egg, sennep)	60,-
MANDORLE SALATE Mandorle salate tostate Salte ristede mandler (nøtter)	65,-		

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, zucchini, 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 95,-
Panna cotta ai frutti di bosco
Panna cotta (italiensk fløtepudding) med bær
(melk, fisk)

TIRAMISU' 120,-
Savoardi, espresso, mascarpone e cacao
Savoiardikjeks med espresso, mascarponekrem og kakaodryss
(hvetegluten, egg, melk)

TORTA MORETTA 115,-
Torta al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia
Mørk sjokoladecake og vanilje iskrem
(hvetegluten, egg, nøtter, melk)

GELATI E SORBETTI 95,-
3 gusti di geleto (cioccolato, vaniglia, fragola)
3 smaker av iskrem (sjokolade, vanilje, jordbær)
(melk, nøtter, egg)

VINI DOLCI

VIN SANTO DEL CHIANTI 4cl 125,-
Piandaccoli Vin Santo del Chianti 2014 (Toscana)

MARSALA SUPERIORE 4cl 60,-
Carlo Pellegrino (Sicilia)

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

SAN JACOPO ROSATO 605,- / gl 125,- Castello Vicchiomaggio 2018 (Toscana)
--

VINI BIANCHI

VINO DELLA CASA PASSERINA Saladini Pilastrini 2019 (Marche)	
0,75l 495,- ½l 330,- ¼ 1 quartino 165,- gl 99,-	
ROERO ARNEIS TRINITA' 695,- Malvira'' 2018 (Piemonte)	
LANGHE CHARDONNAY 640,- Brancero 2018 (Piemonte)	
RIBOLLA GIALLA 590,- 1 gl 118,- Brancero 2018 (Piemonte)	

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

VINI ROSSI

VINO DELLA CASA ROSSO PICENO. Saladini Pilastri 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)		650,- / gl 130,-
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)	640,- / gl 128,-
OBLI ROSSO FARO Enza La Fauci 2015 (Sicilia)	665,-
FRAPPATO-NERO D'AVOLA SP68 Occhipinti 2019 (Sicilia)	800,-

BIRRE

FRYDENLUND 0,4	88,-
FRYDENLUND 0,2	44,-

FLASKE

PERONI	105,-
PERONI glutenfri	115,-

BIRRA DEL BORGO Artigianale Italiana

REALE RED IPA 6,4 %	145,-
DUCHESSA SAISON 5,8 %	145,-

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	55,-
----------------------------	------

CEDRATA	50,-
---------	------

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

GINGER BEER	68,-
-------------	------

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