




Antipasti/ Le Insalate

Antipasti/ Le Insalate

La Pasta

Carne & Pesce

Pizze

Dolci

Antipasti

CAPRESE 138,-

Bøffelmozzarella- og tomatsalat servert med brød /
Bufalo mozzarella and tomato salad served with bread
(hvetegluten, melk)

ANTIPASTO MISTO 1 PERS / 2PERS 159,- / 269,-

Italienske oster, spekemat med focaccia og aioli /
Italian cheeses, coldcuts served with focaccia and aioli
(melk, hvetegluten, egg, sennep, soya)

CARPACCIO DI MANZO 145,-

Lårtunge av storfe med trøffelmajones og pecorino /
Beef Carpaccio with truffle majonese and pecorino
(melk, egg, soya)

COZZE ALLA TARANTINA 1/2 KG – 1 KG 139,- / 229,-

Blåskjell dampet med tomatsaus, hvitvin og chili servert
med focaccia /Steamed mussels in tomato sauce, white
wine and chili, served with focaccia
(bløtdyr, hvetegluten)

Le Insalate

INSALATA POLLO E PANCETTA 195,-

Kyllingsalat med stekt bacon, parmesan, oliven, fenikkel og
cherrytomater / Grilled chicken salad with fried bacon,
parmesan, olives, fennel, cherry tomatoes and vinegar
reduction.
(melk, hvetegluten, egg, soya, sennep)

INSALATA POLPO, PATATE É FAGIOLINI 168,-

Salat med blekksprut, asparges, bønner, cherrytomater og
potet / Mixed salad with octopus, asparagus, beans, cherry
tomatoes and potatoes
(bløtdyr)

INSALATA CAPRINO NEL GIARDINO 165,-

Caprino med vårløk, sukkererter, spirer, babyspinat,
asparges, bønner og balsamicoperler / Caprino cheese
with scallions, snow peas, sprouts, baby spinach, aspa-
ragus, green beans and balsamico pearls
(melk)

INSALATA BIANCA 196,-

Bøffelmozzarella fra Campania med fersk avocado,
basilikum, biologisk olivenolje fra Puglia og pinjekjerner/
Bufala mozzarella, fresh avocado, basil, biological olive oil
from Puglia and pine nuts
(pinjekjerner, melk, hvetegluten)



La Pasta

Antipasti/ Le Insalate

La Pasta

Carne & Pesce

Pizze

Dolci

La Pasta

PASTA DELLA SETTIMANA 169,-

Ukens pasta, spør servitøren / Pasta of the week,
ask you waiter
(melk, hvetegluten)

CUORI DI BASILICO ALLA NORMA 181,-

Hjertetortelloni fylt med basilikum og parmesan,
tomatsaus, aubergine, ovnsbakt ricotta og basilikum
Basil and parmesan stuffed tortelloni with tomato sauce,
eggplant, oven baked ricotta and fresh basil
(melk, hvetegluten)

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERI 211,-

Risotto med asparages, store villreker og basilikumpesto
Risotto with asparagus, wild shrimps and basil pesto
(pinjekjerne, melk, selleri, skalldyr)

GARGANELLI AL RAGU D'AGNELLO 172,-

Garganellipasta med gulrot, selleri, løk, hvitvin og lam
Fresh garganelli pasta with carrot, celery, onions, white
wine and lamb
(selleri, hvetegluten, egg, sulfit)




Carne & Pesce

Antipasti/ Le Insalate

La Pasta

Carne & Pesce

Pizze

Dolci

Carne & Pesce

FILETTO DI MANZO & VERDURE 269,-

Oksefilet med urtesmør, vårløk, sukkererter, asparges, aspargesbønner og favebønner / Beef filet with herb butter spring onions, snow peas, sprouts, asparagus and green beans
(melk, bønner)

PORCHETTA DI POLLO ALLE ERBE 239,-

Porchetta av kyllingrullade med middelhavsurter, squash, poteter, aubergine, purreløk, cherry tomater og yoghurtcrem / Chicken baloutine with mediterranean herbs, squash, aubergine, leek, potatoes, cherry tomatoes and yoghurt cream
(melk)

TONNO SCOTTATO MEDITERRANEO 249,-

Tunfiskfilet med ratatouille av squash, aubergine, paprika og pinjekjerner / Tuna fillet with ratatouille of squash, eggplant and peppers topped with pine nuts
(fisk, pinjekjerne, selleri, sulfitt, gluten, soya)



Antipasti/ Le Insalate

La Pasta

Carne & Pesce

Pizze

Dolci

MARINARA 99,-

Tomat, hvitløk og oregano / Tomato, garlic and oregano
(hvetegluten)

MARGHERITA 135,-

Tomat, fersk mozzarella og basilikum / Tomato, fresh mozzarella and basil (hvetegluten, melk)

PRIMAVERA 189,-

Fersk mozzarella, bakte tomater, squash, aubergine, oliven, pecorino og pesto / Fresh mozzarella, baked tomato, zucchini, eggplant, olives, pecorino and pesto (hvetegluten, melk, pinjekjerner) *Notabene: all oliven kan inneholde sten!*

CAPRICCIOSA 194,-

Tomat, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artiskokk og oregano / Tomato, fresh mozzarella, ham, mushrooms, artichoke and oregano (hvetegluten, melk, soya)

AI FORMAGGI 186,-

Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola og pecorino / Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (hvetegluten, melk, egg)

SALSICCIA E FRIARIELLI 187,-

Fersk mozzarella, salsiccia, friarielli, pecorino og chili / Fresh mozzarella, salsiccia, friarielli, pecorino and chili (hvetegluten, melk)

PARMA 199,-

Tomat, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og parmaskinke / Tomato, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham (hvetegluten, melk, pinjekjerner, egg)

MAREMONTI 192,-

Tomat, mozzarella, store villreker, salame calabrese, pecorino og chili / Tomato, mozzarella, big wild shrimps, salame calabrese, pecorino og chili (hvetegluten, skalldyr, melk)

INDIAVOLATA 199,-

Tomat, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino og oregano / Tomato, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino and oregano
Notabene: all oliven kan inneholde sten! (hvetegluten, melk)

PORCO TARTUFO 199,-

Fersk mozzarella, salsiccia, ruccola, trøffelkrem, mascarpone og pistasjnøtter / Fresh mozzarella, salsiccia, ruccola, truffle cream, mascarpone and pistachio (hvetegluten, melk, pistasjnøtter)

PARMIGIANA 179,-

Tomat, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum / Tomato, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil (hvetegluten, melk, egg)

SOTTO VON BISMARCK 197,-

Fersk mozzarella, asparges, pancetta og egg / Fresh mozzarella, asparagus, pancetta and egg (hvetegluten, melk, sulfit, egg)

VESUVIO 187,- Med parmaskinke/With parmaham: 207,-

Fersk bøffelmozzarella, ruccola, mynte og cherry tomater. Fresh bøffel mozzarella, rocket, mint and cherry tomatoes. (hvetegluten, melk)

LA RISACCA 196,-

Tomat, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolapesto og pinjekjerner / Tomato, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket pesto and pine nuts (hvetegluten, melk, pinjekjerner)

QUATTRO STAGIONI 189,-

Tomat, fersk mozzarella, skalldyr, artiskokk, sopp, salame calabrese, pecorino og oregano / Tomato, fresh mozzarella, shellfish, artichoke, mushrooms, salame calabrese, pecorino and oregano (hvetegluten, skalldyr, soya, melk)

NAPOLETANA 154,-

Tomat, fersk mozzarella, oliven, marinert ansjos, kapers og oregano / Tomato, fresh mozzarella, olives, marinated anchovies, capers and oregano (hvetegluten, melk, fisk, sulfit, fisk) *Notabene: all oliven kan inneholde sten!*

'NDUJA 197,-

Tomat, fersk mozzarella, 'nduja, ricotta, friarielli og hvitløk / Tomato, fresh mozzarella, 'nduja, ricotta, friarielli and garlic (hvetegluten, melk)

PANDA WWF VI GIR 10,- PER SOLGTE PIZZA TIL WWF – SJEKK WWW.WWF.NO 187,-

Fersk mozzarella, friarielli, gorgonzola, sopp, balsamicoløk og pinjekjerner / Fresh mozzarella, friarielli, gorgonzola, mushrooms, pickled onion & pine (hvetegluten, melk, pinjekjerner)



Antipasti/ Le Insalate

La Pasta

Carne & Pesce

Pizze

Dolci

MOUSSE ALLO YOGHURT É FRUTTA FRESCA 99,-

Yoghurtmousse servert med fersk fruktsalat
Yoghurt mousse served with fresh fruit salad
(melk)

**SEMIFREDDO ALL'ARANCIA AFFOGATO AL
CAMPARI 109,-**

Semifreddo av appelsin toppet med en shot Campari /
Semifreddo of orange topped with a shot of Campari
bitter *(melk, egg) - 20 års aldersgrense! (melk, egg)*

PANNA COTTA 101,-

Klassisk italiensk fløtepudding med ferskencoulis /
Classic Italian cream pudding served with peach coulis
(melk)

GELATI E SORBETTI 105,-

Is og sorbet / Ice-cream and sorbet
(melk, egg)

TIRAMISÚ 128,-

Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso,
mascarponekrem og sjokolade / Savoiardi with rum,
espresso, mascarpone and chocolate
(hvetegluten, egg, melk)

CANTUCCINI E VIN SANTO 157,-

Nøttekjeks og dessertvin / Biscotti and dessert wine
(hvetegluten, mandler, egg) NB: 18 års aldersgrense!

PINNE-IS 25,-

Ice lollies