

STUZZICHINI

Snacks

Appetizers

Husets focaccia med en ekstra jomfruelig olivenolje (hvetegluten)	62,-
Husets focaccia og aioli (hvetegluten, soya, egg, sennep)	62,-
Blandet italienske oliven	69,-
Salte ristede mandler (nøtter)	59,-

ANTIPIZZE

Forretter, Salater, Hovedretter

Starters, Salads, Main dishes

Tagliere misto (1 pers / 2 pers)	149/282,-
Italienske oster, spekemat, oliven, focaccia og aioli <i>Italian cheeses, cold cuts, olives, focaccia and aioli</i> (melk, egg)	
Insalata Caprese	146,-
Tomatsalat og bøffelmozzarella. Ekstra jomfruelig olivenolje og basilikum <i>Tomato salad and buffalo mozzarella. Extra virgin olive oil and basil</i> (melk)	
Burrata e parma	153,-
Parma og burrata – en kremet ferskmozzarella. Extra jungfruelig olivenolje og fiken Parma and burrata – a creamy, fresh mozzarella. Extra virgin olive oil and fresh figs (melk)	
Insalata Inverno	171,-
(Serveres med focaccia og aioli/ served with focaccia and aioli)	
Blandet salat med fersk geitost, rødbeter, boretaneløk, fiken og salte gresskarkjerner Mixed salad with fresh goat cheese, beetroot, pickled Italian onions, fresh figs and salted pumpkin seeds (melk, hvetegluten)	
Insalata pollo e pancetta	211,-
(Serveres med focaccia og aioli/ served with focaccia and aioli)	
Kyllingsalat med stekt bacon, parmesan, oliven, fenikkel, cherrytomater og vinaigrette Grilled chicken salad with fried bacon, parmesan, olives, fennel, cherry tomatoes and vinegar reduction (melk, hvetegluten, egg, soya, sennep)	

Lasagna alla Bolognese

189,-

Tradisjonell italiensk lasagne, servert med salat og focaccia
Traditional Italian lasagna served with salad and focaccia
(melk, egg, hvetegulten)

Melanzane alla Parmigiana

168,-

Stekt aubergine, fersk mozzarella, tomatsaus, parmesan og basilikum
Fried eggplant, fresh mozzarella, tomato sauce, parmesan and basil
(melk, egg, hvetegulten)

Linguine con Gamberi

194,-

Linguine med store villreker, cherrytomater, sjalottløk og persille
Linguine with shrimps, cherry tomato, shallots and parsley
(egg, hvetegluten, skalldyr, sulfit)

Tagliatelle con crema di tartufo e parmigiano

231,-

Tagliatelle med trøffelkrem og parmesan, servert med ruccola og parma
Tagliatelle with truffle cream and parmesan, served with rocket and parma ham
(hvetegluten, egg, melk)

PIZZA NAPOLETANA

Napolitansk Pizza

Neapolitan pizza

Marinara	136,-
Tomat, hvitløk og oregano <i>Tomato, garlic and oregano</i> (hvetegluten)	
Margherita	156,-
Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum <i>Tomato sauce, fresh mozzarella and basil</i> (hvetegluten, melk)	
Primavera	198,-
Fersk mozzarella, bakte tomater, squash, aubergine, basilikum, oliven, pecorino (fåreost) og pesto <i>Fresh mozzarella, baked tomato, basil, zucchini, eggplant, olives, pecorino (sheep's milk cheese) and pesto</i> (hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)	
Capricciosa	203,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artiskokk og oregano <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke and oregano</i> (hvetegluten, melk, soya)	
Ai Formaggi	193,-
Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (fåreost) og fiken <i>Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (sheep's milk cheese) and figs</i> (hvetegluten, melk, egg)	
Salsiccia e spinaci	195,-
Fersk mozzarella, salsiccia, spinat, pecorino (fåreost), chili og hvitløk <i>Fresh mozzarella, salsiccia, spinach, pecorino (sheep's cheese), chili and garlic</i> (hvetegluten, sulfitt, melk)	
Parma	209,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og parmaskinke <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham</i> (hvetegluten, melk, pinjekjerner, egg)	
Burrata	211,-
Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata (kremet variant av mozzarella), basilikum, ansjos og ekstra jomfruelig olivenolje	

Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy variety of mozzarella), basil, anchovies and extra virgin olive oil
(hvetegluten, melk, fisk)

Maremonti **204,-**

Tomatsaus, fersk mozzarella, store villreker, persille, salame calabrese, pecorino (fåreost) og chili
Tomato sauce, mozzarella, big wild shrimps, parsley, salame calabrese, pecorino and chili
(hvetegluten, skalldyr, melk)

Indiavolata **211,-**

Tomatsaus, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino (fåreost) og oregano
Tomatosauce, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino (sheep's cheese) and oregano
(hvetegluten, melk)

Guancia **196,-**

Fersk mozzarella, guanciale, fennikel, pecorino (fåreost), chili og persille
Fresh mozzarella, guanciale, fennel, pecorino (sheep's cheese), chili and parsley
(hvetegluten, sulfitt, melk)

Parmigiana **189,-**

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

La Risacca **206,-**

Tomatsaus, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner
Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket and pine nuts
(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

Quattro stagioni **199,-**

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

Abbufata **203,-**

Fersk mozzarella, røkt shiitakesopp, italiensk spinat, fontina og parmesan
Fresh mozzarella, smoked shiitake mushroom, fontina, italian spinach, fontina and parmesan
(hvetegluten, melk, egg)

Napoletana **169,-**

Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano
(hvetegluten, melk, sulfitt, fisk)

Marinaio **200,-**

Fersk mozzarella, tomatsalat, blekksprut, villreker, pecorino, persille og chili
Fresh mozzarella, tomato salad, octopus, wild shrimps, pecorino, parsley and chili
(hvetegluten, melk, bløtdyr, skaldyr)

Crudo **211,-**

Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata (kremet variant av mozzarella), parmaskinke, basilikum og ekstra jomfruelig olivenolje
Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy variety of mozzarella), parma ham, basil and extra virgin olive oil
(hvetegluten, melk)

'Nduja **209,-**

Tomatsaus, fersk mozzarella, 'nduja (sterk ferskpølse fra Calabria), sauericotta, italiensk spinat og hvitløk
Tomato sauce, fresh mozzarella, 'nduja (hot fresh Calabrian sausage), sheeps milk ricotta, italian spinach and garlic
(hvetegluten, sulfitt, melk)

Tartufo e Parma **229,-**

Fersk mozzarella, trøffelkrem, parmaskinke, ruccola og parmesan
Fresh mozzarella, truffle cream, parma ham, rocket and parmesan
(hvetegluten, egg, melk)

Alle pizzaer kan bestilles i barnestørrelse - til barn

For vår glutenvennlige pizza kommer et tillegg på 30,- Den stekes på eget papir i pizzaovnen. Har du allergi eller intoleranse vi skal ta hensyn til? Gi beskjed til servitøren din.

DOLCI

Dessert

Desserts

Affogato **65,-**

En kule vaniljeis toppet med en shot espresso
A scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso
(melk, egg)

Panna Cotta **109,-**

Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet
Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet
(melk, pistasjnøtter som kan sløyfes)

Tiramisú **119,-**

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

Nemesis di cioccolato

119,-

Nemesis sjokoladecake med en kule is
Nemesis chocolate cake with a scoop of ice cream
(egg, melk, pistasjnøtter - men de kan sløyfes)

Pinneis

26,-

Ice lollies
(egg, melk)