

Lunch

12.00-16.00

STUZZICHINI

Snacks

Appetizers

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

PRIMI PIATTI/ FORRETTER / STARTERS

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)	
Caprese (Vegetar)	129,-
Tomatsalat og bøffelmozzarella. Ekstra jomfruelig olivenolje og basilikum. <i>Tomato salad and buffalo mozzarella. Extra virgin olive oil and basil.</i> (melk, hvetegluten i focaccia)	
Vitello Tonnato	192,-
Tynne skiver av kalvefilet med tunfiskmajones, capers, blandet salat og skivet parmesan. <i>Finely sliced filet of veal with a tunamayo, mixed salad, capers and shaves of parmesan</i> (egg, soya, sennep, sulfitt, fisk og hvetegluten i focaccia)	
Insalata di pollo e panceta	198,-
Blandet salat med kylling og pancetta(it. Urøkt bacom) og parmesan. <i>Mixed salad with chicken and pancetta (it unsmoked bacon) and parmesan</i> <i>Serveres med focaccia og aioli</i> (hvetegluten, melk, sulfitt, soya)	

SECONDI PIATTI / HOVEDRETTER/ MAIN DISHES

Linguine alle Vongole **221,-**

Fersk linguini, hvitvinsdampede vongole-skjell, olivenolje, hvitløk, persille og chili
Fresh linguini pasta, steamed clams, white wine, olive oil, garlic, and chili.
(skalldyr, hvetegluten, sulfitt)

Tagliatelle alla crema di tartufo, parme e parmigiano **253,-**

Fersk tagliatelle med trøffelsaus og parmesan, servert med ruccola og parma skinke.
Kan også bestilles som vegetar (221,-)
Fresh tagliatelle with truffle cream and parmesan, served with rocket and parma ham.
Can also be ordered as a vegetarian dish (221,-)
(hvetegluten, melk og egg)

PIZZA NAPOLETANA

Napolitansk Pizza

Neapolitan pizza

**Pizzadeigen vår langtidsheves alltid i tre døgn og stekes i ekte vedovn på
bøkeved**

**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.**

Margherita **156,-**

Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella and basil
(hvetegluten, melk)

Marinara **136,-**

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

- Primavera** **198,-**
Fersk mozzarella, bakte tomater, squash, aubergine, basilikum, oliven, pecorino (fåreost) og pesto
Fresh mozzarella, baked tomato, basil, zucchini, eggplant, olives, pecorino (sheep's milk cheese) and pesto
(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)
- Ai Formaggi** **193,-**
Fersk mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (fåreost) og fiken
Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (sheep's milk cheese) and figs
(hvetegluten, melk, egg)
- Parma** **209,-**
Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og parmaskinke
Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham
(hvetegluten, melk, pinjekjerner, egg)
- 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)
- 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)
- Tartufo e Parma** **226,-**
Fersk mozzarella, trøffelkrem, parmaskinke, ruccola og parmesan
Fresh mozzarella, truffle cream, parma ham, rocket and parmesan
(hvetegluten, egg, melk)
- 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, skaldyr, melk)
- Parmigiana** **189,-**
Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil
(hvetegluten, melk, egg)
- '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)

DOLCI / Dessert / Desserts

Gelati e sorbetti

112,-

Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis Strawberry sorbet,
vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream
(egg, melk)

Tiramisú

119,-

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

Nemesis di cioccolato

129,-

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

Har du matallergi eller intoleranse, henvend deg til en av oss for å tilpasse menyen. Alle pizzaene kan lages glutenfrie. Vårt glutenfrie mel inneholder ikke hvetestivelse, men lupinprotein. Innholdet av allergener lagt til under hver rett. Og en ting til - all oliven kan inneholde stein eller rester av stein.

Dinner

Fra 16:00 til 22:00

STUZZICHINI

Snacks

Appetizers

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

PRIMI PIATTI

FORRETTER

STARTERS

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)	
Caprese (Vegetar)	129,-
Tomatsalat og bøffelmozzarella. Ekstra jomfruelig olivenolje og basilikum. <i>Tomato salad and buffalo mozzarella. Extra virgin olive oil and basil.</i> (melk, hvetegluten i focaccia)	
Vitello Tonnato	192,-
Tynne skiver av kalvefilet med tunfiskmajones, capers, blandet salat og skivet parmesan. <i>Finely sliced filet of veal with a tunamayo, mixed salad, capers and shaves of parmesan</i> (egg, soya, sennep, sulfitt, fisk og hvetegluten i focaccia)	
Insalata di pollo e panceta	198,-
Salat med kylling og pancetta, parmesan og sesonggrønnsaker. <i>Salad with seasonal vegetables, chicken, parmesan and pancetta</i> (melk, sulfitt, egg, hvetegluten i focaccia)	
Insalata con formaggio di capra caldo (Vegetar)	192,-
Bakt varm Chevre (geitost) på toast, honning, rødbeter, toast, valnøtter, salat og siciliansk vinaigrette. <i>Baked Chevre (goat cheese) on toast with honey, walnuts, beetroots, salad and a Sicilian vinaigrette.</i> (melk, sulfitt, hvetegluten og valnøtt)	

SECONDI PIATTI

HOVEDRETTER

MAIN DISHES

Linguine alle Vongole

221,-

Fersk linguini, hvitvinsdampede vongole-skjell, olivenolje, hvitløk, persille og chili
Fresh linguini pasta, steamed clams, white wine, olive oil, garlic, and chili.
(skalldyr, hvetegluten, sulfitt)

Garganelli all' amatriciana

236,-

Pasta med guanciale (speket svinekjake), tomatsaus, løk og pecorino (fåreost)
Pasta with cured porkcheeks, marinara sauce, oignons and pecorino.
(hvetegluten, melk)

Garganelli al radicchio speck, noci e taleggio

218,-

Fersk kort pasta, lettrøkt skinke fra Tyrol, bakt sikory og vanøtter i en kremet saus på Tallegio-ost fra Bergamo.
Short pasta with a cured Tyrolian ham, baked chickory, walnuts and a creamy sauce on tallegio cheese from Bergamo.
(hvetegluten, valnøtt, melk)

Tagliatelle alla crema di tartufo, parme e parmigiano

253,-

Fersk tagliatelle med trøffelsaus og parmesan, servert med ruccola og parma skinke.
Kan også bestilles som vegetar (221,-)
Fresh tagliatelle with truffle cream and parmesan, served with rocket and parma ham.
Can also be ordered as a vegetarian dish (221,-)
(hvetegluten, melk og egg)

Bistecca con salsa verde e verdure

279,-

Skiver av grillet storfekjøtt servert med sauterte grønnsaker, salsa verde og aromatisk smør.
Slices of grilled steak with sauted seasonal vegetables, salsa verde and aromatic butter.
(sulfitt, fisk, melk, hvetegluten / focaccia)

PIATTI PER BAMBINI

BARNAS MENY CHILDRENS MENU

Spaghetti alla bolognese

106,-

Vår nydelige hjemmelagde tomat-saus med kjøtdeig
Our delicious homemade tomato and minced meat sauce.
(selleri, sulfitt)

Pizza

Alle våre nystekte napolitanske pizzaer er tilgjengelige i barnestørrelser
All our freshly baked neapolitan pizzas are available in childrens sizes.

PIZZA NAPOLETANA

Napolitansk Pizza *Neapolitan pizza*

Margherita

156,-

Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum
Tomato sauce, fresh mozzarella and basil
(hvetegluten, melk)

Marinara

136,-

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

Primavera

198,-

Fersk mozzarella, bakte tomater, squash, aubergine, basilikum, oliven, pecorino (fåreost) og pesto
Fresh mozzarella, baked tomato, basil, zucchini, eggplant, olives, pecorino (sheep's milk cheese) and pesto
(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)

Capricciosa

203,-

Tomatsaus, fersk mozzarella, prosciutto cotto, sopp, artiskokk og oregano
Tomato sauce, fresh mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke and oregano
(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 <i>Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy variety of mozzarella), basil, anchovies and extra virgin olive oil</i> (hvetegluten, melk, fisk)	
Maremonti	204,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, store villreker, persille, salame calabrese, pecorino (fåreost) og chili <i>Tomato sauce, mozzarella, big wild shrimps, parsley, salame calabrese, pecorino and chili</i> (hvetegluten, skaldyr, melk)	
Indiavolata	211,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, salame calabrese, oliven, rødløk, pecorino (fåreost) og oregano <i>Tomatosauce, fresh mozzarella, salame calabrese, olives, red onion, pecorino (sheep's cheese) and oregano</i> (hvetegluten, melk)	
Guancia	196,-
Fersk mozzarella, guanciale, fennikel, pecorino (fåreost), chili og persille <i>Fresh mozzarella, guanciale, fennel, pecorino (sheep's cheese), chili and parsley</i> (hvetegluten, sulfitt, melk)	
Parmigiana	189,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil</i> (hvetegluten, melk, egg)	
La Risacca	206,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket and pine nuts</i> (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, skalldyr)

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 **226,-**

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	67,-
En kule vaniljeis toppet med en shot espresso <i>A scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso.</i> (melk, egg)	
Gelati e sorbetti	112,-
Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis Strawberry sorbet, <i>vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream</i> (egg, melk)	
Tiramisú	119,-
Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade <i>Savoardi with rum, espresso, mascarpone and chocolate</i> (hvetegluten, egg, melk)	
Nemesis di cioccolato	129,-
Nemesis sjokoladecake med en kule is <i>Nemesis chocolate cake with a scoop of ice cream</i> (egg, melk, pistasjnøtter - men de kan sløyfes)	
Pinneis	25,-
<i>Ice lollies</i> (egg, melk)	