

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.

STUZZICHINI

Snacks

Appetizers

<i>Husets focaccia med en ekstra jomfruelig olivenolje (hvetegluten)</i>	59,-
<i>Husets focaccia og aioli (hvetegluten, soya, egg, sennep)</i>	59,-
<i>Blandet italienske oliven</i>	69,-
<i>Salte ristede mandler (nøtter)</i>	59,-
<i>Parmesanchips (melk, egg)</i>	55,-

Antipasti

FORRETTES

STARTERS

Bufala mozzarella dop

(Denominazione di origine protetta)

Fersk mozzarella DOP er laget utelukkende av bøffelmelk fra Campania, det historiske kjerneområdet for produksjon av bøffelmozzarella i Italia. Pasteurisert.

Caprese (Vegetar)

129,-

Cherrytomater fra Hanasand gård med basilikum, bøffelmozzarella og ekstra jomfru olje

Cherry tomatoes with basil, bufala mozzarella and extra virgin oil

(melk, sulfit, hvetegluten I focaccia)

Verdure grigliate con bufala (Vegetar)

169,-

Grillede middelhavsgrønnsaker med fersk mozzarella.

Grilled mediterranean vegetables with fresh mozzarella.

(melk)

Culatello, fico e mozzarella

165,-

Culatello (den beste delen av parmaskinken, hengt i minst 11 måneder) fiken og fersk bøffelmozzarella. Jomfruolje

Culatello (the best part of the Parma ham, hanged at least 11 months) fig, and fresh buffalo mozzarella.

Virgin oil

(hvetegluten i focaccia, melk)

Tagliere Misto (1 pers / 2 pers)

149/282,-

Italienske oster og spekemat. liten/ stor

Italian cheeses and ham

(hvetegluten i focaccia, melk, egg og soya i aioli)

INSALATE

SALATER

SALADS

Insalata di pollo e panceta

198,-

Blandet salat med kylling og pancetta(it. Urøkt bacon) og parmesan.

Mixed salad with chicken and pancetta (it unsmoked bacon) and parmesan

Serveres med focaccia og aioli

(hvetegluten, melk, sulfitt, soya)

Insalata Paradiso Verde-

185,-

Blandet salat med favebønner, asparges, fennikel, asparges bønner, pistasjnøtter og Pecorino di Fozza (lagret fåreost)

Mixed salad with fava beans, asparagus, fennel, green beans, pistachio nuts and Pecorino di Fozza (matured sheep's cheese)

Serveres med focaccia og aioli.

(hvetegluten, melk, sulfitt)

Insalata di capesantine

192,-

Blandet salat med små kamskjell, romanesco, pancetta, ferske erter, fenikkel

Mixed salad with small scallops, Romanesco, pancetta, fresh peas, fennel med focaccia og aioli

(hvetegluten i focaccia, soya, sulfitt, skalldyr)

SECONDI PIATTI

HOVEDRETTER

MAIN DISHES

Cacciucco

255,-

Italiensk fisk og skaldyrssuppe.

Italian fish and shellfish soup

Serveres med focaccia og aioli.

(hvetegluten i focaccia, soya, sulfitt, skaldyr, fisk, selleri)

Linguine alle Vongole

221,-

Flat lang pasta fra Campagna med vongole- skjell, chili og persille

A flat spaghetti from campagna with vongole clams, chili, and parsley.

(hvetegluten, skaldyr, sulfitt)

Rigati con ragu di vitello

225,-

Rigati med ragu av langtidskokt kalveskank, gremolata og parmesan

Rigati with a ragu slow cooked veal shin, gremolata, and parmesan

(hveteglute, sulfitt, seller, melk og egg)

Agnolotti

205,-

Hjemmelagne pastaputer fylt med ricotta, pecorino (it. fåreost), asparges, fave, ferske erter og mynte.

Homemade pasta filled with ricotta, pecorino, asparagus, fave beans, fresh peas, and mint.

(hvetegluten, melk, sulfitt)

Bistecca con verdure di stagione

279,-

Skiver av entrecote med lune sesonggrønnsaker og urtesmør

Slices of entrecote with warm seasonal vegetables and herb butter.

Serveres med rosmarin poteter

(sulfitt, melk)

PIZZA NAPOLETANA

Napolitansk Pizza

Neapolitan pizza

Margherita	156,-
Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum <i>Tomato sauce, fresh mozzarella and basil</i> (hvetegluten, melk)	
Marinara	136,-
Tomat, hvitløk og oregano <i>Tomato, garlic and oregano</i> (hvetegluten)	
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 <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, skaldyr, artiskokk, sopp, salame calabrese, pecorino (fåreost) og oregano <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, shellfish, artichoke, mushrooms, salame calabrese, pecorino and oregano</i> (hvetegluten, skaldyr, soya, melk)	
Abbufata estiva	211,-
Fersk mozzarella, asparges, sopp, pecorino, parmesan og ramsløk. <i>Fresh mozzarella, asparagus, mushroom, pecorino, parmesan and ramson.</i> (hvetegluten, melk, egg)	
Napoletana	169,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, oliven, ansjos, kapers og oregano <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, olives, anchovies, capers and oregano</i> (hvetegluten, melk, sulfitt, fisk)	
Marinaio	200,-
Fersk mozzarella, tomatsalat, blekksprut, villreker, pecorino, persille og chili <i>Fresh mozzarella, tomato salad, octopus, wild shrimps, pecorino, parsley and chili</i> (hvetegluten, melk, bløtdyr, skaldyr)	
Crudo	211,-
Fersk mozzarella, cherrytomater, burrata (kremet variant av mozzarella), parmaskinke, basilikum og ekstra jomfruelig olivenolje <i>Fresh mozzarella, cherry tomatoes, burrata (a creamy variety of mozzarella), parma ham, basil and extra virgin olive oil</i> (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

A scoop of vanilla ice cream topped with a shot of hot espresso.

(melk, egg)

Fragola e limoncello

97,-

En kule jordbærsorbet servert med iskald limoncello NB: 20-års aldersgrense

A scoop of strawberry sorbet served with ice cold limoncello

(sulfitt)

Sgroppino Paradiso

119,-

En kule sitronsorbet servert med vodka og prosecco NB: 20-års aldersgrense

A scoop of lemon sorbet served with vodka and prosecco

(sulfitt)

Gelati e sorbetti

112,-

Jordbærsorbet, vaniljeis, pasjonsfrukt sorbet og sjokoladeis Strawberry sorbet,
vanilla ice cream, passionfruit sorbet and chocolate ice cream

(egg, melk)

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
Savoardi 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)

Pinneis

25,-

Ice lollies
(egg, melk)