

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

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,-
Parmesan-chips (melk, egg)	55,-

Antipasti

FORRETTET

STARTERS

Bufala mozzarella dop

(Denominazione di origine protetta)

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

Caprese (Vegetar)

129,-

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

Cherry tomatoes with basil, bufala mozzarella and extra virgin oil

(melk, sulfitt, hvetegluten i focaccia)

Verdure grigliate con bufala (Vegetar)

169,-

Grillede sommergrønnsaker med bøffelmazzarella, ekstra jomfruolje og artisjokk pure`.

Grilled summer vegetables with bufala mozzarella, artichoke pure` and extra virgin oil.

(melk, mandler)

Culatello, fico e mozzarella

165,-

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

Jomfruolje

Culatello (the best part of the Parma ham, hunged 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)

PRIMI/ SECONDI
FORRETTER/HOVEDRETTER
STARTERS/MAIN DISHES

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, skaldyr)

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)

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)

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)

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
(sulfit, melk)

Cacciucco **255,-**

Italiensk fisk og skaldyrssuppe.
Italian fish and shellfish soup
Serveres med focaccia og aioli.
(hvetegluten i focaccia, soya, sulfit, skalldyr, fisk, selleri)

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
Fresh mozzarella, parmesan, gorgonzola, pecorino (sheep's milk cheese) and figs
(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> <i>(hvetegluten, sulfitt, melk)</i>	
Parma	209,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, parmesan, pinjekjerner, ruccola og parmaskinke <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, parmesan, pine nuts, rocket and parma ham</i> <i>(hvetegluten, melk, pinjekjerner, egg)</i>	
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> <i>(hvetegluten, melk, fisk)</i>	
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> <i>(hvetegluten, skaldyr, melk)</i>	
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> <i>(hvetegluten, melk)</i>	
Guancia	196,-
Fersk mozzarella, guanciale, fennikel, pecorino (fåreost), chili og persille <i>Fresh mozzarella, guanciale, fennel, pecorino (sheep's cheese), chili and parsley</i> <i>(hvetegluten, sulfitt, melk)</i>	
Parmigiana	189,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, eggplant, parmesan and basil</i> <i>(hvetegluten, melk, egg)</i>	
La Risacca	206,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, pancetta, gorgonzola, ruccolasalsa og pinjekjerner <i>Tomato sauce, fresh mozzarella, pancetta, gorgonzola, rocket and pine nuts</i> <i>(hvetegluten, melk, egg, pinjekjerner)</i>	
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> <i>(hvetegluten, skaldyr, soya, melk)</i>	

Abbufata estiva **211,-**

Fersk mozzarella, asparges, sopp, pecorino, parmesan og ramsløk.
Fresh mozzarella, asparagus, mushroom, pecorino, parmesan and ramson.
(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 **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)	
Fragola e limoncello	97,-
En kule jordbærsorbet servert med iskald limoncello NB: 20-års aldersgrense <i>A scoop of strawberry sorbet served with ice cold limoncello</i> (sulfitt)	
Sgroppino Paradiso	119,-
En kule sitronsorbet servert med vodka og prosecco NB: 20-års aldersgrense <i>A scoop of lemon sorbet served with vodka and prosecco</i> (sulfitt)	
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)	
Panna Cotta	109,-
Klassisk italiensk fløtepudding med pasjonsfruktsorbet <i>Classic Italian cream pudding with passion fruit sorbet</i> (melk, pistasjnøtter som kan sløyfes)	
Tiramisú	119,-
Champagnekjeks med Havana Club rom, espresso, mascarponekrem og sjokolade <i>Savoiardi 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,-
Ice lollies (egg, melk)	