

17. MAI MENY

Antipasti/

Piccoli piatti

FORRETTER/ SMÅRETTER

GAMBERI CON AGLIO

Stekte gigante ASC-sertifisert scampi i olivenolje, hvitløk og chili. Serveres med focaccia og aioli
HVETE, DURUMHVETE, SKALLDYR, SOYA
239,-

CARPACCIO DI MANZO

Tynne, rå skiver av oksefilet, parmesan, sitron, olivenolje, ruccola og pinjekjerner
MELK, PINJEKJERNER
239,-

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Parmaskinke, ventricina salami, marchisio salami med trøffel, pecorino, mozzarella, cherrytomat, ruccola, oliven, aioli og focaccia
HVETE, DURUMHVETE, EGG, MELK, PINJEKJERNER, MANDLER, SULFITTER
385,- for 2 personer

BRUSCHETTA SKAGEN

Grillet landbrød, kremet reker, krepsehaler
HVETE, RUG, SKALLDYR, MELK
189,-

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO

Grillet landbrød, cherrytomat, hvitløk, basilikum, olivenolje og parmesan
HVETE, RUG, MELK
172,-

ZUPPA DI PESCE CREMOSA

Kremet fiskesuppe med hvit fisk, laks, reker, blåskjell og rotgrønnsaker
MELK, SELLERI, SKALLDYR, BLØTDYR, FISK
Som forrett 219,-
Som smårett 285,-

Insalate SALATE

INSALATA DI POLLO

Kyllingfilet, bacon, tomat, agurk, rødløk, mandler, melon, blandet salat, parmesan. Serveres med focaccia
HVETE, DURUMHVETE, MELK, MANDLER
289,-

INSALATA VEGETARIANA

Melon, jordbær, plommetomat, rødløk, granateple, agurk, mozzarella, pesto, mandler, blandet salat, parmesan. Serveres med focaccia
HVETE, DURUMHVETE, MELK, MANDLER, PINJEKJERNER
275,-

Secondi Piatti Pesce

FISKERETTER

LETTBAKT LAKS

Lettbakt Salma laks servert med kremet blåskjell saus med løkolje, ristet blomkål, permesanchips og syltig løk. Potetet fra Bjærtnes og Hoel
FISK, BLØTDYR, MELK, SULFITTER
475,-

Secondi Piatti Carne

GRILLRETTER

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA

Grillet entrecôte 250 gram av Argentinsk storfe toppet med ramløkssmør og gremolata. Serveres selleri, squash, aburgine, tomater og poteter fra bjærtnes og Hoel
SELLERI, MELK
485,-



Piatti di Pasta

TAGLIATELLE GORGONZOLA

Fersk tagliatelle med indrefilet av okse, vårløk, chili og gorgonzolasaus
HVETE, DURUMHVETE, EGG, MELK, SULFITTER, SELLERI
279,-

TAGLIATELLE AL BOLOGNAISE

Fersk tagliatelle, kjøttsaus, parmesan og persille
HVETE, DURUMHVETE, EGG, MELK, SELLERI, SOYA, SULFITTER
259,-

GARGANELLI CON POLLO

Fersk garganelli, kyllingfilet, bacon, paprika, vårløk, hvitløk, parmesan, fløte og basilikum
HVETE, DURUMHVETE, EGG, MELK, SELLERI, SULFITTER
279,-

Salse

Aioli EGG,
Hvitløksdressing MELK
Pesto Rosso MELK, CASHEWNØTTER
Pesto genovese MELK, PINJEKJERNER, MANDLER
35,-



Pizza

MARGHERITA

Tomatsaus, fersk mozzarella, basilikum, oregano
HVETE, MELK
225,-

PARMA

Tomatsaus, fersk mozzarella, prosciutto de Parma Gran Reserva, ruccola, parmesan
HVETE, MELK
279,-

ALLA DIAVOLA

Tomatsaus, fersk mozzarella, ventricina salami
HVETE, MELK
275,-

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatsaus, fersk mozzarella, skinke, champignon
HVETE, MELK
255,-

LA PIZZA DELLA CASA

Tomatsaus, fersk mozzarella, strimlet biffkjøtt, champignon, rødløk
HVETE, MELK
279,-

POLLO

Tomatsaus, fersk mozzarella, kylling, rødløk, hvitløk, oliven, ruccola, pesto rosso, parmesan
HVETE, MELK, CASHEWNØTTER
275,-

Dolci

TORTINO AL CIOCCOLATO

Sjokoladefondant serveres med vaniljeis
HVETE, EGG, MELK
189,-

CANNOLI FRAGOLA

Cannoli fylt med mascarponekrem med jordbær og balsamico
EGG, MELK
185,-

GELATO E SORBETTO

Velg to kuler: salt karamell, sjokolade, vanilje, pistasj eller bringebærsorbet
EGG, MELK
155,-

