

Antipasti FORRETTER

CARPACCIO DI MANZO

Tynne, rå skiver av oksefilet, parmesan, sitron, olivenolje, ruccola og ristet mandler
MELK, MANDLER
239,-

BURRATA

Bløt og kremet mozzarella spesialitet fra Puglia. Serveres med forskjellige tomater, bringebær eddik, basilikum, mynte og ristet frø
HVETE, RUG, MELK
245,-

GAMBERI CON AGLIO

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

ANTONIUS Caviar

30 gram Oscietra Caviar og 1 flaske

BOLLINGER CHAMPAGNE

2225,-

Secondi Piatti Pesce

FISKERETTER

IPPOGLOSSI

Pannestekt kveite filet servert med kremet blåskjell saus med løkolje, ristet blomkål, permesanchips og syrlig løk. Potetet fra Bjærtnes og Hoel
FISK, BLØTDYR, MELK, SULFITTER
475,-

COZZA ALLA CREMA

Hvitvinsdampede blåskjell i kremet saus med løk, hvitløk og urter. Serveres med focaccia og aioli
HVETE, MELK, BLØTDYR
295,-

HUMMUS CON BARBABIETOLE

Bakte rødbeter, ricotta, hummus, honning vinagrette
MELK, MANDLER, SESAMFRØ, SULFITTER
345,-

Secondi Piatti Carne

GRILLRETTER

BISTECCA ALLA FIORENTINA

En Toscana klassiker laget på 800 gram porterhouse steak fra Argentinsk Black Angus. Servert med ramsløgssmør, gremolata, grillet aubergine, squash og tomater. Poteter fra bjærtnes og Hoel. Fin å dele for to personer eller for en sulten person.
MELK, SELLERI
955,-

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA

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

SALTIMBUCCA ALLA ROMANA

Italiensk kjøttrett av kalv med parmaskinke og salvie. Serveres med kalvesky med tomat og ramsløg. Lun potetsalat og asparges
SELLERI, MELK
465,-

Piatti di Pasta

SPAGHETTI AGLI SCAMPI

Fersk spaghetti, scampi frest i hvitvin, chili, hvitløk, persille, cherrytomat
HVETE, DURUMHVETE, SULFITTER, SELLERI
275,-

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,-

LASAGNE DELLA NONNA ALL'ITALIANA

Husets Lasagne serveres med bechamel- og tomatsaus, parmesan og focaccia.
HVETE, DURUMHVETE, EGG, MELK, SELLERI, SULFITTER
269,-

LASAGNA VEGETARIANO

Vegetar Lasagne serveres med salat og focaccia
HVETE, DURUM HVETE, EGG, MELK, SOYA,
269,-

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,-

SALAME

Tomatsaus, fersk mozzarella, pepperoni Calabria, rødløk, cherrytomat
HVETE, MELK
275,-

LA PIZZA DELLA CASA

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

PIZZA ZUCCINI

Tomatsaus, fersk mozzarella, grillet squash og aburgine med hvitløk og semitørket tomater
HVETE, MELK
269,-

POLLO

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

INFERNO

Tomatsaus, fersk mozzarella, negrini salami pepperoni picante, marinerte chili pepper
HVETE, MELK
285,-

GUANCIA

Crème Fraiche, fersk mozzarella, guanciale, chili, persille
HVETE, MELK
279,-

Dolci

TIRAMISÙ

Hjemmelaget klassisk italiensk kake med mascarponeost og savoirdikjeks
HVETE, EGG, MELK, SULFITTER
185,-

TORTINO AL CIOCCOLATO

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

PANNA COTTA

Bringebær coulis
MELK
169,-

CANNOLI FRAGOLA

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

GELATO E SORBETTO

Velg to kuler: salt karamell, sjokolade, vanilje, pistasj eller bringebær sorbet
EGG, MELK
165,-

Zuppa SUPPER

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 PESCATORE

Salma laks, marinerte krepshealer, reker, sjallottløk, hvitløk, tomat, agurk, sitron og aioli. Serveres med focaccia
HVETE, DURUMHVETE, SKALLDYR, FISK, EGG, MELK
299,-

INSALATA VEGETARIANA

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

OM ALLERGEN

Vi produserer alt selv, derfor kan våre retter inneholde spor av alle allergener. Vi serverer det meste i vår meny glutenfri, mot et tillegg på kr. 45,- for glutenfrie hovedretter. Har du andre allergier, spør din servitør og vi tilpasser retten for deg.

Antipasti STARTERS

CARPACCIO DI MANZO

Thin, raw slices of beef tenderloin, parmesan, lemon, olive oil, rocket and pine nuts
MILK, PINE NUTS
239,-

BURRATA

Soft and creamy mozzarella specialty from Puglia. Served with various tomatoes, raspberry vinegar, basil, mint and toasted seeds
WHEAT, RYE, MILK
245,-

GAMBERI CON AGLIO

Fried big ASC-certified scampi in olive oil, garlic and chilli. Served with focaccia and aioli
WHEAT, DURUM WHEAT, SHELLFISH, SOY
239,-

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Parma ham, ventricina salami, marchisio salami with truffle, pecorino, mozzarella, cherry tomatoes, rocket, olives, capers, aioli and focaccia
WHEAT, DURUM WHEAT, EGG, MILK, PINE NUTS, SULPHITES
385,- for 2 people

ANTONIUS *Caviar*

30 gram Oscietra Caviar and 1 bottle of
BOLLINGER CHAMPAGNE
2225,-

Zuppa SOUP

ZUPPA DI PESCE CREMOSA

Creamy fish soup with white fish, salmon, prawns, mussels and root vegetables
MILK, CELERY, SHELLFISH, MOLLUSKS, FISH
As a starter NOK 219,-
As a small dish NOK 285,-

Insalate SALADS

INSALATA DI POLLO

Chicken fillet, bacon, tomato, cucumber, red onion, almonds, melon, mixed salad, parmesan. Served with focaccia
WHEAT, DURUM WHEAT, MILK, ALMONDS
289,-

INSALATA PESCATORE

Salma salmon, marinated crayfish tails, prawns, shallots, garlic, tomato, cucumber, lemon and aioli. Served with focaccia
WHEAT, DURUM WHEAT, SHELLFISH, FISH, EGGS, MILK
299,-

INSALATA VEGETARIANA

Melon, strawberry, plum tomato, red onion, pomegranate, cucumber, mozzarella, pesto, almonds, mixed salad, parmesan. Served with focaccia
WHEAT, DURUM WHEAT, MILK, ALMONDS, PINE NUTS
275,-

Secondi Piatti Pesce

FISH DISHES

IPPOGLOSSI

Pan-fried halibut fillet served with creamy mussel sauce with onion oil, roasted cauliflower, parmesan chips and sour onions. The potato from Bjærtnes and Hoel
FISH, MOLLUSCS, MILK, SULPHITE
475,-

COZZA ALLA CREMA

White wine-steamed mussels in a creamy sauce with onions, garlic and herbs. Served with focaccia and aioli
WHEAT, MILK, MOLLUSCS
295,-

HUMMUS CON BARBABIETOLE

Bakte rødbeter, ricotta, hummus, honning vinagrette
MELK, MANDLER, SESAMFRØ, SULFITTER
345,-

Secondi Piatti Carne

GRILLED DISHES

BISTECCA ALLA FIORENTINA

A Tuscan classic made with 800 grams of porterhouse steak from Argentinian Black Angus. Served with chive butter, gremolata, grilled aubergine, squash and tomatoes. Potatoes from Bjærtnes and Hoel.
Nice to share for two people or for one hungry person.
MILK, CELERY
955,-

ENTRECÔTE ALLA GRIGLIA

Grilled entrecôte 250 grams of Argentinian beef topped with chive butter and gremolata. Celery, squash, aubergine, tomatoes and potatoes from Bjærtnes and Hoel are served
CELERY, MILK
485,-

SALTIMBUCCA ALLA ROMANA

Italian meat dish of veal with Parma ham and sage. Served with veal stew with tomato and spring onion. Warm potato salad and asparagus
CELERY, MILK
465,-

Piatti di Pasta

SPAGHETTI AGLI SCAMPI

Fresh spaghetti, scampi, white wine, chilli, garlic, parsley, cherry tomato
WHEAT, DURUM WHEAT, SULPHITE, CELERY
275,-

TAGLIATELLE GORGONZOLA

Fresh tagliatelle with fillet of beef, scallions, chili and gorgonzola sauce
WHEAT, DURUM WHEAT, EGGS, MILK, SULPHITE, CELERY
279,-

TAGLIATELLE AL BOLOGNAISE

Fresh tagliatelle, meat sauce, parmesan and parsley
WHEAT, DURUM WHEAT, EGG, MILK, CELERY, SOYA, SULPHITES
259,-

GARGANELLI CON POLLO

Fresh garganelli, chicken fillet, bacon, red pepper, spring onion, parmesan, garlic, cream and basil
WHEAT, DURUM WHEAT, EGGS, MILK, CELERY, SULPHITES
279,-

LASAGNA DELLA CASA

Lasagne of the house served with bechamel and tomato sauce, Parmesan and focaccia.
WHEAT, DURUM WHEAT, EGG, MILK, CELERY, SULPHITES
269,-

LASAGNA VEGETARIANO

Vegetarian Lasagna served with salad and focaccia.
WHEAT, DURUM WHEAT, EGGS, MILK, SOY
269,-

Salse

Aioli EGG,
Hvitløksdressing MILK
Pesto Rosso MILK, CASHEWNØTTER
Pesto genovese MILK, PINE NUTS, ALMONDS
35,-

Pizza

MARGHERITA

Tomato sauce, fresh mozzarella, basil, oregano
WHEAT, MILK
225,-

PARMA

Tomato sauce, fresh mozzarella, parma ham, rocket, parmesan
WHEAT, MILK
279,-

ALLA DIAVOLA

Tomato sauce, fresh mozzarella, ventricina salami
WHEAT, MILK
275,-

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomato sauce, fresh mozzarella, ham, champignon
WHEAT, MILK
255,-

SALAME

Tomato sauce, fresh mozzarella, pepperoni calabra, red onion, cherry tomatoes
WHEAT, MILK
275,-

LA PIZZA DELLA CASA

Tomato sauce, fresh mozzarella, beef, champignon, red onion.
WHEAT, MILK
279,-

PIZZA ZUCCHINI

Tomato sauce, fresh mozzarella, grilled squash and aubergine with garlic and semi-dried tomatoes
WHEAT, MILK
269,-

PIZZA POLLO

Tomato sauce, fresh mozzarella, chicken, red onion, garlic, olives, rocket, pesto rosso, parmesan
WHEAT, MILK, CASHEW NUTS
275,-

INFERNO

Tomato sauce, fresh mozzarella, negrini salami, pepperoni picante, pickled chili pepper
WHEAT, MILK
285,-

GUANCIA

Crème Fraiche, fresh mozzarella, guanciale, chili, parsley
WHEAT, MILK
279,-

Dolci

TIRAMISÙ

Homemade classic Italian cake with mascarpone cheese and savoiardi biscuit
WHEAT, EGG, MILK, SULPHITES
185,-

TORTINO AL CIOCCOLATO

Chocolate fondant served with vanilla ice cream.
WHEAT, EGG, MILK
189,-

PANNA COTTA

Raspberry coulis
EGG, MELK
169,-

CANNOLI FRAGOLA

Cannoli filled with mascarpone cream with strawberries and balsamic
EGGS, MILK, WHEAT, SULPHITE
185,-

GELATO E SORBETTO

Choose two scoops: salt caramel, chocolate, vanilla or raspberry sorbet.
EGG, MILK
165,-

ABOUT ALLERGENS

We prepare everything inhouse, our dishes **may** contain traces of all allergens. Most of our dishes can be prepared gluten free – for a fee of NOK 45,- for main dishes. If you have other allergies, please ask your waiter and we will adapt the dish for you