

STARTER

Caprese VEG 229,-

Tradisjonelt er dette en del av rettene fra Napoli, denne friske retten kommer fra øya Capri. Fersk bøffelmozzarella, cherytomater og basilikum.
Allergener: 2

Bruschette miste VEG 135,-

(3 typer ytopping) Stekt hvitløksbrød servert med tre forskjellige fyll.
Allergener: 2,3,4

Bruschette VEG 89,-

Bruschetta er en rustikk rett som stammer fra bøndenes behov for å lage brød, i dag ansett som en forrett. Hovedingredienser: brød, olivenolje, hvitløk, tomater, basilikum, oregano, salt og pepper.
Allergener: 3

Parmigiana di melanzane VEG 229,-

Dette er et mesterverk av en oppskrift hentet fra min bestemor, som pleide å tilberede den i helgene, når hele familien samlet seg ved bordet hennes. Ekte smaker, Aubergine i tomatsaus, parmesan, mozzarella og basilikum.
Allergener: 2,3,4

Scampi al vino bianco 229,-

Reker, hvitløk, olivenolje, hvitvin
Allergener: 4

Carpaccio di bresaola 229,-

Rucola, parmigiano, olivenolje, sitron, biff
Allergener: 2

Parmaskinke og pecorino sardo 229,-

Servert med mustard.
Parmaskinke fra Parma-distriktet i Nord-Italia og pecorino sardo er en fast ost fra Sardinia laget av sauemelk. En uforglemmelig kombinasjon!
Allergener: 2

FISK

Blåskjell 299,-

Dampet blåskjell med hvitløksmør, purreløk i hvitvin med kremfløte
Allergener: 12,4,13

Sjøkreps 390,-

Gratinert sjøkreps
Allergener: 3,6

Calamari fritti 229,-

Calamari er små blekksprut som forsiktig er dekket med en melblanding som gir en usedvanlig lett og subtil panering når de stekes. Dette er en av de mest klassiske italienske sjømatrettene.
Allergener: 3,13

KJØTT

Entrecôte 389,-

Premium grillet entrecôte servert med et delikat utvalg av ferske grønnsaker og poteter. Medium stekt
Allergener: 2

Pollo a modo mio 289,-

Marinert kylling med timian, rosmarin og hvitløk. Servert med spinat og grønnsaker.
Allergener:

SALAT

Insalata di pollo all italiana 229,-

Kylling, salat, rodløk, bacon, cherytomat, olivenolje, balsamico
Allergener: 4

Insalata con scampi 229,-

Salat med scampi, cherytomat, olivenolje, balsamico og granateple
Allergener: 4,6

DESSERT

Affogato al caffè 175,-

Allergener: 2

Tiramisu 155,-

Savoiardi (ladyfingers), egg, sukker, mascarpone, kaffe og kakao. Ekte er bedre og med sikkerhet er dette vår bestselgende dessert.
Allergener: 1,2,3

Iscrem 135,-

Allergener: 2

Crème brulee 155,-

Allergener: 1,2

Dagens dessert 155,-

Allergener:



GODT Å DELE

Pizza frita 98,-

Allergener: 2,3,4

Oliven 89,-

Allergener:

Rød pesto 89,-

Allergener: 2,9

Grønn pesto 89,-

Allergener: 2,9

Aioli 49,-

Allergener: 1

Fritert salvie 98,-

Allergener: 3

Focaccia 98,-

Allergener: 3



PASTA

Pappardelle porcini VEG 255,-

Fersk pasta i kremfløte med steinsopp
Allergener: 1,2,3

Tortellone burro e salvia VEG 239,-

Tortellone fylt med steinsopp.
Allergener: 1,2,3

Pappardelle alle bolognese 229,-

Hjemmelaget i vårt laboratorium på tradisjonelt vis. Pasta med kjøttsaus.
Allergener: 1,3,4

Gnocchi alla sorrentina VEG 209,-

Potet-pastaputer med tomatsaus og parmesan
Allergener: 1,3,4

Tortellini panna e prosciutto 239,-

Pastaputer fylt med kjøtt med kremfløte, skinke og trøffelolje
Allergener: 1,2,3

Ravioli pasticciati VEG 269,-

Tortellone med steinsopp.
Allergener: 1,2,3,4

Rigatoni pecorino e pancetta 269,-

Pasta med bacon, kremost og pecorino
Allergener: 1,2,3

Rigatoni alla calabra 269,-

Med tomatsaus, kremfløte og grønnsaker og kylling.
Allergener: 2,3

Rigatoni alla siciliana VEG 269,-

Med tomatsaus, aubergine, basilikum og parmesan
Allergener: 1,3

Penne alla arrabbiata VEG 249,-

Med tomatsaus med hvitløk, urter og chili
Allergener: 1,3,4

Dagens pasta

Spør din servitør om dagens pasta
Allergener: 1,3

PIZZA

Glutenfri 55,-
Vegan mozzarella 55,-

1.- Margherita VEG 189,-

Tomatsaus, mozzarella og basilikum.
Allergener: 2,3

2.- Napoletana 179,-

Tomatsaus, hvitløk, oregano og ansjos
Allergener: 2,3

3.- Capricciosa 205,-

Tomatsaus, mozzarella, skinke og champignon.
Allergener: 2,3

4.- Stefano 249,-

Tomatsaus, mozzarella, steinsopp, kantarell, parmaskinke.
Allergener: 2,3

5.- Diavola HOT! 249,-

Tomatsaus, mozzarella, pressata calabra.
Allergener: 2,3,(HOT)

6.- Gorgonzola e parma 249,-

Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola og parmaskinke.
Allergener: 2,3

7.- 4 Stagioni 249,-

Tomatsaus, mozzarella, skinke, champignon, oliven og artisjokk.
Allergener: 2,3

8.- Biff 249,-

Tomatsaus, mozzarella, paprika, rodløk og storfekjøtt.
Allergener: 2,3

9.- Tyrannosaur 269,-

Tomatsaus, mozzarella, skinke, pepperoni, storfekjøtt og kjøttboller.
Allergener: 2,3

10.- 4 Formaggi 249,-

Tomatsaus, fire sorter ost.
Allergener: 2,3

11.- Calzone 229,-

Tomatsaus, ost, kokt skinke, champignon.
Allergener: 2,3

12.- Pizza arrabbiata HOT! 259,-

Tomatsaus, mozzarella, biff, pepperoni, rotløk
Allergener: 2,3

13.- Pepperoni 209,-

Tomatsaus, mozzarella og pepperoni.
Allergener: 2,3

14.- Kylling 249,-

Tomatsaus, mozzarella, paprika, rodløk og kylling.
Allergener: 2,3

15.- Dragon HOT! 269,-

Tomatsaus, mozzarella, pressata calabra og gorgonzola.
Allergener: 2,3

16.- Tronchetto 499,-

(calzone style) for 2 personer
Mozzarella, artisjokk, taleggio ost, røkt ost, villsopp, parmaskinke, rucola, cherytomater og rodløk.
Allergener: 3

HVIT PIZZA

17.- Italiana 269,-

Mozzarella, cherytomater, basilikum, parmaskinke rucola og parmesan
Allergener: 2,3

18.- Bresaola 289,-

Mozzarella, cherytomater, tynne skiver av lufttørke kjøtt (Bresaola)
Allergener: 2,3

19.- Prosciutto e funghi 259,-

Mozzarella, kok skinke, stekt sopp og fløte
Allergener: 2,3

20.- Pizza con mortadella e stracciatella 259,-

Mozzarella, kremfløte, mortadella stracciatella og italiensk kremost
Allergener: 2,3

21.- Giardiniera 289,-

Mozzarella, grønnsaker, stekt potet, bacon, rucola
Allergener: 2,3

22.- Vegetariana VEG 269,-

Mozzarella, aubergine, squash, artisjokk, steinsopp, kantarell, rodløk og rucolasalat.

EKSTRA

Aioli 49,-

Hvitløksdressing 49,-

Allergener: 1,2,10

Oliven 89,-

ALLERGENER

1 Egg	6 Skalldyr	12 Lupiner
2 Melk	7 Nøtter	13 Bløtdyr
3 Hvete	8 Soya	14 Fisk
gluten	9 Peanøtter	
4 Sulfitt	10 Selleri	
5 Sesam	11 Sennep	

RØDVIN

	GL	FL
Primitivo IGT 13,5% <i>2019 (Puglia)</i>	160,-	690,-
Lirica DOC 14,5%  <i>2017 (Puglia)</i>	175,-	750,-
Barberesco Cotta DoCG 14,5% <i>2016 (Piemonte)</i>		950,-
Salice Salentino DOC 13,5% <i>Riserva 2018 (Puglia)</i>		720,-
Sonetto DOC 16% <i>Riserva 2014 (Puglia)</i>		1250,-
Nebbiolo d'Alba Sordo <i>(Piemonte)</i>		990,-
Memoria DOC 14 <i>2017 (Puglia)</i>	160,-	690,-
Barberesco Cotta DOCG 14,5% <i>2016 (Piemonte) 150CL</i>		1800,-
Barbera d'Asti <i>2018 (Piemonte)</i>		815,-
Ripasso DOC 13,5% <i>2018 (Veneto)</i>	175,-	690,-
Taurasi Radici DOC 13,5% <i>Riserva 2007 (Campania)</i>		1600,-
Chianti <i>2016 (Toscana)</i>	175,-	750,-
Lirica DOC Magnum 14,5% <i>2017 (Puglia)</i>		1250,-
Abbatemasi DOC 15% <i>2016 (Puglia)</i>		1100,-
Brunello di Montalcino <i>(Toscana)</i>		1290,-
Elegia <i>2019 (Puglia)</i>		1100,-
San Bastian Barbera d'Asti <i>(Piemonte)</i>		750,-
Sordo Barolo <i>(Piemonte)</i>		1495,-

HVITVIN

Fiano IGP 12,5% <i>2019 (Puglia)</i>	160	650,-
Soave DOC 11,5% <i>2019 (Veneto)</i>	160	650,-
Cà del Magro DOC 13% <i>2016 (Veneto)</i>		690,-
Alice 13 <i>2017 (Puglia)</i>		690,-
Greco di Tufo <i>(Campania)</i>		750,-
Pinot Grigio Ramato <i>(Brut / Friuli)</i>		780,-
Zin		720,-

MUSSERENDE VIN

Prosecco Brut Cuve 11% <i>(Brut / Friuli)</i>	140	690,-
Prosecco DOC 11% <i>Extra dry (Friuli)</i>		750,-
Prosecco Rosé 11% <i>(Friuli)</i>		680,-
Ribolla Gialla DOC 12,5% <i>Metodo brut (Friuli)</i>		790,-
Aka Charme 12,5% <i>2017 (Puglia)</i>		790,-

ROSÉVIN

AKA IGP 13% <i>2019 (Puglia)</i>	150,- /	690,-
--	---------	-------

DESSERTVIN

Vinsanto (2009) 13% 4CL	125,-	
Madrigale (2016) 15% 8CL	140,-	



COCKTAILS

Sex on the beach	159,-
Vodka, peach schnapps, cranberry & orange juice	
Moscow Mule	159,-
Vodka, ginger beer, lime juice, lime. served in a copper mug	
Cosmopolitan	169,-
Vodka, Triple sec, lime juice & cranberry juice.	
Drop	149,-
Vodka, lemon juice, simple syrup, lime.	
Kamikaze	149,-
Vodka, triple sec, lemon juice	
Screwdriver	155,-
Vodka, orange juice	
Pornstar Martini	169,-
Vanilla vodka, passionfruit puree, vanilla syrup, pineapple	
Mojito	159,-
Simple syrup, lime juice, light rum, soda water, mint.	
White Russian	159,-
Vodka, Kahlua, cream	
Black Russian	155,-
Vodka, Kahlua, cherry	
Espresso Martini	159,-
Vodka, Kahlua, espresso	
Aperol Spritz	169,-
Aperol, prosecco, soda water	
Limoncello Spritz	169,-
Limoncello, citano sorte, prosecco, soda water, mint	
Luna Rossa (Alkoholfri)	119,-
Irish Coffee	145,-
Varm drikk som består av kaffe, irsk whiskey og sukker.	
Baileys Coffe	145,-
Varm drikk som består av kaffe og Baileys	
Calypso Coffe	145,-
Varm drikk som består av kaffe, Kaluha, sukker og krem.	

BIRRA / ØL

Peroni Nastro (4,9%)	119,-
Peroni gluten free (4,9%)	109,-

ITALIENSK MIKROBRYGGERIET

Fresca 4% blanche	130,-
Nuda e Cruda 4,5% pils	130,-
Tipa 4,8% ipa	140,-

KAFFE

Kaffe	40,-
Americano	40,-
Espresso	45,-
Cappuccino	65,-
Kaffe latte	65,-
MoCCA	69,-
Te	55,-

ALKOHOLFRI

Torres Sangre De Toro Red 0,0%	210,-
Leitz MOT!V Riesling Alcohol Free	199,-
Eplemost	69,-
Cola Cola	55,-
Cola Cola Zero	55,-
Fanta	55,-
Sprite	55,-
Sparkling	55,-
Still water med sitron	29,-
Peroni libera 0%	89,-
Ginger beer 0%	89,-

WHISKEY

Jack Daniel's	115,-
Jameson	115,-
Jim Beam	115,-

GIN

Hendrick's	140,-
Volcano Sicilia Rosé 4cl	140,-
Scottish 4cl	140,-

RUM/VODKA

Bacardi	115,-
Vodka	115,-
Vodka Citron	115,-
Vodka Vanilla	115,-

LIQUOR

Amaro del Capo	115,-
Grappa	149,-
Madrigale	119,-
Bayleys	115,-
Limoncello	125,-
Frangelico Hazelnuts	115,-
Jagermeister	115,-
Passito Pantelleria	115,-
Pistacchio	119,-
Sambuca	115,-
Martini Bianco	115,-
Martini Roso	115,-
Martini Extra Dry	115,-

BRANDY/COGNAC

Braastad V.S.O.P	115,-
Gabrielsen Tre Kors	125,-
Braastad X.O.	149,-

