

ANTIPASTI

Focaccia <i>Vegetariano*</i>	89
focaccia, pesto rosso, pesto alla Genovese og aioli h, e, m, pk, se, x	
Focaccia sarda <i>Vegetariano*</i>	99
steinovnsbakt pizza med Pecorino Romano, Grana Padano, rosmarin, havsalt og aioli	h, e, m, se, x
Olive Bella di Cerignola <i>Vegano</i>	59
store grønne oliven fra Puglia	
Carciofi fritti	119
friterte artisjokker med aioli	m, e, se, x, bl <i>Vegetariano*</i>
Calamari fritti	139
friterte akkarringer med aioli og sitron	e, h, m, bl, se, x
Caprese di Olivia <i>Vegetariano</i>	159
ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia	m, h, x
Bruschetta ai pomodorini e stracciatella	175
grillet brød med stracciatella, cherrytomater, balsamico og basilikum	h, m, x <i>Vegetariano</i>
Mozzarella di burrata <i>Vegetariano</i>	235
ferske og marinerte cherrytomater, burrata, balsamico, basilikumolje, focaccia	h, m, x
Antipasto all’Italiana	275
trefjøl med våre favoritter; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, sterk salami, Parmigiano Reggiano, artisjokker, marinert og grillet paprika, grønne oliven, pesto alla Genovese, focaccia	h, m, pk, x, e

FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16.00

Focaccia Parma	185
steinovnsbakt brød med Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, pesto alla Genovese, aioli	e, m, x, ha, se
Focaccia pollo e pancetta	195
steinovnsbakt brød med kylling, tomat, mozzarella di bufala, pancetta, pesto rosso, aioli	h, m, e, se, pk, x
Frittata Olivia	185
omelett med bacon, pasta, purre og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli	h, m, e, se, x

ZUPPA E INSALATE

Zuppa ai funghi <i>Vegetariano</i>	179
kremet soppsuppe med smørstekt sopp og focaccia	h, m, x, s
Insalata pollo e pancetta	239
marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta, Grana Padano, soltørkede tomater, soyabønner, syltet rødløk, honning- og sennepsvinaigrette, focaccia	so, m, h, x, e, se
Insalata di chevre e parma	249
karamellisert chevre, Prosciutto di Parma, syltet squash, druemarmelade, honning- og sennepsvinaigrette, gresskarkjerner, focaccia	h, m, se, x

PRIMI PIATTI

Linguine alla puttanesca <i>Vegano</i>	189
linguine med tomat saus, chili, kapers og oliven	h, e
Kan serveres med ricotta	m
Cacio e pepe <i>Vegetariano*</i>	199
klassisk romersk pastarett med Pecorino Romano og nykvernet svart pepper	m, h, e
Linguine al profumo di mare	275
linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili	h, m, sk, x, s, f, e
Penne al pollo ubriaco	275
penne med kremet tomat saus, kylling, bacon og peperoncino	h, m, e
Pasta carbonara	245
linguine med guanciale, eggeplomme, fløte og Grana Padano	h, m, e
Ravioli ai funghi <i>Vegetariano*</i>	289
ravioli med steinsopp, kremet hvitvinssaus, smørstekt sopp, Grana Padano og trøffelolje	h, m, e, s, x
Pasta di manzo	295
tagliatelle med kremet paprika- og gorgonzolasaus, sopp og ytrefilet av okse	h, m, s, e, so

Pasta kan lages glutenfri (gjelder ikke ravioli ai funghi)



EGER

MENÚ INVERNALE

Per person (min 2 pers) **575**

Antipasto all’Italiana
trefjøl med våre favoritter; Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, sterk salami, Parmigiano Reggiano, artisjokker, marinert og grillet paprika, grønne oliven, pesto alla Genovese, focaccia h, m, pk, x, e || *Bellavista Franciacorta Alma Brut* | *155 / 950* |
Maiale all’arancia langtidsbakt appelsin- og balsamicoglasert svinenakke med sellerirotpuré, friarielli og rosmarinstekte poteter	m, x
Paxxo Rosso del Veneto	*165 / 875*
Panna cotta klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis	m
Moscato d’Asti	*105*
ROMA	ITALIA

SECONDI *serveres fra kl. 16.00*

Pollo alla Fiorentina	329
pannestekt kyllingfilet med fløtesaus, cherrytomater og rosmarinstekte poteter	m, x
Maiale all’arancia	349
langtidsbakt appelsin- og balsamicoglasert svinenakke med sellerirotpuré, friarielli og rosmarinstekte poteter	m, x
Salmone con risotto ai broccolini	369
ovnsbakt laksefilet og risotto med brokkolini	f, m, e, x

BAMBINI *For barn opp til 12 år*

Pizza margherita	h, m, e	115
Pizza al prosciutto cotto	h, m	115
Pasta carbonara	h, m, e	115
Penne al pollo ubriaco	h, m	115



PIZZA ROSSA

01/24

Margherita <i>Vegetariano*</i>	189
San Marzano-tomatsaus, mozzarella, Grana Padano, basilikum	h, e, m
Alla diavola <i>piccantel</i>	245
tomatsaus, mozzarella, sterk salami, Pecorino Romano, oregano	h, m, se, x
Prosciutto di Parma	255
tomatsaus, mozzarella, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola, Grana Padano	e, h, m, pk
Al prosciutto cotto	229
tomatsaus, mozzarella, skinke	h, m
Capricciosa	245
tomatsaus, mozzarella, sjampinjong, oregano, skinke, artisjokk, oliven	h, m
Giardiniera <i>Vegano</i>	235
San Marzano-tomatsaus, aubergine, cherrytomater, squash, paprika, reddik, blandet salat	h
Kan serveres med stracciatella	m
Alla stracciatella di burrata <i>Vegetariano</i>	245
tomatsaus, mozzarella, stracciatella, cherrytomater, ruccola	h, m
‘Nduja e stracciatella <i>piccante</i>	249
tomatsaus, mozzarella, ‘nduja, stracciatella, ruccula	h, m

PIZZA BIANCA

4 formaggi <i>Vegetariano*</i>	225
mozzarella, Pecorino Romano, Grana Padano, gorgonzola	h, m, e
Mare e monti	239
crème fraîche, chili- og hvitløksmarinert scampi (ASC-sertifisert), krydret pølse, blandet sopp	h, m, sk

Arlecchino <i>piccantel</i>	239
chilipaste, mozzarella, Pecorino Romano, marinert kylling, ruccola	h, m

Pollo bianco	245
mozzarella, Grana Padano, marinert kylling, sorte oliven, ruccola, pesto rosso	h, m, pk, e

Parma ai pomodori secchi	259
mozzarella, Prosciutto di Parma, chèvre, soltørkede cherrytomater, ruccola, honning, pinjekjerner	h, m, pk

Alle pizza kan lages glutenfri

EXTRA

aioli, pesto, chilipaste	30
sterk salami, skinke, parmaskinke, kylling	45
løk, sopp, ruccola	20
Insalata piccola	45
blandet salat, cherrytomater og syltet rødløk	se, x

DOLCI

Panna cotta	139
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte bjørnebær og bringebærcoulis	m
Tiramisù	149
savoiardikjeks dyppet i espresso med mascarponekrem** og kakao	h, m, e
Soufflè al cioccolato	155
sjokoladefondant med bringebærcoulis og vaniljeis	h, m, e
Affogato al caffè	95
én kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade	m, e
Gelato e sorbetto	69
én kule vaniljeis, bringebærsorbet eller sjokoladeis	m, e

b	bygg	h	hvete	s	selleri
bl	bløtdyr	l	lupin	se	sennep
c	sesam	m	melk	sk	skalldyr
e	egg	ma	mandler	so	soya
f	fisk	pi	pistasj nøtt	x	svoveldioksid
ha	hasselnøtter	pk	pinjekjerne		og sulfitt

* inneholder ost med animalsk løpe
** inneholder alkohol

VINI SPUMANTI

Prosecco	Ca’ di Rajo, Veneto	10 cl	fl.	MGN
Prosecco Rosé	Contesse, Veneto	120	699	
Bellavista Franciacorta Alma Brut	Bellavista, Lombardia		750	
Franciacorta Alma Non Dosato	Bellavista, Lombardia	155	950	1950
Ferrari Brut Rosé	Ferrari, Trento		975	
Ferrari Perlé Brut	Ferrari, Trento		975	
Giulio Ferrari	Ferrari, Trento		1025	
Lambrusco dell’Emilia Rosso Amabile	Signore Giuseppe, Emilia-Romagna		1999	
			625	

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Chardonnay	Alois Lageder	13 cl	fl.	MGN
Riesling Fallwind	San Michele Appiano		825	
		170	899	

FRIULI

Sauvignon Blanc	Livon	150	799	
Pinot Grigio Ramato	Specogna		799	
Ribolla Gialla	Ronco delle Betulle		850	
Afix Riesling	Jermann		925	
Were Dreams Have No End	Jermann		1275	

VENETO

Pinot Grigio	Terredirai	130	699	
Soave Classico San Michele	Ca’Rugate		750	
Lugana Oasi Mantellina	Allegrini		799	

PIEMONTE

Roero Arneis	Giovanni Rosso		799	
---------------------	----------------	--	-----	--

TOSCANA

Torricella Chardonnay	Ricasoli	160	850	
------------------------------	----------	-----	-----	--

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo	Masciarelli	140	750	
Marina Cvetic Trebbiano Riserva	Masciarelli		1050	

CAMPANIA

Falanghina	Villa Raiano		750	
Greco di Tufo	Villa Raiano		775	

SARDINIA / SICILIA

Vermentino di Sardegna	Sella & Mosca, Sardinia		595	
La Segreta Grillo	Planeta, Sicilia		750	
Etna Bianco	Terre Nere, Sicilia		850	
Grappoli del Grillo	Marco de Bartoli, Sicilia		925	
Chardonnay	Planeta, Sicilia		950	

VINI ROSATI

Rosé	Planeta, Sicilia		775	
Il Mimo	Cantalupo, Piemonte	155	825	

BIRRA E SIDRO

Birra Moretti	fatøl b		0,4	0,6
Hansa	fatøl b	129		
Hansa Spezial IPA	fatøl b	109	149	
Hansa Mango IPA	fatøl b	139		
			fl.	
Heineken	33 cl b		115	
Peroni Gluten Free	33 cl glutenfri		139	
L’ippa	IPA, Birra Baladin, 33 cl b		139	
Isaac	Blanche, Birra Baladin, 33 cl b, h		139	
Wayan	Saison, Birra Baladin, 33 cl b, h		139	
Super	Amber Ale, Birra Baladin, 75 cl b	299		
Nøgne Ø Blonde Ale	33 cl b, h		139	
Nøgne Ø Brown Ale	33 cl b, h		139	
Sidro Baladin	Cider, Birra Baladin, 33 cl		139	

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

Römigberg Schiava	Alois Lageder	13 cl	fl.	MGN
Pinot Nero	San Michele Appiano		825	
			899	

VENETO

Valpolicella Classico	Stefano Accordini		725	
Ripasso Valpolicella Classico Superiore	Stefano Accordini	155	825	1750
Paxxo Rosso del Veneto	Stefano Accordini	165	875	
Amarone Acinatico	Stefano Accordini		975	
Amarone della Valpolicella Classico	Allegrini		1375	

PIEMONTE

Piemonte Barbera	Bosio		595	
Barbera d’Alba	Bruno Giacosa		950	
Dolcetto d’Alba	G.D. Vajra		825	
Langhe Nebbiolo	Giovanni Rosso	150	799	
Barbaresco	Fontanabianca	175	925	
Barolo Serralunga	Giovanni Rosso		1075	

TOSCANA

Brolio Chianti Classico	Ricasoli	145	775	
Chianti Classico L’Aura	Querceto di Castellina		850	
Brunello di Montalcino	Col d’Orcia		975	2050
Rosso di Montepulciano	Poliziano		775	
Vino Nobile di Montepulciano	Poliziano		899	
Le Stanze	Poliziano		1150	
Testamatta	Bibi Graetz		1499	
Il Seggio	Poggio al Tesoro		925	
Sondraia	Poggio al Tesoro		1525	
Giorgio Primo	Fattoria La Massa		1550	

CAMPANIA

Aglianico d’Irpinia	Villa Raiano		775	
Taurasi	Villa Raiano		899	

SARDINIA / SICILIA

Cannonau di Sardegna	Sella & Mosca, Sardinia	130	699	
Frappato	Planeta, Sicilia		825	
Etna Rosso	Terre Nere, Sicilia		899	

VINI DOLCI

Moscato d’Asti Leda Truffle Hunter	Bosio, Piemonte, 10 cl		gl.	105
Recioto della Valpolicella Classico	Stefano Accordini, Veneto, 6 cl			120
Brolio Vin Santo	Ricasoli, Toscana, 6 cl			125

Alle viner kan inneholde sulfitter

NON ALCOLICI

Coca-Cola, Coca-Cola zero sugar, Fanta, Sprite zero sugar	40 cl		56	
Purezza	vann med kullsyre	75 cl		59
Gazzosa	italiensk sitronbrus	27,5 cl		75
Aranciata	italiensk appelsinbrus	27,5 cl		75
Mandarino verde	italiensk mandarinbrus	27,5 cl		75
Chinotto	italiensk bittersøt sitrusbrus	27,5 cl		75
Ginger beer	italiensk ingefærøl	27,5 cl		75
Galvanina	fersken iste	35,5 cl		79
Liereple	ferskpresset eplemost fra Egge gård	25 cl (glass)		39
Liereple Summerred	ferskpresset eplemost fra Egge gård	75 cl		179
Arctic water	vann med kullsyre, sitron eller naturell	33 cl		65
Clausthaler	alkoholfritt øl	33 cl b		75
Peroni 0,0%	alkoholfritt øl	33 cl b		95
Paulaner	alkoholfritt hveteøl	50 cl b, h		95
Oddbird Spumante 0%	alkoholfri musserende vin	75 cl		99 / 399

CAFFÈ

Espresso	enk.	dbl.		enk.	dbl.
Americano	47	50		Caffè latte m	55 58
Cortado m	47	50		Caffè freddo iskaffe m	55 58
Cappuccino m	51	54		Caffè mocca m	58 61
Havremelk	54	57		Caffè / tè	47
		+5		Cacao m	50