ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana Perfekt å dele! 299
trefjøl med våre favoritter: Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli og focaccia. Anbefales for 2 personer h, m, e, pi, se, x

Manzo tonnato Perfekt å dele! 295
vår vri på den klassiske Vitello tonnato - tynne skiver av okse indrefilet servert med en kremet saus av tunfisk og majones, fritert kapers, syltet rødløk, syltet sennepsfrø og ruccula. Anbefales for 2 personer se, x, f, e

Focaccia Vegetariano 99
nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese, pesto rosso og aioli h, m, e, se, pk, x *

Focaccia sarda Vegetariano 99
steinovnsbakt pizza fylt med Pecorino Romano, Grana Padano, serveres med aioli h, e, m, se, x *

Tozzetti di polenta 85
friterte polentasticks med havsalt og rosmarin, serveres med aioli h, m, e, bl, se, x

Patate al tartufo Vegetariano 95
ovnsbakte poteter med trøffelaioli og parmesancrunch h, m, e, x, se *

Olive Vegano 79
to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk

Carpaccio 239
tynne skiver av rå okse indrefilet, karamellisert løk med trøffel, Parmigiano Reggiano, pinjekjerner, ruccola og sitron m, x, pk

Calamari fritti 159
friterte akkarringer med aioli og sitron e, h, m, bl, se, x

Bruschetta ai pomodorini Vegetariano 165
sprøstekt focaccia med stracciatella, pesto alla Genovese, og en blanding av semitørkede og marinerte tomater h, m, x, pk, e

Caprese di Olivia Vegetariano 159
ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala, balsamico, basilikumolje, focaccia m, h, x

ROMERSK PIZZA

Deigen hviler i 24 timer og inneholder mindre fuktighet enn andre pizzatyper, noe som gir den en ekstra sprø konsistens. Pizzaene stekes på 350°C, som sikrer at skorpen blir sprø på utsiden, men fortsatt myk og luftig på innsiden.

PIZZA MODERNA

Arlecchino 259
marinert kylling, chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano, ruccola og sitron h, m

Parma ai pomodori secchi 275
Prosciutto di Parma, chèvre, honning, semitørkede tomater, mozzarella fior di latte, ruccola og pinjekjerner h, m, pk

Pollo bianco 255
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven og ruccola h, m, e, pk

Manzo matto 299
okse indrefilet, estragon-emulsjon, potetsticks, tomatsaus, mozzarella fior di latte, purre og syltet rødløk h, m, e, x, bl

Pizza carpaccio 315
tynne skiver rå okse indrefilet, karamellisert løk, pinjekjerner, mozzarella fior di latte, Grana Padano, ruccola og sitron h, e, m, pk, so

Mare e monti 249
chili- og hvitløksmarinert scampi, crème fraîche, pecorino, Grana Padano, salsiccia, kongeøsterssopp, persille og sitron m, h, sk, e, x

All pizza kan lages glutenfri +10

EKTE OG AUTENTISK

Vi lager alle våre sauser og tilbehør fra bunnen av her på huset, med kun de ferskeste råvarer. Våre italienske ingredienser importeres direkte fra nøye utvalgte produsenter i Italia, for å sikre ekte og autentiske smaker.

FOCACCE E FRITTATA

serveres frem til kl. 16

Focaccia pollo e pancetta 199
nybakt focaccia med kylling, semitørkede tomater, mozzarella di bufala, pancetta, blandet salat, pesto alla Genovese og aioli h, m, e, se, pk, x

Frittata Olivia 189
Italiensk vri på omelett med bacon, pasta og Grana Padano. Serveres med salat, focaccia og aioli h, m, e, se, x

INSALATE

Insalata pollo e pancetta 255
blandet salat med soltørkede tomater, soyabønner og syltet rødløk vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta og Grana Padano. Serveres med focaccia so, m, h, x, e, se

Insalata chèvre e parma 265
blandet salat med ovnsbakte rødbeter marinert i chilihonning, syltet squash og farro, vendt i honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med karamellisert chèvre, Prosciutto di Parma og ristede gresskarkjerner. Serveres med focaccia m, h, se, x

Kan serveres uten Prosciutto di Parma Vegetariano 245

Insalata Amalfitana 249
blandet salat med melon, syltet rødløk og pinjekjerner, vendt i en honning- og sennepsvinaigrette. Toppet med Prosciutto di Parma og mozzarella di bufala. Servert med focaccia h, m, pk, se, x

PIZZA TRADIZIONALE

Margherita Vegetariano 195
San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte, Grana Padano og basilikum h, e, m *

Diavola 260
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami, Pecorino Romano, oregano h, m, se, x

Prosciutto di Parma 265
tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola og Grana Padano e, h, m, pk

Salame al tartufo 269
tomatsaus, mozzarella fior di latte, trøffelsalami, blandet sopp og karamellisert løk h, m, x, so

'Nduja e salsiccia 275
'nduja, salsiccia, stracciatella, tomatsaus, mozzarella fior di latte, basilikumolje og ruccola h, m

Stracciatella di burrata Vegetariano 265
tomatsaus, mozzarella fior di latte, stracciatella, semitørkede gule og røde tomater, basilikumolje, balsamico og ruccola h, m, x

Prosciutto cotto 249
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke h, m

Capricciosa 255
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artisjokk og oliven h, m

Quattro formaggi Vegetariano 239
mozzarella fior di latte, gorgonzola piccante, Pecorino Romano og Grana Padano h, m, e *

Melkefritt eller vegansk?
Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med

PRIMI PIATTI

Linguine all'arrabbiata e stracciatella 249
linguine servert i en spicy tomatsaus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella Vegetariano h, m, e

Kan serveres uten stracciatella Vegano h, e 199

Linguine ai frutti di mare 325
klassisk pastarett med blåskjell, scampi og argentinske villreker i en rik saus av tomat, hvitvin, hvitløk og chili h, bl, sk, x, e

Linguine al profumo di mare 285
linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash og chili h, m, sk, x, s, f, e

Pasta pollo ubriaco 289
mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus med hint av chili, kyllingfilet og bacon h, m, e

Pasta carbonara 260
linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og Kampot-pepper h, m, e

Pasta di manzo 299
fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus med indrefilet av okse og blandet sopp h, m, s, e

Pasta alla zozzona 275
mezzi rigatoni vendt i en kremet tomatsaus med chili, hvitløk, Pecorino Romano, Grana Padano og eggeplomme, sammen med salsiccia og guanciale h, m, e, x

Pasta kan lages glutenfri +10

SECONDI *serveres fra kl. 16*

Risotto agli scampi 310
kremet risotto med skalldyrskraft, hvitvin og Grana Padano, serveres med scampi marinert i chili og hvitløk. Toppet med gremolata sk, m , e

Pollo alla Fiorentina 355
kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter m, x

Filetto al vino rosso 459
grillet okse indrefilet, med en fyldig rødvinssaus, Pommes Anna, smørstekt asparges og sesongens grønnsaker m, x, bl, e, h

DOLCI

Panna cotta 145
klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, marinerte bjørnebær og sprø karamell m, h

Tiramisù 149
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss h, m, e

Soufflè al cioccolato 155
sjokoladefondant med karamellisert popcorn, pasjonsfruktsaus og vaniljeis h, m, e

GELATO E SORBETTO

Vi lager vår egen iskrem!

Her på Ramsalt tilbyr vi hjemmelaget iskrem laget av gode, italienske råvarer.

Gelato 69
velg én kule vanilje, pistasj, hasselnøtt eller sjokoladeis e, m, h, pi, ha

Sorbetto 69
velg én kule bringebær- eller sitronsorbet

Tris di gelato classico Perfekt å dele! 149
tre kuler: vaniljeis, bringebærsorbet og sjokoladeis toppet med sjokoladecrumble, sprø karamellflak og tørkede bringebær e, m, h

Tris di gelato superiore Perfekt å dele! 169
tre kuler: pistasj-, hasselnøtt- og sjokoladeis toppet med sjokoladecrumble, ristede pistasj- og hasselnøtter, sprø karamellflak og tørkede bringebær m, h, ha, pi

Affogato al caffè 99
en kule vaniljeis, varm espresso og mørk sjokolade m, e