

Dolci & Gelati {Dessert og is}

Favoritt! PANNA COTTA

Italiensk fløtepudding, servert med frisk jordbærcoulis.

55,-

CELATO

Tre kuler sorbet eller is.

65,-

TIRAMISÙ

En italiensk klassiker laget av fingerkjeks, smakt til med kaffe og Amaretto, lagt lagvis med mascarponekrem.

69,-

Birre {Øl}

PERONI NASTRO AZZURRO *flaske, volum 33cl*

79,-

SAB MILLER (ITALIA) Peroni Nastro Azzurro er et italiensk pilsnerøl karakterisert av en lys gyllen farge med fin duft av korn, malt, blomster, krydder og buljong. Friskt anslag, lett fylde, fin bittertone mot slutten. Passer som tørsteslukker eller til enkle matretter.

CLAUSTHALER *flaske, volum 33cl*

35,-

Prosecco {Musserende vin}

ANNA SPINATO PROSECCO SPAGO

380,-

VENETO, ANNA SPIANTO Behagelige bobler med smak av aprikos. Delikat og behagelig ettersmak. Passer godt som apertif, til sjømat og til fest. Druer: 100% Prosecco.

Vino Rosso {Rødvin}

IL PADRINO ROSSO

79,- / 290,-

SICILIA, MGM MONDO DEL VINO

Rubinrød farge. Delikat og fruktig aroma med elementer av plommer og røde bær. Velbalansert og fruktig vin med innslag av krydder. God lengde. Dette er en meget anvendelig vin som passer til lyst kjøtt, rødt kjøtt, lam og vilt.

Druer: 70% Nero d'Avola, 20% Sangiovese, 10% Merlot.

PLACIDO CHIANTI

399,-

TOSCANA, CASTELLO BANFI

Ung rød farge. Fruktig, med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Velbalansert med bløte tanniner og god struktur.

Passer godt til rødt kjøtt, pasta og noe krydret mat. Druer: 90%

Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, Toscano og Malvasia. Årgang: 2010

VESPA BARBERA D'ASTI

460,-

PIEMONTE, CASCINA CASTLÈT

Fersk og frisk duft av moreller, blomster og urter. Fruktig og saftig i munnen, med balanserende syre og moderate tanniner.

"All around vin" som passer bra til hvit fisk, lyst kjøtt, pizza og pasta, eller uten mat.

Druer: 100 % Barbera. Årgang: 2011

Vino Bianco {Hvitvin}

IL PADRINO BIANCO

79,- / 299,-

SICILIA, MGM MONDO DEL VINO

Strågul farge. Fruktig aroma med fremtredende elementer av tropisk frukt. Frisk, fruktig og velbalansert vin med god lengde.

Dette er en meget anvendelig vin som passer som aperitiff eller til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Druer: 70% Cataratto, 20% Grecanico, 10% Inzolia Årgang: 2011

MONTRESOR SOAVE CLASSICO

355,-

VENETO, CANTINE GIACOMO MONTRESOR

Lys strågul farge. Delikat og svært attraktiv duft av gule frukter og hint av mandler. Friskt anslag og lett fylde. Fin fruktighet og frisk avslutning. Utmerket til skalldyr og fisk.

Passer også som aperitiff. Druer: 80 % Garganega, 20 % Trebbiano di Soave. Årgang: 2011

MONTALTO CATARATTO CHARDONNAY

350,-

SICILIA, BARONE MONTALTO

Lys strågul farge. Aromaer av tropisk frukt, sitrus, plomme og eple. Frisk smak med god fylde.

Passer til aperitiff, fisk og sjømat, samt til pasta med grønnsakssaus. Druer: 60% Cataratto, 40% Chardonnay. Årgang: 2011

little
Eataly

Spuntini {Småretter}

ANTIPASTO MISTO "EATALY"

149,-

Et utvalg av italienske spesialiteter.

BRUSCHETTA CON IL PARMA

95,-

Ristet ciabatta med hvitløk og olivenolje, tomatsalat og parmaskinke. Serveres med en liten grønn salat.
 * Kan inneholde spor av nøtter.

BRUSCHETTA CON GLI SCAMPI

95,-

Ristet ciabatta med hvitløk og olivenolje, tomatsalat og scampi. Serveres med en liten grønn salat.
 * Kan inneholde spor av nøtter.

FOCACCIA CON OLIVE TAPENADE,
PESTO E AIOLI

69,-

Lun focaccia servert med oliventapenade, grønn pesto og aioli.

FORMAGGI MISTI ITALIANI

98,-

Dagens oster serveres med chiabatta, fikenmarmelade og valnøttsalat.

OLIVE

45,-

En blandning av Taggiasche-oliven fra Liguria og store grønne oliven.

Må prøves! CREMA DI ZUPPA DI FUNGHI

89,-

Kremet suppe med sopp, toppet med bakte grønnsaker. Serveres med focaccia brød.

INSALATA MISTA

48,-

Sprø sidesalat med hjemmelaget balsamico vinaigrette.

Insalate {Salater}

Bestselger! INSALATA CESARE CON POLLO

145,-

Romanosalat vendt i husets caesardressing med kylling og crispy biter av bacon.Toppet med revet parmesan.

INSALATA CAPRESE

109,-

Tomater og fersk mozzarella dandert lagvis med fersk basilikum, smaksatt med extra virgin olivenolje. Serveres med focaccia brød.

INSALATA CON SCAMPI

149,-

Blandet grønn salat med tomater, urter, stekt scampi og marinert sopp. Serveres med focaccia brød.

INSALATA CON PARMA

142,-

Blandet salat med ovnsbakt cherrytomat, rødløk, artisjokkhjertes, oliven, mozzarella, parmaskinke, vinaigrette og honning ristede solsikkekjerner. Serveres med focaccia brød.

Pasta

LINGUINE ALLA BOLOGNESE

99,-

Smal båndpasta med kjøttsaus, toppet med revet parmesan.

Favoritt! PANZEROTTI CON SALSA
DI FUNGHI

145,-

Panzerotti fylt med steinsopp i en kremet saus. Toppet med bacon, ruccolasalat og fersk parmesan.

Bestselger! LINGUINE ALLA CARBONARA

109,-

Smal båndpasta toppet med bacon, frisk ruccola og revet parmesan.

STROZZAPRETI CON SCAMPI

134,-

Strozzapreti (italiensk for «prestekveler») er en type forlenget og lett håndrullet fusilli pasta populært i de italienske regionene Emilia-Romagna,Toscana og Umbria.Vi lager denne retten med scampi, aromasopp og sukkererter i en spicy tomatsaus. Toppes med revet parmesan.

TORTELLINI CON SPINACI E RICOTTA

125,-

Tortellini fylt med ricottaost og spinat, anrettet med aromasopp, ruccola, pesto og fersk parmesan.

ALLE PASTARETTER
SERVERES MED GRISSINI

Pizze

Bestselger! PROSCIUTTO

99,-

Skinke, sopp, mozzarella og tomatsaus.

MARGHERITA

128,-

Italiensk klassiker med mozzarella, tomater og fersk basilikum.

PARMA

165,-

Håndskåret skinke fra Parma-distriktet, mozzarella og tomatsaus. Toppet med revet parmesan og ruccola.

PEPPERONI

128,-

Pepperoni, grillet paprika, mozzarella, tomatsaus og fersk basilikum.

PICCANTE

149,-

Spicy salami calabrese, pepperoni, mozzarella, paprika, chili, Taggiasche-oliven fra Liguria, soltørket tomat, løk og hvitløk.

POLLO

145,-

Marinert kylling, mozzarella, rødløk, grillet paprika, ovnsbakte gule cherrytomater, Taggiasche-oliven fra Liguria og tomatsaus. Toppes med fersk ruccola.

Menu per bambini {Barnemeny}

Opp til 12 år

Pasta 69,-

Linguine alla Carbonara

Linguine alla Bolognese

Pastarettene toppes med revet parmesan

Pizze 69,-

Prosciutto

Pepperoni

Margherita

Salat 69,-

Insalata Cesare (kylling salat)

KJØP SALAT, PASTA ELLER
PIZZA OG FÅ EN
VALGFRI DESSERT & KAFFE
FOR BARE 50KR EKSTRA!