

## ANTIPASTI/FORRETTER

### LE POLPETTE 215,-

Kroketter fylt med marinerte villreker, serveres med husets friske majones (K1, E, SK, SO, SU, MA)

### IL TARTARE 235,-

Fersk handkuttet tartar av okse indrefilet, marinert i husets dressing med en ostekrem tartelette (K1, M, E, SU, SE, SO)

### LA SELEZIONE **Anbefales for 2** 499,-

En seleksjon av husets skinker, salami og oster (M, K1, SU)

### LA TROTA 225,-

Røkt ørretcarpaccio med ristede pistasjnøtter, basilikum majo, ørret rogn og syltet fennikel (E, F, PN, SU, SE)

### IL MANZO 235,-

Carpaccio av oksefilet med ruccola, parmigiano, kapers, sitron og ansjoskrem (M, PK, F, SE, E)

### LA BURRATINA 245,-

Fersk burratina med marinerte cherry tomater og ristede pinjekjerner (M, SU, PK) **VEGETAR**

### LA FOCACCIA E L' AIOLI 69,-

(K1, E, SU, SE) **VEGETAR**

### LE OLIVE 69,-

Oliven marinert i hvitløk olje

### LA BRUSCHETTA 179,-

Grillet focaccia med tomater, kapers, oliven, og olivenolje (K1) **VEGETAR**

### LA BRUSCHETTA PARMA 235,-

Grillet focaccia med tomater, kapers, oliven, olivenolje og parmaskinke (K1)

## INSALATA / SALAT

### L'INSALATA DI PARMA 275,-

Ruccola, blandet salat, fiken gele, fetaost, syltede rødbeter, saltede Pekan nøtter, parmaskinke, granateple kjerner, balsamico vinagrette, focaccia (M, PKN, SU, K1)

### L'INSALATA POLLO 275,-

Kyllingbryst serveres med frisk krispy salat, syltede grønnsaker, lime dressing og krutonger (SU, SE, E, S)

## BAMBINO

### LA PASTA AL POMODORO 98,-

Pasta med tomat saus (K1, E, SU)

### LA PASTA POMODORO E POLPETTE 148,-

Pasta med tomat saus og kjøttboller (K1, E, M, SE, SU)

## PASTA

### IL RAVIOLO DI RICOTTA 297,-

Pastaputer fylt med ricotta, pecorino og sitron, serveres med safran- og tomat saus (K1, M, E, SU) **VEGETAR**

### LE LINGUINE 335,-

Hjemmelaget fersk linguine med vongole, hjerteskjell, trøffeltang og bottarga, serveres med hvitløks krutonger og persille- og tomat saus (K1, E, SU, BL, F)

### LE TAGLIATELLE 295,-

Hjemmelaget fersk tagliatelle med pecorino sardo, krispy guanciale, italienske artisjokker, sitron, oliven crumble og brennende kull oliven olje (K1, E, M, SU)

### IL RAGÙ 285,-

Hjemmelaget sardinsk gnocchi med ragù av marinert hakket svinekjøtt og safran (K1, E, M, SU, S)

### IL POLLO 355,-

Pannestekt kyllingbryst med potetpuré, krispy pancetta, grønnsakschips, serveres med sitronsau med kapers, chili og ingefær (M, SU, S, K1)

### LE COZZE 275,-

Hvitvinsdampede blåskjell med chili, hvitløk og bladpersille, serveres med grillet focaccia & aioli (BL, M, SU, K1, E)

## DOLCI / DESSERT

### L'AFFOGATO AL CAFFÈ 135,-

Vaniljeis toppet med revet sjokolade og espressokaffe (E, M)

### IL TIRAMISÙ 169,-

Savoardi kjeks med mascarponekrem, Amaretto likør, espresso og kakao (SU, K1, E, M, N)

### LA MOUSSE 169,-

Luftig italiensk sjokolade mousse, serveres med bringebær, pasjonsfrukt coulis, kokosnøtt flak, sjokolade crunch og friske frukter (E, M)

### I SORBETTI 115,-

En kule sorbet toppet med dagens frukt/bær (velg mellom mango og jordbær)

### I GELATI 115,-

En kule is med revet sjokolade (velg mellom vanilje og sjokolade) (M)

### IL TORTINO ALL' ARANCIA 157,-

Hjemmelaget myk appelsinkake med italiensk krem chantilly, oliven olje og ristede pistasjnøtter (K1, E, M, SU, PN)



#### ALLERGENER ER MERKET I MENYEN MED FØLGENDE FORKORTELSER:

(F) FISK | (K) KORNSLAG | (K1) HVETE | (K2) BYGG | (E) EGG | (M) MELK | (SK) SKALLDYR | (SU) SULFITT  
(S) SELLERI | (PN) PISTASJNØTTER | (VN) VALNØTTER | (PK) PINJEKJERNER | (PKN) PEKANNØTTER | (P) PEANØTTER  
(SO) SOYA | (SE) SENNEP | (BL) BLØTDYR | (L) LUPIN | (SF) SESAMFRØ | (MA) MANDLER

- *Landsjomeny* -

EN SMAK AV ITALIA

