

## SNACKS

- |                                                                                                                                                                                                              |    |                                                                                     |    |                                                                                                                                                                       |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>BRØDKURV</b><br>/ <b>BREAD BASKET</b><br>Hjemmelaget brød, grissini, tarelli med aioli og olivenolje / Fresh Homemade Italian flatbread, grissini, sour dough served with aioli and olive oil<br>M, H, SV | 99 | <b>OLIVEN</b><br>Store grønne oliven fra Apulia / Green olives from Apulia<br>SV, H | 69 | <b>HVITLØKSBRØD</b><br>/ <b>GARLIC BREAD</b><br>Hjemmelaget brød penslet med hvitløkssmør og urter / Fresh homemade flatbread with fresh garlic and herbs<br>M, H, SV | 69 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## SPECIALITETER

- |                                                                                                                                                                       |                        |                                                                                                                                                                                                                              |     |                                                                                                                                                                                                                            |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>ØSTERS</b><br>/ <b>OYSTERS</b><br>Servert med gremulade av sitron, oliven olje og hvitløk / Served with fresh gremulade of lemon, olive oil and garlic<br>S, F, SV | 2 for 129<br>4 for 229 | <b>”ARANCINI”</b><br>Siciliansk spesialitet: fritert risball med mozzarella og soppyll med hjemmelaget tomatsaus / Homemade Sicilian rice balls with creamy mozzarella and mushrooms on homemade tomato sauce<br>H, E, M, SV | 149 | <b>BLÅSKJELL</b><br>/ <b>MUSSELS</b><br>Kremet blåskjell med hvitløk, chilli, persille og hvitvin med pizza lokk / Creamy mussels with fresh garlic, parsley, chilli and white wine under pizza dough crust<br>H, M, S, SV | 169 |
| <b>SJØKREPS</b><br>/ <b>CRAYFISH</b><br>Med urtesmør og sitron<br>/ Served with herb-butter and lemon<br>S, M, H                                                      | 185                    | <b>FRITERT BLEKKSPRUT</b><br>/ <b>DEEP FRIED SQUID</b><br>Servert med pesto og sitron<br>/ Served with pesto and lemon<br>E, M, H, B                                                                                         | 149 | <b>FRITERT “BOCCONCINI”</b><br>/ <b>DEEP FRIED “BOCCONCINI”</b><br>Fritert mozzarella ost servert med sterk Nduja tomatsaus / Delicious deep fried mozzarella cheese with spicy Nduja tomato-sauce<br>M, E, H, SO          | 139 |

## ANTIPASTI - SPEKEMAT / ANTIPASTI - CURED MEATS

259 PER PERS

Et deilig utvalg pølser, skinker og oster fra Italia servert med tarelli, pesto og tapenade  
/ A delicious selection of sausage, ham and cheeses from Italia served with taralli, pesto and tapenade sauce  
M, PI, SV, SO, H

# ITALIENSK FIRE-RETTER / ITALIAN FOUR-COURSE MEAL

1150 PER PERSON (minimum 2 pers)

## ANTIPASTI

Grissini med 24mnd parma skinke med grønne oliven og salami cacciatore  
/ Grissini with 24 month aged parma ham with green olives and salami cacciatore

H, SL, SV

## PASTA

Hjemmelaget spinat- og ricotta ravioli servert med tomatsaus og bocconcini /  
Spinach & ricotta ravioli served with tomato sauce and bocconcini

M, H, E, SV

## KJØTT/MEAT

Grillet tomahawk og ribbe av biff servert med polenta og bønner  
/ Grilled tomahawk steaks and beef ribs with polenta and beans

SV, H, HV, SN, SL

## SØTT/SWEET

Cannolo fylt med hjemmelaget vanilje krem, pistasj og sjokolade  
/ Cannolo filled with homemade vanilla cream, pistachio and chocolate

PI, M, E, H

## TILBEHØR & SIDE-RETTE / SIDE DISHES

- |                                                                                                                                                                                                                 |    |                                                                                                                                                                              |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>TOSCANSKE BØNNER<br/>/ TUSCAN STYLE BEANS</b><br>Bønner stekt med pancetta og trukket<br>i tomatsaus / Slow cooked beans with<br>pancetta in tomato sauce<br>SV, SL                                          | 69 | <b>KREMET POLENTA<br/>/ CREAMY POLENTA</b><br>Hjemmelaget kremet polenta med<br>urter og oliven olje / Homemade<br>creamy polenta served with herbs<br>and olive oil<br>M, H | 69 |
| <b>HUSETS SALAT<br/>/ HOUSE SALAD</b><br>Italiensk inspirert side salat med cherry<br>tomater, truffel olje og parmesan<br>/ Italian inspired side salad with cherry<br>tomatoes, truffel oil and parmesan<br>M | 79 | <b>RÅKOST<br/>/ RAW VEGETABLES</b><br>Rå grønnsaker med olivenolje<br>/ Raw vegetables with olive oil                                                                        | 79 |
| <b>FUNKY FRIES</b><br>H                                                                                                                                                                                         | 79 | <b>SWEET POTATO FRIES</b>                                                                                                                                                    | 79 |

## SALATER / SALADS

- |                                                                                                                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CÆSARSALAT / CEASAR SALAD</b><br>Klassisk caesar med kylling, krutonger og parmesan<br>/ Classic Ceasar with chicken, croutons and parmesan.<br>M, H, SN, E, SV, F                                                       | 229 |
| <b>BURRATA MED FERSKEN / BURRATA WITH PEACH</b><br>Premium bøffel burrata med myk kjerne servert med salat og søt grillet fersken /<br>Premium buffalo burrata served with mix of salads with sweet grilled peach.<br>M, SV | 259 |
| <b>BURRATA CAPRESE SALAT / BURRATA CAPRESE SALAD</b><br>Ferske tomater med myk burrata, basilikum og olivenolje /<br>Fresh tomatoes with creamy burrata with basil and olive oil<br>M                                       | 189 |

## HOVEDRETTER / MAIN DISHES

### T-BONE STEAK 449

Robata grillet T-bone serves med hvitløk, rosmarin og unik svart salt. Serveres med kremet peppersaus og rødvinsaus på siden. Bestill tilbehør etter egen smak og ønske. / Robata grilled T-bone is served with garlic, rosemary and black flake salt. Served with creamy pepper sauce and red wine sauce on the side. Order your side dish according to your own taste and desire

H, SV, M

### TOMAHAWK 1,2KG 1600

Anbefales til 2-3 personer

Robata grillet Tomahawk serves med kremet polenta, hjemmelaget rødvin saus og kremet pepper saus på siden / Robata grilled Tomahawk served with creamy polenta, homemade redwine sauce and creamy pepper sauce on the side.

M, SV, SL

### ENTRECOTE 289

Robata grillet Entrecote med hjemmelaget urtesalt serves med ovnsbakte tomater. Serves med kremet peppersaus og rødvinsaus på siden. Bestill tilbehør etter egen smak og ønske. / Robata grilled Entrecote with homemade herbal salt is served with oven-baked tomatoes. Serve with creamy pepper sauce and red wine sauce on the side. Order your sidedish according to your own taste and desire

M, SL, SV

### WAGU BURGER 349

En av våre signatur retter, smeltende kjøtt og taleggio ost med sprø brioche brød kremet ruccola og fersk tomat / One of our signature dishes, melting meat and taleggio cheese with crispy brioche bun creamy ruccola and fresh tomato

M, E, H, SV, SL

### UER 259

Uer serveres med lun Italiensk aubergine salat / Uer is served with Italian aubergine salad

F, SV

## KLASSISK PASTA / PASTA DISHES

### SJØMAT LINGUINE / SEAFOOD LINGUINE 249

Blåskjell og akkar i mild krydret hjemmelaget tomatsaus med persille og hvitløk  
/ Tender mussels and squids with garlic, parsley, chilli and homemade tomato sauce  
E, H, F, S, B, SV

### KLASSISK CARBONARA / CLASSIC CARBONARA 239

Laget med guanciale - røkt svinekjake, pecorino ost, olivenolje og eggeplomme  
/ Pecorino, egg yolk with smoky guanciale and extra virgin olive oil  
E, H, M, SV

### RAVIOLI MED SPINAT OG RICOTTA / SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI 259

Hjemmelaget spinat- og ricotta ravioli servert med tomatsaus og mini-mozzarella / Spinach & ricotta ravioli served with tomato sauce and mozzarella  
E, M, H, SV

### KREMET RAVIOLI/CREAMY RAVIOLI 229

Parmesan ravioli i kremet hvitløksaus / Parmesan ravioli in creamy garlic sauce  
E, H, M, SV

### CANNELLONI 279

Ragufylte pasta cannelloni kokt i tomatsaus med bechamel topping / Italian pasta filled with homemade ragu served with tomato sauce and bechamel  
M, E, H, SV, N, SL

### HJEMMELAGET BOLOGNESE/ HOME MADE BOLOGNESE 229

Ekte kjøttragu – kokt i 24 timer og servert på parpardelle med parmesan / Pappardelle served with homemade ragu and parmesan cheese.  
E, H, M, SV, SL

## PIZZA

### MORTADELLA PIZZA 239

Mortadella, pistasj, bocconcini

H, M, SV, P

### PARMA SKINKE / PARMA HAM PIZZA 229

Hjemmelaget tomat saus, parma skinke, mozzarella, parmesan

/ Homemade tomato sauce with parma ham, mozzarella and parmesan

H, M, SV

### N' DUJA & BURRATA spicy 249

Godt balansert krydret italiensk pølse med buffalo burrata og hjemmelaget tomat saus

/ Well balanced spicy italian sausage with buffalo burrata and homemade tomato sauce

H, M, SV

### PEPPERONI 209

Premium pepperoni med deilig mozzarella med hjemmelaget tomat saus

/ Premium pepperoni with delicious mozzarella and homemade tomato sauce

H, M, SV

### ZUCCHINI 209

Zucchini, sopp, røkt ost på kremet saus

/ Zucchini, mushrooms, smoked cheese on creamy sauce

H, M, SV

### GUANCIALE 239

Guanciale, champignon, porcini og mozzarella / Guanciale, mushroom, porcini and mozzarella

H, M, SV

### MARGHERITA 189

Klassisk margherita pizza i napolitansk stil / Classic Neapolitan style margherita

H, M, SV

### METROPOLITAN SHARING 459

Sharing pizza for minimum 2.

Blanding av Margherita pizza, Parma skinke og Pepperoni pizza /

Mix of Margherita pizza, Parm ham og Pepperoni pizza

H, M, SV

## DESSERT

### CHEESE PLANK 199

Pecorino, burrata, buffalo parmesan og gorgonzola med chili syltetøy, valnøtt og druer  
/ Pecorino, burrata, buffalo parmesan and gorgonzola with chilli jam, walnut and grapes  
M, V

### CANNOLO 129

Cannolo fylt med hjemmelaget vanilje krem, pistasj og sjokolade  
/ Cannolate filled with homemade vanilla cream, pistachio and chocolate  
PI, M, E, H

### TIRAMISU 149

Savoardi kjeks dynket i espresso med mascarpone krem og sjokolade dryss / Savoardi biscuits soaked in espresso with mascarpone cream and sprinkled with chocolate  
M, H

### ICE CREAM TOWER 119

3 iskrem kuler toppet med sjokolade og kjeks /  
3 ice cream balls topped with chocolate an biscuits  
M

## DESSERT COCKTAIL

### SPAGLIATO 139

Limoncello, lemon sorbet topped with prosecco  
M, SV

### ESPRESSO MARTINI 139

Vodka, kahlua, vanilla syrup, espresso with a touch of orange

### TIRAMISU MARITINI 139

Vodka, kahlua, frangelico, baileys, cream and espresso  
M, HA

### LEMON CURD 139

Vanilla vodka, lemon curd and lemon juice

### TI AMO 139

Rum, baileys, kahlua, amaretto, cream and milk  
M, MA

## COFFEE

LATTE 59

MOCCA 59

COFFEE 39

ESPRESSO 39

CORTADO 39

AMERICANO 39

DOUBLE +10

## ALLERGENER/ALLERGENS

F - FISK / FISH

B - BLØTDYR / MOLLUSCS

S - SKALLDYR / SHELLFISH

E - EGG

M - MELK / MILK

H - HVETE / WHEAT

R - RUG / RYE

BY - BYGG / BARLEY

HV - HAVRE / OATS

SN - SENNEP / MUSTARD

N - NØTTER / NUT

PI - PISTASJ / PISTACHIO

MA - MANDLER / ALMOND

V - VALNØT / WALNUT

PE - PEKANNØTTER / PECANS

P - PEANØTTER / PEANUTS

HA - HASSELNØTT / HAZELNUTS

SL - SELLERI / CELERY

L - LUPIN

SO - SOYA

SV - SVOVELDIOKSID / SULFUR DIOXIDE





\*Alle viner inneholder sulfitt





# CHAMPAGNE

Champagne Palmer Brut Réserve	180 / 1290
Taittinger Brut Reserve	1490
Champagne Palmer Champagne Blanc de Blancs	2190
Taittinger Prestige Rosé, Brut	2490
Clos Lanson 2006	2490
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs Brut 2007	2500
Dom Perignon Rose Vintage	2700
Dom Perignon Blanc 2004	2990
Dom Perignon Blanc 2008	3250
Dom Perignon Blanc 2009	3100
Louis Roederer Cristal 2006	3300
Krug Rose	3250



# SPARKLING

TWP Floralba Prosecco	95 / 510
Angelino Prosecco Brut	110 / 549
Integrale Rosé Frizzante	550
Anna Spinato Prosecco Rosé Brut	620
b.io Lambrusco Frizzante	620
Medici Ermete Concerto Reggiano Lambrusco	690
Fontanafredda Alta Langa Brut Limited Edition	890
Barone Pizzini Franciacorta Brut	990
Franciacorta Biologico Rosé	1100
Furlani Metodo Interrotto Brut Natur	1100
Furlani Metodo Interrotto Brut Natur 2015	1100
Abrami Franciacorta Biologico Rosé	1100



# ROSÉVIN

Banfi Centine Rosé 2020 TOSCANA	120 / 590
Feudi di San Gregorio Visione Rosato CAMPANIA	660
Cossetti Mimi Rosato PIEMONTE	680



Da Luca Pinot Grigio SICILIA	95 / 490
Terre d'Aione Greco di Tufo	110 / 630
Soave Classico VENETO	690
Fiano de Avelino CAMPANIA	710
Etna Bianco mgm SICILIA	825
Elena Walch Pinot Grigio Selezione TRENTINO / ALTO ADIGE	825
Les Crêtes Mon Blanc VALLE D'AOSTA	890
Mastroberardino Greco Di Tufo CAMPANIA	920
Pacherhof Pinot Grigio TRENTINO / ALTO ADIGE	920
Vette Sauvignon blanc DOLOMITI	990
Oltre Torrente Colli Tortonesi Timorasso PIEMONTE 2018	1020
Les Crêtes Petite Arvine VALLE D'AOSTA	1290



# RØDVIN

## Piemonte

Falchetto Barbera d Asti Pian Scorrone	110 / 490
Ca' del Baio Langhe Nebbiolo	690
Settimio Dolcetto d' Alba	750
Borgogno Barbera d'Alba	760
Settimio Langhe Nebbiolo	890
Réva Barbera d'Alba Superiore	990
Carretta Barolo Cascina Ferrero	1090
Carretta Barbaresco Cascina Bordino Riserva	1190
Carretta Barolo Cannubi	1550
Settimo Barolo	1590
Oddero Barolo	1790
Paolo Scavino Barolo Carobric	2190
Paolo Scavino Barolo Monvigliero	2990
Paolo Scavino Barolo Bric del Fiasc	3690

## Toscana

Berardenga Chianti Classico	110 / 620
Brunelli Rosso di Montalcino	890
Fontodi Chianti Classico Docg	890
I Fabbri Lamole Chianti Classico	1090
Brunelli Brunello di Montalcino	1290

## Veneto / Campania

Speri Valpolicella Classico 2019	119 / 590
Speri Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018	730
Speri Sant'Urbano Amarone della Valpolicella Classico 2016	1390
Radici Taurasi Riserva CAMPANIA	1790



# DESSERTVIN

Negro Moscato D'Asti PIEMONTE 69 / 550

Valpantena Tesauro Recioto della Valpolicella DOC 750  
VENETO

Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui TOSCANA 820



# BAR-MENY

## BOCCONE SIGNATURE

BASIL SMASH 139

Villa AsCenti Gin, Basil, lime juice and simple syrup

BLACKBERRY JAMBLE 139

Bacardi Gold, blackberry jam, lime juice, coconut syrup and cream  
M

COAST SIDE 139

Vodka, Frangelico, creme de mure, pineapple juice and lemon juice  
HA

PINK LADY 139

Olmeca Tequila, Amaro Nonino, lime juice, almond syrup and peychauds  
bitter  
MA

SWEET CHOICE 149

Bacardi Gold, Bacardik Gold maraschino liqueur, lime juice,  
simple syrup, pineapple juice with a dash of angostura bitters

RASPBERRY BUBBLE 139

Vodka, creme de mure, raspberry puree, lemon juice,  
simple syrup, egg white topped with prosecco  
E, SV

BOCCONE SOUR 139

Bulleit Bourbon, Amaretto, maraschino syrup, lemon  
juice and egg white  
MA, E





