

# Forrett

## Brødkurv *Bread basket* 129

Hjemmelaget brød, grissini, tarelli med aioli og olivenolje  
*Fresh Homemade Italian flatbread, grissini, sour dough served with aioli and olive oil*

M H SV

## Oliven *Olives* 89

Store grønne oliven fra Apulia  
*Green olives from Apulia*

H SV

## Hvitløksbrød *Garlic bread* 85

Hjemmelaget brød penslet med hvitløkssmør og urter  
*Fresh homemade flatbread with fresh garlic and herbs*

M H SV

## Østers *Oysters* 2stk 145 4stk 259

Servert med gremulade av sitron, oliven olje og hvitløk  
*Served with fresh gremulade of lemon, olive oil and garlic*

M H SV

## Sjøkreps *Crayfish* 199

Med urtesmør og sitron  
*Served with herb-butter and lemon*

M H S

## Sjømat Linguine *Seafood Linguine* 295

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

## Ravioli med spinat og ricotta *Spinach and ricotta ravioli* 295

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* 295

Fire oster ravioli i kremet hvitløksaus  
*Four cheeses ravioli in creamy garlic sauce*

E H M SV

## Hjemmelaget bolognese *Home made bolognese* 269

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

## Mortadella 285

Mortadella, pistasj, bocconcini  
*Mortadella, pistachio, bocconcini*

H M SV P

## Parma Skinke *Parma Ham* 235

Hjemmelaget tomat saus, parma skinke, mozzarella og parmesan  
*Homemade tomato sauce with parma ham, mozzarella and parmesan*

H M SV

## N'Duja Burrata (*spicy*) 285

Godt balansert krydret italiensk pølse med buffalo burrata og hjemmelaget tomatsaus  
*Well balanced spicy italian sausage with buffalo burrata and homemade tomato sauce*

H M SV

## Pepperoni 235

Premium pepperoni med deilig mozzarella med hjemmelaget tomatsaus  
*Premium pepperoni with delicious mozzarella and homemade tomato sauce*

H M SV

## Zucchini 229

Zucchini, sopp, røkt ost på kremet saus  
*Zucchini, mushrooms, smoked cheese on creamy sauce*

H M SV

## Guanciale 269

Guanciale, champignon, porcini og mozzarella  
*Gunciale, mushroom, porcini and mozzarella*

H M SV

## Margarita 219

Klassisk margherita pizza  
*Classic margherita pizza*

H M SV

# Pasta

# Pizza

# Hovedretter

## Cæsarsalat *Cesar Salad* 265

Klassisk caesar med kylling, krutonger og parmesan  
*Classic Caesar with chicken, croutons and parmesan.*

M H SV SN E F

## Burrata med fersken *Burrata with peach* 295

Premium buffalo mozzarella med myk kjerne servert med salat og søt grillet fersken  
*Premium buffalo mozzarella served with mix of salads with sweet grilled peach.*

M SV

## Entrecote 319

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 sidesidedish according to your own taste and desire.*

M SL SV

## T-Bone Steak 429

Robata grillet T-bone serves med hvitløk, rosmarin og unik svart salt. Serves 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

## Wagyu Burger 499

En av våre signatur retter, smeltende kjøtt og taleggio ost med sprø brioche brød kremet ruccola og fersk tomat. Servert med søtpoteter  
*One of our signature dishes, melting meat and taleggio cheese with crispy brioche bun creamy ruccola and fresh tomato. Served with sweet potato fries*

M E H SV SL

## Kremet Polenta *Creamy Polenta* 79

Hjemmelaget kremet polenta med urter og oliven olje  
*Homemade creamy polenta served with herbs and olive oil*

M H

## Husets Salat *House Salad* 85

Italiensk inspirert side salat  
*Italian inspired side salad*

M

## Pommes frites *Fries* 89

## Søt Potet Fries *Sweet Potato Fries* 95

## Cannolo 159

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

PI M E H

## Tiramisu 189

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 139

3 iskrem kuler toppet med sjokolade og kjeks  
*3 ice cream scoops topped with chocolate and biscuits*

M H

# Tilbehør

# Dessert

# 17 Mai