

Snacks

Brødkurv *Bread basket* 129

Hjemmelaget brød, grissini, tarelli, surdeigsbrød med aioli og smør

Fresh homemade Italian flatbread, grissini, tarelli, sourdough served with aioli and butter

M H SV

Oliven *Olives* 69

Store grønne oliven fra Apulia og leccino oliven

Green olives from Apulia and leccino olives

SV H ★

Hvitløksbrød *Garlic bread* 69

Hjemmelaget brød penslet med hvitløkssmør og urter

Fresh homemade flatbread with fresh garlic and herbs

M H

Østers *Oysters* 2stk 169 / 4stk 249

Servert med gremulade av sitron, olivenolje og hvitløk

Served with fresh gremulade of lemon, olive oil and garlic

S SV ★

"Arancini" 149

Siciliansk spesialitet: fritert risball med mozzarella og soppyll med hjemmelaget

tomatsaus / *Homemade Sicilian rice balls with creamy mozzarella and mushrooms with homemade tomato sauce*

H E M SV

Blåskjell *Mussels* 259

Kremet blåskjell med hvitløk, chili, persille og hvitvin med pizzalokk

Creamy mussels with fresh garlic, parsley, chilli and white wine covered with pizza dough

H M S SV ★

Sjøkreps *Langoustine* 185

Servert med urtesmør og sitron

Served with herb-butter and lemon

S M ★

Fritert blekksprut *Deep fried squid* 139

Servert med pesto og sitron

Served with pesto and lemon

E M H B

Fritert "Bocconcini" *Deep fried "Bocconcini"* 139

Fritert mozzarella ost servert med sterk n'duja tomatosaus toppet med parmesan

Delicious deep fried mozzarella cheese with spicy n'duja tomatosauce topped with shaved parmesan

M E H

Iberico ham 299

Spansk tørrlagret skinke servert med løksyltetøy og hjemmelaget bruschetta

Spanish dry aged ham served with onion jam and homemade bruschetta

H M

Specialties

Antipasti

Spekemat *Cured meats* 259 pr pers

Et deilig utvalg pølser, skinker og oster fra Italia servert med tarelli, surdeigsbrød, pesto og tapenade / *A delicious selection of sausages, ham and cheeses from Italia served with taralli, sourdough, pesto and tapenade sauce*

M H SV ★

The Italian 4

Italiensk fire-retter *Italian four-course* 1150 pr pers

Antipasti

Grissini med 24 mnd parmaskinke med grønne oliven, leccino oliven, råkost og salami cacciatore / *Grissini with 24 month aged parma ham with green olives, leccino olives, raw veggies and salami cacciatore*

H SL SV

Pasta

Spinat- og ricotta ravioli servert med tomatsaus og mini-mozzarella / *Spinach- and ricotta ravioli served with tomato sauce and mini-mozzarella*

M H E SV

Kjøtt *Meat*

Grillet tomahawk biff og biffribbe servert med polenta og bønner. Servert med kremet peppersaus og rødvinssaus på siden / *Grilled tomahawk and beef ribs steak with polenta and beans. Served with creamy pepper sauce and red wine sauce on the side*

SV H SL

Søtt *Sweet*

Cannolo fylt med hjemmelaget vaniljekrem, toppet med pistasj og sjokolade. Servert med pistasj iskrem / *Cannolo filled with homemade vanilla custard, topped with pistachio and chocolate. Served with pistachio ice cream*

PI M E H

Pasta

Sjømat linguine *Seafood linguine* 249

Blåskjell og akkar i mildt krydret hjemmelaget tomatsaus med persille og hvitløk
Tender mussels and squids with garlic, parsley, chili and homemade tomato sauce

E H F S B SV ★

Klassisk carbonara *Classic carbonara* 239

Laget med guanciale-røyskt svinekjake, pecorino ost, olivenolje og eggeplomme
Pecorino, egg yolk with smoky guanciale and extra virgin olive oil

E H M SV ★

Spinat- og ricotta ravioli *Spinach- and ricotta ravioli* 259

Spinat- og ricotta ravioli servert med tomatsaus og mini-mozzarella
Spinach- and ricotta ravioli served with tomato sauce and mini-mozzarella

E M H SV

Kremet ravioli *Creamy ravioli* 249

Fire oster- ravioli i kremet hvitløkssaus toppet med parmesan
Four cheeses ravioli in creamy garlic sauce topped with parmesan

E M H SV

Cannelloni 279

Ragufylte pasta cannelloni kokt i tomatsaus med bechamel topping
Italian pasta filled with homemade ragu cooked in tomato sauce and bechamel

M E H SV N SL

Hjemmelaget bolognese *Homemade 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 ★

Risotto 239

Risotto laget med smør og hvitvin, porcini-sopp. Serveres med reker og rødløk
*Risotto made with butter and white wine, porcini mushrooms.
Served with prawns and red onion*

M S SV ★

Gnocchi 239

Gnocchi med frisk hjemmelaget pistasj pesto toppet med parmesan
Gnocchi with fresh homemade pistachio pesto topped with parmesan

M E H PI

Grana Padano 260 pr pers (minimum 2 personer)

kun tirsdager / *only on Tuesdays*

Kremet rigatoni pasta med trøffel servert rett fra Grana Padano-hjulet
Creamy rigatoni pasta with truffle served straight from the Grana Padano-wheel

M E H

Mains

Serves from 15:00
Served from 15:00

Signature dish



T-Bone Steak 499

Robatagrillet T-bone serveres med hvitløkssmør, rosmarin og unikt svart salt. Serveres med kremet peppersaus og rødvinssaus på siden.

Bestill tilbehør etter egen smak og ønske

Robata grilled T-bone is served with garlicbutter, 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



Entrecôte 309

Robatagrillet entrecôte med hjemmelaget urtesalt serveres med ovnsbakte tomater. Serveres med kremet peppersaus og rødvinssaus på siden.

Bestill tilbehør etter egen smak og ønske

Robata grilled entrecôte with homemade herbal salt is served with oven-baked tomatoes. Served with creamy pepper sauce and red wine sauce on the side.

Order your side dish according to your own taste and desire



Wagyu burger 499

En av våre signaturretter, 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



Uer 259

Uer serveres med italiensk auberginesalat

Uer is served with Italian aubergine salad

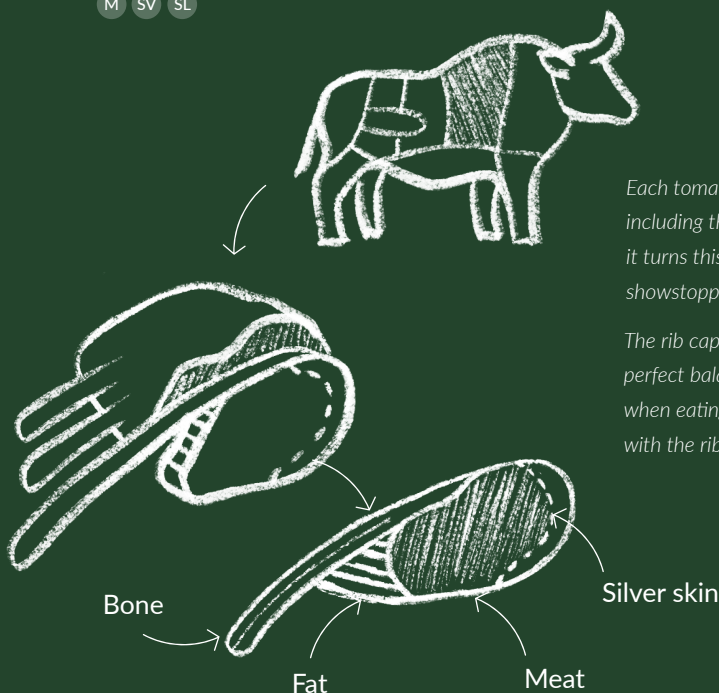


Tomahawk 1600

Anbefales til 2-3 personer

Robatagrillet tomahawk serveres med kremet polenta, hjemmelaget rødvinssaus og kremet peppersaus på siden

Robata grilled tomahawk served with creamy polenta, homemade red wine sauce and creamy pepper sauce on the side



Each tomahawk steak weighs in between 1,2/1,4kg including the bone. While the bone is not edible, it turns this tender and flavorful steak cut into a showstopping centerpiece to any meal.

The rib cap is an extra special cut that has the perfect balance of marbling and fat to enjoy when eating a tomahawk steak. Slice it along with the ribeye steak portion and enjoy.

Sides

Toscanske bønner *Tuscan style beans* 69

Bønner stekt med guanciale og trukket i tomatsaus

Slow cooked beans with guanciale in tomato sauce

SV SL ★

Kremet polenta *Creamy polenta* 69

Hjemmelaget kremet polenta med urter og olivenolje

Homemade creamy polenta served with herbs and olive oil

M H SV

Husets salat *House salad* 79

Italiensk inspirert siderett med cherrytomater, chilisyltetøy, trøffelolje, toppet med

parmesan / *Italian inspired side dish with cherry tomatoes, chilli jam, truffle oil, topped with parmesan*

M SV ★

Råkost *Raw vegetables* 79

Rå grønnsaker med olivenolje

Raw vegetables with olive oil

SV SL ★

Funky fries 79

Med hvitløk og persille

With garlic and parsley

SV SL

Søtpotet fries 85

Sweet potato fries

Salads

Cæsarsalat *Cesar Salad* 229

Klassisk cæsarsalat med kylling, ovnsbakte tomater, krutonger og parmesan

Classic cesar salad with chicken, croutons, slow roasted tomatoes and parmesan

M H SN E SV F ★

Burrata med fersken *Burrata with peach* 259

Premium buffalo mozzarella med myk kjerne servert med salat, cherrytomater,

gresskarfrø og søt grillet fersken / *Premium buffalo mozzarella served with mix of salads, cherry tomatoes, pumpkin seeds with sweet grilled peach*

M SV

Burrata Caprese *Burrata Caprese* 189

Ferske tomater med kremet burrata, basilikum, olivenolje og balsamico

Fresh tomatoes with creamy burrata, basil, olive oil and balsamico

M SV ★

PIZZA

Spicy
→

Mortadella 239

Mortadella, mozzarella, pistasj, bocconcini
Mortadella, mozzarella, pistachio, bocconcini

H M SV P

Parmaskinke *Parma ham* 229

Hjemmelaget tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, bocconcini og parmesan
Homemade tomato sauce, mozzarella with Parma ham, bocconcini and parmesan

H M SV

N´Duja & burrata 249

Godt balansert krydret italiensk pølse, mozzarella med buffalo burrata og hjemmelaget tomatsaus / *Well balanced spicey Italian sausage, mozzarella with buffalo burrata and homemade tomato sauce*

H M SV

Pepperoni 209

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

H M SV

Zucchini 209 vegetarian

Zucchini, mozzarella, champignon, porcini, røkt ost på kremet saus
Zucchini, mozzarella, champignon, porcini, smoked cheese on creamy sauce

H M SV

Spicy beef 229

Hjemmelaget tomatsaus, mozzarella, marinert biff, løk, leccino oliven og piri piri chili
Homemade tomato sauce, mozzarella, marinated beef, onion, leccino olives and piri piri chilli

H M SV

Guanciale 239

Guanciale, champignon, porcini og mozzarella
Guanciale, champignon, porcini and mozzarella

H M SV

Margherita 189 vegetarian

Klassisk margherita pizza / *Classic margherita pizza*

H M SV

Bresaola 229

Hjemmelaget tomatsaus, mozzarella. Toppet med bresaola, mascarpone, fritert kapers og ruccola / *Homemade tomato sauce, mozzarella. Topped with bresaola, mascarpone, fried capers and ruccola*

H M SV

Calzone 269

Smakfull innbakt pizza med hjemmelaget tomatsaus, mozzarella, pepperoni, leccino oliven, champignon, caciocavallo og spicy n´duja saus / *Tasty baked pizza with homemade tomato sauce, mozzarella, pepperoni, leccino olives, mushrooms, caciocavallo and spicy n´duja sauce*

H M SV

Pizza

Dessert

Metropolitan sharing 599 (sharing for minimum 2 pers)

Blanding av Margherita pizza, Parmaskinke og Pepperoni pizza
Mix of Margherita pizza, Parma ham and Pepperoni pizza

H M SV

Ostefat *Cheese plank* 199

Pecorino toscana, burrata, buffalo parmesan and gorgonzola med chilisyttetøy, valnøtter, druer og kjeks / *Pecorino, burrata, buffalo parmesan and gorgonzola with chilli jam, walnuts, grapes and biscuits*

N M H ★

Cannolo 129

Cannolo fylt med hjemmelaget vaniljekrem, toppet med pistasj og sjokolade. Servert med pistasj iskrem / *Cannolo filled with homemade vanilla custard, topped with pistachio and chocolate. Served with pistachio ice cream*

PI M E H

Tiramisu 149

Savoardi kjeks dynket i espresso med mascarponekrem og sjokoladedryss
Savoardi biscuit soaked in espresso with mascarpone cream and sprinkled with chocolate

M H

Iskrem tårn *Ice cream tower* 119

3 iskremkuler toppet med sjokolade og kjeks
3 ice cream scoops topped with chocolate and biscuits

M H ★

Dessert cocktails

Spagliato 139

Limoncello, lemon sorbet topped with prosecco SV

Espresso Martini 139

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

Tiramisu Martini 139

Vodka, Kahlua, Frangelico, Baileys, cream and espresso M

Lemon Curd 139

Vanilla vodka, lemon curd and lemon juice

Ti Amo 139

Rum, Baileys, Kahlua, Amaretto, cream and milk M MA

Latte 59 Moccha 59 Coffee 39 Espresso 39

Cortado 39 Americano 39

Gluten free?

★ Se etter dette symbolet Look for this symbol

Disse rettene er/kan lages glutenfritt

These dishes are/can be made gluten free

Allergenes

F Fisk / Fish

B Bløtdyr / Molluscs

S Skalldyr / Shellfish

E Egg

E Melk / Milk

H Hvete / Wheat

R Rug / Rye

BY Bygg / Barley

HV Havre / Oats

SN Sennep / Mustards

N Nøtter / Nuts

PI Pistasj / Pistachio

MA Mandler / Almonds

V Valnøtt / Walnuts

PE Pekannøtt / Pecans

P Hasselnøtt / Hazelnuts

SL Selleri / Celery

L Lupin

SO Soya

SV Svoveldioksid / Sulfur dioxide