

# 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 (min. 2 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-røkt 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 toppet med bechamel og parmesan  
*Italian pasta filled with homemade ragu cooked in tomato sauce topped with bechamel and parmesan*

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 fra 16:00 / *only on Tuesdays from 16:00*

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

## T-Bone Steak 659

Robata grillet T-bone serveres med hvitløksmør, rosmarin og unik svart salt. Serveres med kremet peppersaus og rødvinssaus på siden sammen med kremet polenta

*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 together with our creamy polenta.*

H SV M ★

## Entrecôte 449

Robata grillet Entrecote med hjemmelaget urtesalt serveres med ovnsbakte tomater. Serveres med kremet peppersaus og rødvinssaus på siden sammen med kremet polenta

*Robata grilled Entrecote with homemade herbal salt is served with oven-baked tomatoes. Served with creamy pepper sauce and red wine sauce on the side together with our creamy polenta.*

M SL SV ★

Signature dish



## 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*

M E H SV SL

## Uer 259

Uer serveres med italiensk auberginesalat  
*Uer is served with Italian aubergine salad*

F SV ★

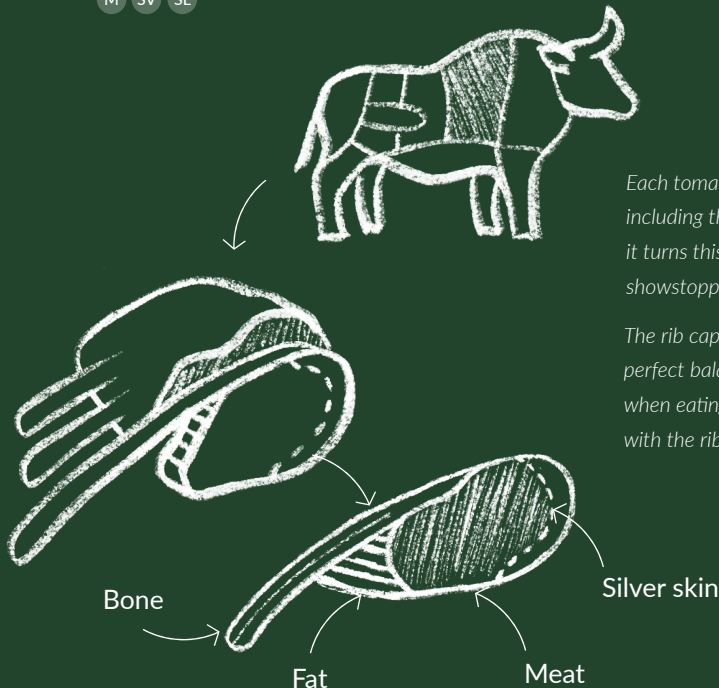
## Tomahawk 1700

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*

M SV SL



*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

## 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

Spicy



## 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



## Spicy beef 229

Hjemmelaget tomatsaus, mozzarella, marinert biff, løk, leccino oliven, rucola og piri piri chili / *Homemade tomato sauce, mozzarella, marinated beef, onion, leccino olives, rucola 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 rucola / *Homemade tomato sauce, mozzarella. Topped with bresaola, mascarpone, fried capers and rucola*

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* 229

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* 109

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

M H E ★

## 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 Cappuccino 49

# 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

M 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