

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* 89

Store grønne oliven fra Apulia og leccino oliven
Green olives from Apulia and leccino olives

SV H ★

Hvitløksbrød *Garlic bread* 89

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

M H

Østers *Oysters* 2 stk. 179 / 4 stk. 259

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

S SV ★

”Arancini” 159

Siciliansk spesialitet: fritert risball med mozzarella og soppfyll med hjemmelaget tomatsaus / *Homemade Sicilian rice balls with creamy mozzarella and mushrooms with homemade tomato sauce*

H E M SV

Blåskjell *Mussels* 289

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* 205

Servert med urtesmør og sitron
Served with herb-butter and lemon

S M ★

Fritert blekksprut *Deep fried squid* 159

Servert med pesto og sitron
Served with pesto and lemon

E M H B

Fritert “Bocconcini” *Deep fried “Bocconcini”* 165

Fritert mozzarella ost servert med sterk n’duja tomatsaus 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* 289 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* 1 250 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* 349

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* 349

Laget med guanciale-røyt svinekjøtt, 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* 349

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* 359

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

E M H SV

Cannelloni 329

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* 309

Ekke kjøttragu – kokt i 24 timer og servert på parpadelle med parmesan
Pappardelle served with homemade ragu and parmesan cheese

E H M SV SL ★

Risotto 289

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 279

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

M E H PI

Grana Padano 359 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 serves med hvitløksmør, rosmarin og unik svart salt. Serves 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 serves med ovnsbakte tomater. Serves 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 serves med italiensk auberginesalat
Uer is served with Italian aubergine salad

F SV ★

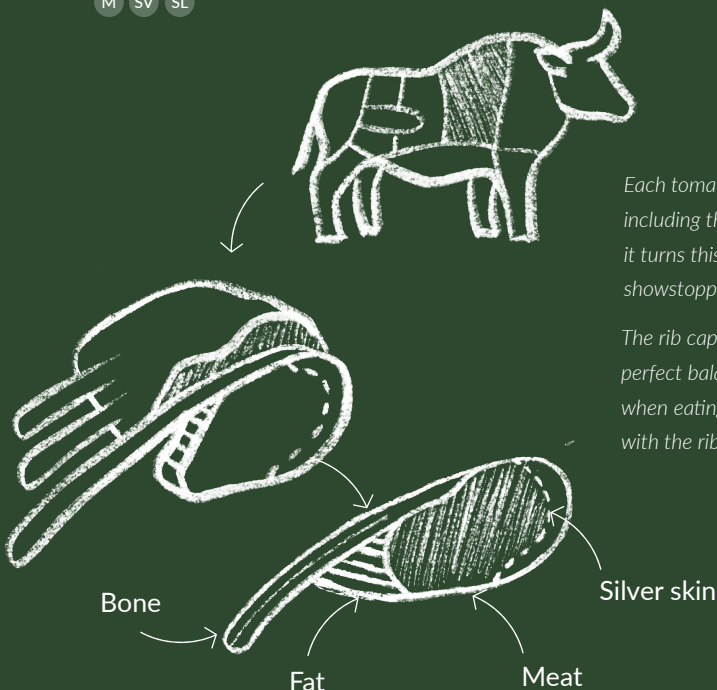
Tomahawk 1700

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* 279

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* 289

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* 229

Ferske tomater med kremet burrata, basilikum, olivenolje og balsamico
Fresh tomatoes with creamy burrata, basil, olive oil and balsamico

M SV ★

Pizza

Mortadella 279

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

H M SV P

Parmaskinke *Parma ham* 349

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

H M SV

Spicy

N'Duja & burrata 289

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 289

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

H M SV

Zucchini 299 *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 309

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

H M SV

Guanciale 279

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

H M SV

Margherita 219 *vegetarian*

Klassisk margherita pizza / *Classic margherita pizza*

H M SV

Bresaola 269

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 349

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 749 (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