



## FORRETTER

<b>PALOTTE CACIO E UOVA</b> Fritert ostebolle med egg og Pecorino-ost, tomatsaus <i>allergener: melk-egg-gluten</i>			<b>180,-</b>
<b>TARTARE DI MANZO</b> tartar av okse med egg, kapers, rødløk og vinaigrette <i>allergener: egg-sennep</i>			<b>250,-</b>
<b>CARPACCIO DI BARBABIETOLA</b> tynne skiver av betar med syltet løk, mandler, dill og bringebærcoulis <i>allergener: nøtter-sennep</i>			<b>250,-</b>
<b>ANTIPASTO MISTO</b> utvalg av oster, speket skinke og pølser, syltede grønnsaker og oliven <i>allergener: melk-gluten-sennep-egg</i>	<b>2 PERSONER 389,-</b>	<b>4 PERSONER 698,-</b>	
<b>BAGNA CAUDA</b> buljong av olivenolje, hvitløk, ansjos og fløte serveres med brød <i>allergener: melk-gluten-fisk</i>			<b>200,-</b>
<b>SALMONE</b> gravet laks med chutney, ørretrogn, vårløk og lime <i>allergener: fisk-sennep</i>			<b>250,-</b>
<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> hjemmelagde kjøttboller i tomatsaus <i>allergener: gluten-egg</i>			<b>230,-</b>
<b>BRUSCHETTA AL POMODORO</b> sprøtt brød med tomat, hvitløk og basilikum <i>allergener: gluten-sennep</i>			<b>200,-</b>
<b>FOCACCIA</b> hjemmelaget focaccia med dip <i>allergener: gluten--melk--egg-sennep</i>			<b>125,-</b>
<b>PIZZA AL ROSMARINO</b> sprøtt pizzabrød med rosmarin, olivenolje, flaksalt og parmesan <i>allergener: gluten-melk</i>			<b>125,-</b>



## HJEMMELAGET PASTA

<b>MACCHERONI NDUJA</b> kremet saus av Nduja, (krydret pølse) Gorgonzola og pistasjnøtter <i>allergener: egg-gluten-sulfitt-melk-nøtter</i>	230,-
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> blekksprut, reker, tigerreker, tomatsaus og persille <i>allergener: egg-gluten-bløtdyr-sulfitt-selleri-melk</i>	270,-
<b>TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE</b> kjøtt- og tomatsaus, parmesan <i>allergener: egg-gluten-melk-selleri</i>	230,-
<b>MACCHERONI SALSICCIA</b> krydret Salsiccia-pølse i rødvinsaus, Caciocavallo-ost <i>allergener: egg-gluten-sulfitt-melk</i>	250,-
<b>MACCHERONI AI FORMAGGI E TARTUFO</b> kremet saus av Gorgonzola, Taleggio, Fontina, Parmesan og trøffel <i>allergener: egg-gluten-melk</i>	260,-
<b>MACCHERONI CON CIME DI RAPA</b> brokkolini, chili og ansjos <i>allergener: egg-gluten-sulfitt-melk-fisk</i>	230,-

## HOVEDRETTER

<b>FILETTO DI MANZO</b> oksefilet servert med kremet Gorgonzolasaus, poteter og karamellisert løk <i>allergener: melk-sulfitt-selleri</i>	450,-
<b>POLPETTONE</b> Okserullade fylt med speket skinkeog ost, luftig potetmousse med sennep og fløte <i>allergener: melk-sulfitt-selleri-sennep</i>	340,-
<b>MERLUZZO FRITTO</b> fritert torsk med tartarsaus og poteter <i>allergener: fisk-egg-sennep-selleri-melk-gluten</i>	430,-
<b>SALMONE CROSTA</b> panert laks med brødkrum, persille, lime og pistasjnøtter, pastinakkpuré og kremet safransaus <i>allergener: fisk-melk-gluten-nøtter</i>	450,-



## FOR BARNA

### MARGHERITA

mozzarella og tomatsaus

*allergener: melk-gluten*

139,-  
WITH HAM: 159,-

### LASAGNA

pasta, tomat- og kjøttsaus, mozzarella

*allergener: melk-gluten-egg-selleri*

250,-

### PASTA AL FORNO

ovnsbakt pasta med kjøttsaus og ost

*allergener egg-gluten-selleri-melk*

169,-

### PASTA E POLPETTE

kjøttboller i tomatsaus

*allergener: egg-gluten-selleri-melk*

169,-

## DESSERTER

### TIRAMISÚ

mascarpone, savoiardikjeks, amaretto og kaffe

*allergener: melk-egg-gluten-notter*

145,-

### GELATO

utvalg av hjemmelaget iskrem, spør din servitør

*allergener: melk-egg-gluten-sulfitt-notter*

1 KULE.....59,-

### PANNA COTTA

fløtepudding servert med bær

*allergener: melk-egg-gluten*

145,-