



A LA CARTE PICCOLO

ANTIPASTI

Antipasto all'Italiana *Perfekt å dele!* 315

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia *Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella di Bologna, green olives, aioli, focaccia* H, M, E, Pl, SE, X

Caprese di Olivia 165

mozzarella di bufala, cherrytomater, plommetomater, balsamico, basilikumolje, focaccia *mozzarella di bufala, cherry tomatoes, plum tomatoes, balsamico, basil oil, focaccia* M, H, X

Focaccia 99

nybakt focaccia, pesto alla Genovese, pesto rosso og aioli *freshly baked focaccia, pesto alla Genovese, pesto rosso, aioli* H, M, E, SE, PK, X

PRIMI PIATTI

Pasta pollo ubriaco 🍷 289

mezzi rigatoni, rik og kremet tomat saus med hint av chili, kyllingfilet, bacon *mezzi rigatoni, rich and creamy tomato sauce with a hint of chili, chicken fillet, bacon* H, M, E

Pasta di manzo 315

fersk tagliatelle, rik og kremet saus, indrefilet av okse, blandet sopp *fresh tagliatelle, rich and creamy sauce, beef tenderloin, mixed mushrooms* H, M, E, SO

Linguine al profumo di mare 295

linguine, kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert scampi, sitron, squash, chili *linguine, creamy shellfish sauce, ASC certified scampi, lemon, squash, chili* H, M, SK, X, S, F, E

Pasta carbonara 265

linguine i en kremet saus, eggeplomme, Pecorino *linguine in a creamy sauce, egg yolk, Pecorino Romano, and Grana Padano, crispy guanciale, Kampot pepper* H, M, E

Tortellini ai funghi 275

tortellini fylt med ricotta og steinsopp, kremet hvitvinssaus, smørstekt sopp, parmesan, trøffelolje, ruccola *tortellini filled with ricotta and mushrooms, creamy white wine sauce, butter-sautéed mushrooms, Parmesan, truffle oil, rocket* H, M, E, X

SECONDI *Serveres fra kl. 16*

Risotto zucca e scampi 315

kremet risotto med safran og gresskar, toppet med marinert scampi *creamy saffron and pumpkin risotto, topped with marinated scampi* E, M, X, S, SK
Uten scampi *Without scampi* 265

Maiale all'arancia 375

langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, kremet blomkålpuré, spinat, ovnsbakte poteter *slow-roasted pork neck glazed with orange and balsamic, creamy cauliflower purée, spinach, oven-roasted potatoes* M, X

MENÙ SPECIALE

3 retter **595,-** per person

Antipasto all'Italiana

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia *Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella di Bologna, green olives, aioli, focaccia*

Velg hovedrett / choose main course

Maiale all'arancia

langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og balsamico, kremet blomkålpuré, spinat, ovnsbakte poteter *slow-roasted pork neck glazed with orange and balsamic, creamy cauliflower purée, spinach, oven-roasted potatoes*

Risotto zucca e scampi

kremet risotto med safran og gresskar, toppet med marinert scampi *creamy saffron and pumpkin risotto, topped with marinated scampi*

Panna cotta

klassisk fløte- og vaniljedessert, blåbærcoulis, marinerte bjørnebær, sprø karamell *classic cream and vanilla dessert, blueberry coulis, marinated blackberries, crispy caramel*

INSALATE

Insalata al pollo 255
blandet salat med stekt kyllingfilet, sprøstekt pancetta, farro, syltet rødløk, Parmigiano Reggiano, gorgonzola-krutonger, cæsardressing og focaccia *mixed salad with grilled chicken fillet, crispy pancetta, farro, pickled red onion, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola croutons, Caesar dressing*
H, B, M, E, SE, SO, F, X

PIZZA

Margherita 195
San Marzano-tomatsaus, mozzarella, Grana Padano, basilikum *San Marzano tomato sauce, mozzarella, Grana Padano, basil* H, E, M

Diavola 🌶️ 270
tomatsaus, mozzarella, sterk salami, Pecorino Romano, oregano *tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano* H, M, SE, X

Prosciutto cotto 249
tomatsaus, mozzarella, skinke *tomato sauce, mozzarella, ham* H, M

Capricciosa 255
tomatsaus, mozzarella, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artisjokk, oliven *tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, marinated artichokes, olives* H, M

Prosciutto di Parma 275
tomatsaus, mozzarella, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, rucola, Grana Padano *tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket, Grana Padano*
E, H, M, PK

Pollo bianco 265
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella, Grana Padano, tørkede Leccini-oliven, rucola *marinated chicken, pesto rosso, mozzarella, Grana Padano, dried Leccine olives, rocket*
H, M, E, PK

DOLCI

Panna cotta 145
klassisk fløte- og vaniljedessert, blåbærcoulis, marinerte bjørnebær, sprø karamell *classic cream and vanilla dessert, blueberry coulis, marinated blackberries, crispy caramel* M, H

Tiramisù 149
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem, rom, sjokoladebiter, kakaodryss *ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream, rum, pieces of dark chocolate, and cocoa*
H, M, E

MENÙ OLIVIA

550,- per person

Antipasto all'Italiana

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomat, Parmigiano Reggiano, fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven, aioli, focaccia

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel salami, mortadella di Bologna, green olives, aioli, focaccia

PIZZA & PASTA SHARING

Diavola 🌶️

tomatsaus, mozzarella, sterk salami, Pecorino Romano, oregano
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Pecorino Romano, oregano

Capricciosa

tomatsaus, mozzarella, sjampinjong, oregano, skinke, marinert artisjokk, oliven
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oregano, ham, marinated artichokes, olives

Tortellini ai funghi

tortellini fylt med ricotta og steinsopp, kremet hvitvinssaus, smørstekt sopp, parmesan, trøffelolje, rucola
tortellini filled with ricotta and mushrooms, creamy white wine sauce, butter-sautéed mushrooms, Parmesan, truffle oil, rocket

Pasta pollo ubriaco 🌶️

mezzi rigatoni, rik og kremet tomat, med hint av chili, kyllingfilet, bacon
mezzi rigatoni, rich and creamy tomato sauce with a hint of chili, chicken fillet, bacon

Tiramisù

savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem, rom, sjokoladebiter, kakaodryss
ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream, rum, pieces of dark chocolate, and cocoa