

A LA CARTE PICCOLO

ANTIPASTI

Focaccia  **95**
nybakt focaccia serveres med pesto alla Genovese,
aioli og vegansk 'nduja

*freshly baked focaccia served with pesto alla Genovese, aioli,
and vegan 'nduja h, e, m, pk, se, so, x **

Olive  **59**
en miks av oliven fra Sicilia og Puglia
mixed olives from Sicily and Puglia

Caprese di Olivia  **159**
ferske og marinerte cherrytomater, mozzarella di bufala,
balsamico, basilikumolje, focaccia

*fresh and marinated cherry tomatoes, mozzarella di bufala,
balsamico, basil oil, focaccia m, h, x*

Antipasto all'Italiana **285**
trefføl med våre favoritter: Prosciutto di Parma,
mozzarella di bufala, tomater, Parmigiano Reggiano,
fennikelsalami, mortadella di Bologna, grønne oliven,
aioli, focaccia

*plate with our favorite ingredients; Prosciutto di Parma,
mozzarella di bufala, tomatoes, Parmigiano Reggiano, fennel
salami, mortadella, green olives, aioli, focaccia h, m, e, pi, se, x*

INSALATE

Insalata pollo e pancetta **245**
blandet salat med soltørkede tomater, soyabønner og
syltet rødløk vendt i honning- og sennepsvinaigrette.
Toppet med marinert kyllingbryst, sprøstekt pancetta
og Grana Padano. Serveres med focaccia

*mixed salad with sun-dried tomatoes, soybeans, and pickled
red onion, tossed in a honey and mustard vinaigrette.
Topped with marinated chicken breast, crispy pancetta,
and Grana Padano. Served with focaccia so, m, h, x, e, se*

PRIMI PIATTI

Linguine all'arrabbiata e stracciatella  **239**
linguine servert i en krydret tomat saus med hvitløk,
chili og urter. Toppet med stracciatella

*linguine served in a spicy tomato sauce with garlic, chili,
and herbs. Topped with stracciatella  h, m, e*

Kan serveres uten stracciatella  **199**
Can be served without stracciatella

Pollo ubriaco **285**
mezzi rigatoni i en rik og kremet tomat saus
med kylling og bacon

*mezzi rigatoni in a rich and creamy tomato sauce
with chicken and bacon h, m, e*

Linguine al profumo di mare **275**
linguine med kremet skalldyrsaus, ASC-sertifisert
scampi, sitron, squash og chili

*linguine with creamy shellfish sauce, ASC certified scampi,
lemon, squash and chili h, m, sk, x, s, f, e*

Pasta di manzo **299**
fersk tagliatelle serveres i en rik og kremet saus
med indrefilet av okse og blandet sopp

*fresh tagliatelle served in a rich and creamy sauce
with beef tenderloin and mixed mushrooms h, m, s, e, so*

PIZZA

Margherita  **195**
San Marzano-tomatsaus, mozzarella fior di latte,
Grana Padano og basilikum

*San Marzano tomato sauce, mozzarella fior di latte, Grana
Padano and basil h, e, m **

Alla diavola  **249**
tomatsaus, mozzarella fior di latte, sterk salami,
Pecorino Romano og oregano

*tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami, Pecorino
Romano and oregano h, m, se, x*

Prosciutto di Parma  **259**
tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,
pinjekjerner, rucola og Grana Padano

*tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma,
pine nuts, rocket and Grana Padano e, h, m, pk*

Arlecchino  **239**
chilipaste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano,
marinert kylling og rucola

*chili paste, mozzarella fior di latte, Pecorino Romano,
marinated chicken and rocket h, m*

SECONDI

Serveres fra kl. 16 Served from 4 pm

Risotto Milanese con scampi **295**
kremet risotto med safran, serveres med scampi
marinert i hvitløk og chili

*creamy saffron risotto, served with scampi marinated
in garlic and chili m, sk, s, x*

Maiale all'arancia **349**
langtidsbakt svinenakke glasert med appelsin og
balsamico, servert med kremet sellerirotpuré, spinat
og ovnsbakte poteter

*slow baked orange- and balsamic glazed pork neck with celery
root purée, friarielli and oven baked potatoes m, s, x*

DOLCI

Panna cotta **139**
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte
bjørnebær og bringebær coulis

*classic cream and vanilla dessert with marinated
blackberries and raspberry coulis m*

Tiramisù **149**
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem
med rom og kakaodryss

*ladyfingers soaked in espresso, mascarpone cream with rum,
topped with cocoa h, m, e*

BAMBINI

For barn opp til 12 år For children up to 12 years old

Pizza margherita  **115**

Pizza al prosciutto cotto  **115**

Pasta carbonara **115**

Pollo ubriaco **115**

Gelato bambino **99**

*to kuler is (vanilje og sjokolade) m, e
two scoops of ice cream (vanilla and chocolate) m, e*