

# FRATI

## ANTIPASTI

Bruschetta Parma..... Grillet brød, parmaskinke, burrata mozzarella, tomat, ruccola og olivenolje ih: G, L	168,-
Bruschetta al Salmone..... Rugbrød, røkt frøyalaks, egg, rødløk, salat og philadelphiaaddressing ih: G, E, F, M, SU	168,-
Bruschetta Gamberetti..... Grillet brød, reker, tomat, rødløk, selleri, salat, avokado og estragonmajones ih: G, E, S, C	178,-
Insalata Cæsar..... Hjertesalat, cæsardressing, kylling, stekt pancetta, krutonger, tomat, syltet løk og revet parmesan ih: G, L, E, M, F	182,-
Insalata Salmone..... Røkt frøyalaks, rødløk, egg, philadelphiaaddressing, tomat og rugbrødkrutonger ih: G, L, E, F, SU	169,-
Caprese di Burrata..... Mozzarella di burrata, tomater, oliven, basilikum, olivenolje og ristet sort pepper ih: L, SU	159,-
Pepata di Cozze..... Hvitvinsdampede blåskjell, tomat, hvitløk, chili og persille ih: MO, SU	149,-

## PIZZE

Alle pizza kan lages glutenfri	
Pizza della settimana..... Ukens pizza ih: varierer	185,-
Margherita..... Tomatsaus, mozzarella og basilikum ih: G, L	165,-
Burratina..... Tomatsaus, rå mozzarella di burrata, parmesan og basilikum ih: G, L	185,-
Parma..... Tomatsaus, mozzarella, basilikum, parmaskinke, parmesan og ruccola ih: G, L	199,-
Ventricina..... Tomatsaus, mozzarella, ventricina og løk ih: G, L	195,-
Quattro Formaggi..... Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, fontina og parmesan ih: G, L	195,-
Vesuvio..... Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke ih: G, L	190,-
Calzone Frati Speciale..... Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke. Innbakt. Toppes med parmaskinke, ruccola og parmesan ih: G, L	195,-
Capricciosa..... Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjong og sorte oliven ih: G, L	195,-
Montanara..... Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke, sjampinjong og hvitløksolje ih: G, L	185,-
Indiavolata..... Tomatsaus, mozzarella, salame calabrese, salsiccia og paprika ih: G, L	195,-
Ciao Ciao..... Tomatsaus, mozzarella, biff, løk og bernaise ih: G, L, E	199,-
N'duja..... Tomatsaus, mozzarella, n'duja (supersterk pølse), salame calabrese og salsiccia ih: G, L	195,-
Vegetariana..... Tomatsaus, mozzarella, basilikum, artiskokk, paprika, ruccola og oliven ih: G, L	185,-

## PIZZE BIANCHE

Al Tartufo..... Mozzarella, trøffelsalami, sjampinjong, ruccola og trøffeldressing ih: G, L	199,-
Pollo..... Mozzarella, kylling, pancetta og pesto ih: G, L	195,-
Calabrisella..... Mozzarella, n'duja (supersterk pølse), salsiccia og syltet calabriachili ih: G, L	185,-

## PASTE

All pasta er hjemmelaget

Pasta della Settimana..... Ukens pasta	185,-
Spaghetti alla Bolognese..... Spaghetti med bolognesesaus og parmesan ih: G, L, E, C, SU	180,-
Linguine ai Frutti di Mare..... Linguine med kongereker, blåskjell, dagens fisk, tomat, chili, hvitløk og persille ih: G, E, F, S, MO, C, SU	199,-
Ravioli alla Siracusana..... Kjøttfylt ravioli, chili, hvitløk og kremet bolognesesaus ih: G, L, E, C, SU	195,-
Quadrucci alla Ortolana..... Quadrucci fylt med parmaskinke og parmesan, kremet saus med asparges, vårløk og chili ih: G, L, E, SU	195,-
Panzerotti Gorgonzola e Salsiccia..... Panzerotti fylt med gorgonzola, kremet saus med salsiccia, ruccola og parmesan ih: G, L, E	185,-

Alle barn kan bestille alt som barnemeny. Halv størrelse og halv pris.

### ALLERGENER

G: GLUTEN, HVETE	P: PEANØTTER	SO: SOYA	AL: MANDLER
S: SKALLDYR	L: MELK, LAKTOSE	SE: SESAMFRØ	VA: VALNØTTER
E: EGG	C: SELLERI	SU: SO2, SULFIT	PN: PISTASJNØTTER
F: FISK	M: SENNEP	MO: BLØTDYR	HN: HASSELNØTTER

# FRATI

## DOLCI E FORMAGGI

Panna Cotta al Cioccolato Italiensk fløtepudding med sjokolade ih: L, G	99,-
Lamponi Gratinati Gratinerte bringebær i sabayonnesaus og krokanis ih: L, E, AL, SU	110,-
Torta al Cioccolato Sjokoladekonfektkake med nøttebunn, bringebærsorbet og -saus ih: L, E, HN	110,-
Tiramisu Italiensk ostekake med mascarpone og kaffe ih: L, E, G	115,-
Semifreddo alla Liquirizia Iskrem med lakris og hvit sjokolade med bringebær fra Byneset ih: L, E, AL	110,-
Gelato Tre sorter iskrem, Spør din servitør om dagens utvalg ih: L, E, PN	89,-

### CAFFE

Caffe	29,-
Espresso	30,-/34,-
Americano	30,-/34,-
Cappuccino ih: L	39,-/43,-
Caffe Latte ih: L	39,-/43,-
Macchiato ih: L	34,-/38,-
Te	29,-

## VINO (All vin inneholder sulfitt)

<b>VINO FRIZZANTE</b>	
Husets Prosecco	108,-/490,-
<b>VINO ROSATO</b>	
Husets rosé	103,-/490,-
El Mimo	113,-/560,-
<b>VINO BIANCO</b>	
Husets Hvitvin	96,-/470,-
Verdicchio CaSal di Serra Umani Ronchi	109,-/520,-
Pinot Grigio Livon	112,-/520,-
Roero Arneis Vigne Sparse Giovanni Almondo	112,-/550,-
Riesling San Michele Appiano	124,-/620,-
Chardonnay Massolino	154,-/770,-
Alkoholfri Hvitvin	71,-

### VINO ROSSO

Husets Rødvin	96,-/470,-
<b>Piemonte</b>	
Barbera d'Alba Pelissero	119,-/595,-
Dolcetto di Dogliani San Luigi Chionetti	113,-/565,-
Langhe Nebbiolo Produttori del Barbaresco	129,-/605,-
Barbaresco Produttori del Barbaresco	165,-/815,-
Barbaresco Produttori del Barbaresco Riserva	850,-
<b>Toscana</b>	
Chianti Classico Casina di Cornia	129,-/635,-
Rosso di Montepulciano Poliziano	109,-/520,-
<b>Puglia</b>	
Primitivo Passitivo	106,-/490,-
Alkoholfri Rødvin	71,-

## BIRRE ALLA SPINA (All øl inneholder gluten)

<b>ØL FRA EGEN KJELLER</b>	
ØX Pilsner	57,-/95,-
Frisk og robust pilsner, middels fylde og bitterhet	
ØX Pale Ale	57,-/95,-
Fruktig og balansert øl, gylden farge	
ØX Blonde	57,-/95,-
Lett, frisk og fruktig ale	
ØX Saison	62,-/104,-
Tørr med hint av søt frukt, lys farge	
ØX Brown Ale	62,-/104,-
Maltfokusert brown ale med middels fylde og bitterhet	
ØX IPA	67,-/115,-
Frisk, bitter og fruktig. Klar og gylden farge	
ØX Sesong	Pris varierer
Varierer etter årstid. Spør din servitør	

### ANDRE

Dahls	52,-/92,-
Lokal pilsner	

## BIRRE IN BOTTIGLIA, SIDRO E ACQUA MINERALE

Frydenlund Bayer	92,-
Ringnes Lite (Glutenfritt)	92,-
Ayinger Brauweisse	95,-
Bulmers	120,-
Aval Cidre	119,-
Crabbies Ginger Beer	120,-
Brooklyn Special Effects	65,-
Carlsberg Non Alcoholic	60,-
Erdinger Alkoholfrei	65,-
Munkholm Bayer	65,-
Farris	49,-
San Pellegrino (0.2)	45,-
San Pellegrino (0.75)	89,-
San Pellegrino Aranciata	49,-
San Pellegrino Limonata	49,-
Eplemost	49,-
Appelsinjuice	45,-
Pepsi Cola, Pepsi Max, Solo, 7 Up	37,-/49,-



# FRATI

## ANTIPASTI

Bruschetta Parma.....	168,-
Grilled bread, parma ham, mozzarella di burrata, tomatoes, rocket and olive oil c: G, L	
Bruschetta al Salmone.....	168,-
Grilled bread, buffalo mozzarella, spicy Italian sausage, grilled peppers, onion and rocket c: G, L	
Bruschetta Gamberetti.....	178,-
Rye bread, smoked salmon from Frøya, egg, red onion, lettuce and Philadelphia dressing c: G, E, F, M, SU	
Insalata Caesar.....	182,-
Heart of romaine lettuce, caesar dressing, chicken, pancetta, croutons, tomato, pickled onion and grated parmesan c: G, L, E, M, F	
Insalata Salmone.....	169,-
Smoked salmon from Frøya, red onion, egg, Philadelphia dressing, tomato and rye croutons c: G, F, L, E, SU	
Caprese di Burrata.....	159,-
Mozzarella di burrata, tomatoes, olives, basil, olive oil and roasted black pepper c: L, SU	
Pepata di Cozze.....	149,-
Steamed mussels in white wine, tomato, garlic, chili and parsley c: MO, SU	

## PIZZE

All pizzas can be made gluten free

Pizza della settimana.....	185,-
Pizza of the week c: varies	
Margherita.....	165,-
Tomato sauce, mozzarella and basil c: G, L	
Burratina.....	185,-
Tomato sauce, raw mozzarella di burrata, parmesan and basil c: G, L	
Parma.....	199,-
Tomato sauce, mozzarella, basil, parma ham, parmesan and rocket c: G, L	
Ventricina.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, ventricina and onion c: G, L	
Quattro Formaggi.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, fontina and parmesan c: G, L	
Vesuvio.....	190,-
Tomato sauce, mozzarella and ham c: G, L	
Calzone Frati Speciale.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella and ham. Folded. Topped with parma ham, rocket and parmesan c: G, L	
Capricciosa.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon and black olives c: G, L	
Montanara.....	185,-
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parma ham, champignon and garlic oil c: G, L	
Indiavolata.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, salame calabrese, salsiccia and peppers c: G, L	
Ciao Ciao.....	199,-
Tomato sauce, mozzarella, beef, onion and bernaise c: G, L, E	
N'duja.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, n'duja (super spicy sausage), salame calabrese og salsiccia c: G, L	
Vegetariana.....	185,-
Tomato sauce, mozzarella, basil, artichoke, peppers, rocket and olives c: G, L	

## PIZZE BIANCHE

Al Tartufo.....	199,-
Mozzarella, truffle salami, champignon, rocket and truffle dressing c: G, L	
Pollo.....	195,-
Mozzarella, chicken, pancetta and green pesto c: G, L	
Calabrisella.....	185,-
Mozzarella, n'duja (super spicy sausage), saliccia and pickled calabrian chili c: G, L	

## PASTE

ALL PASTA IS HOMEMADE

Pasta della Settimana.....	185,-
Pasta of the week	
Spaghetti alla Bolognese.....	180,-
Spaghetti with bolognese sauce and parmesan c: G, L, E, C, SU	
Linguine ai Frutti di Mare.....	199,-
Linguine with king prawns, mussels, todays fish, tomatoes, chili, garlic and parsley c: G, E, F, S, MO, C, SU	
Ravioli alla Siracusana.....	195,-
Ravioli filled with meat, creamy bolognese sauce, chili and garlic c: G, L, E, C, SU	
Quadrucci alla Ortolana.....	195,-
Quadrucci filled with parma ham and parmesan, cream sauce with asparagus, spring onion and chili c: G, L, E, SU	
Panzerotti Gorgonzola e Salsiccia.....	185,-
Panzerotti filled with gorgonzola, cream sauce with salsiccia, rocket and parmesan c: G, L, E	

Kids' menu: Children may order any item off the regular menu. Half portions and half price.

ALLERGENS			
G: GLUTEN, WHEAT	P: PEANUTS	SO: SOYA	AL: ALMONDS
S: SHELLFISH	L: MILK, LACTOSE	SE: SESAME SEEDS	WA: WALNUTS
E: EGG	C: CELERY	SU: SO2, SULFIT	PN: PISTACHIOS
F: FISH	M: MUSTARD	MO: MOLLUSCS	HN: HAZELNUTS



# FRATI

## DOLCI E FORMAGGI

Panna Cotta al Cioccolato Italian cream pudding with chocolate c: L, G	99,-
Lamponi Gratinati Gratinated raspberries in sabayonne sauce and croquant ice cream c: L, E, AL, SU	110,-
Torta al Cioccolato Chocolate ganache cake with nut crust, raspberry sorbet and sauce c: L, E, HN	110,-
Tiramisu Italian cheese cake with mascarpone and coffee c: L, E, G	115,-
Semifreddo alla Liquirizia Icecream with licorice and white chocolate, raspberries from Byneset c: L, E	110,-
Gelato Three varieties of ice cream. Ask your waiter for today's flavoures c: L, E, PN	89,-

## CAFFE

Caffe	29,-
Espresso	30,-/34,-
Americano	30,-/34,-
Cappuccino c:L	39,-/43,-
Caffe Latte c:L	39,-/43,-
Macchiato c:L	34,-/38,-
Te	29,-

## VINO (All wine contains sulphites)

<b>VINO FRIZZANTE</b>	
House Prosecco	108,-/490,-

<b>VINO ROSATO</b>	
House rosé	103,-/490,-
El Mimo	113,-/560,-

<b>VINO BIANCO</b>	
House White	96,-/470,-
Verdicchio CaSal di Serra Umani Ronchi	109,-/520,-
Pinot Grigio Livon	112,-/520,-
Roero Arneis Vigne Sparse Giovanni Almondo	112,-/550,-
Riesling San Michele Appiano	124,-/620,-
Chardonnay Massolino	154,-/770,-

Alcohol-free White Wine	71,-
-------------------------	------

<b>VINO ROSSO</b>	
House Red	96,-/470,-

<b>Piemonte</b>	
Barbera d'Alba Pelissero	119,-/595,-
Dolcetto di Dogliani San Luigi Chionetti	113,-/565,-
Langhe Nebbiolo Produttori del Barbaresco	129,-/605,-
Barbaresco Produttori del Barbaresco	165,-/815,-
Barbaresco Produttori del Barbaresco Riserva	850,-

<b>Toscana</b>	
Chianti Classico Casina di Cornia	129,-/635,-
Rosso di Montepulciano Poliziano	109,-/520,-

<b>Puglia</b>	
Primitivo Passitivo	106,-/490,-

Alcohol-free Red Wine	71,-
-----------------------	------

## BIRRE ALLA SPINA (All beers contain gluten)

<b>BEER FROM OUR BREWERY</b>	
ØX Pilsner	57,-/95,-
Fresh and robust pilsner, medium body and bitterness	

ØX Pale Ale	57,-/95,-
Fruity and balanced beer, golden color	

ØX Blonde	57,-/95,-
Light, fresh and fruity ale	

ØX Saison	62,-/104,-
Dry with hints of sweet fruit, light color	

ØX Brown Ale	62,-/104,-
Malt focused brown ale with medium fullness and bitterness	

ØX IPA	67,-/115,-
Fresh, bitter and fruity. Clear and golden color	

ØX Sesong	Prize varies
Varies by season. Ask your waiter	

<b>OTHER</b>	
Dahls	52,-/92,-
Local pilsner	

## BIRRE IN BOTTIGLIA, SIDRO E ACQUA MINERALE

Frydenlund Bayer	92,-
Ringnes Lite (Gluten free)	92,-
Ayinger Brauweisse	95,-
Bulmers	120,-
Aval Cidre	119,-
Crabbies Ginger Beer	120,-
Brooklyn Special Effects	65,-
Carlsberg Non Alcoholic	60,-
Erdinger Alkoholfrei	65,-
Munkholm Bayer	65,-
Farris	49,-
San Pellegrino (0.2)	45,-
San Pellegrino (0.75)	89,-
San Pellegrino Aranciata	49,-
San Pellegrino Limonata	49,-
Eplemost	49,-
Appelsinjuice	45,-
Pepsi Cola, Pepsi Max, Solo, 7 Up	37,-/49,-

# APERITIVI E COCKTAILS

Aperol Spritz.....	124,-
Aperol, Prosecco og sodavann	
Limoncello Spritz.....	124,-
Hjemmelaget limoncello, Prosecco og sodavann	
Bellini.....	124,-
Ferskenpuré og Prosecco	
Dry Martini.....	134,-
Tanqueray Gin og Vermouth	
Espresso Martini.....	134,-
Smirnoff Red Vodka, Kahlua, espresso og sukkerlake	
Gin & Tonic.....	129,-
Tanqueray Gin og Tonic	
Negroni.....	134,-
Tanqueray Gin, Scarpa Red Vermouth og Campari	
Whiskey Sour.....	129,-
Bulleit Bourbon, bitter, sitronjuice og sukkerlake	
Mojito.....	134,-
Pampero Anejo Bianco, mynteblader, limejuice, sukkerlake og sodavann	
Moscow mule.....	129,-
Vodka, ingefærøl og limejuice	
Frati's Fersken (alkoholfri).....	72,-
Ferskenpuré, limejuice og sodavann	
Mineralvannstillegg.....	30,-

## BEVANDE

### BIRRE ALLA SPINA (All øl inneholder gluten)

#### Øl fra egen kjeller

ØX Pilsner.....	57,-/95,-
Frisk og robust pilsner, middels fylde og bitterhet	
ØX Pale Ale.....	57,-/95,-
Fruktig og balansert øl, gylden farge	
ØX Blonde.....	57,-/95,-
Lett, frisk og fruktig ale	
ØX Saison.....	62,-/104,-
Tørr med hint av søt frukt, lys farge	
ØX Brown Ale.....	62,-/104,-
Maltfokusert brown ale med middels fylde og bitterhet	
ØX IPA.....	67,-/115,-
Frisk, bitter og fruktig. Klar og gylden farge	
ØX Sesong.....	Pris varierer
Varierer etter årstid. Spør din servitør	

#### Andre

Dahls.....	52,-/92,-
Lokal pilsner	

### BIRRE IN BOTTIGLIA, SIDRO E ACQUA MINERALE

Frydenlund Bayer.....	92,-
Ringnes Lite (Glutenfritt).....	92,-
Bulmers.....	120,-
Crabbies Ginger Beer.....	120,-
Ayinger Bräuweisse.....	95,-
Aval Cidre.....	119,-
Brooklyn Special Effects.....	65,-
Carlsberg Non Alcoholic.....	60,-
Erdinger Alkoholfrei.....	65,-
Munkholm Bayer.....	65,-
Farris.....	49,-
San Pellegrino.....	(0.2) 45,-/(0.75) 89,-
San Pellegrino Aranciata.....	(0.2) 49,-
San Pellegrino Limonata.....	(0.2) 49,-
Eplemost.....	49,-
Appelsinjuice.....	45,-
Pepsi Cola, Pepsi Max, Solo, 7 up.....	37,-/49,-

FRATI

KVELD

## VINO (All vin inneholder sulfitt)

### VINO FRIZZANTE

Husets Prosecco.....	108,-/490,-
Ferrari Brut.....	590,-

### VINO ROSATO

Husets rosé.....	103,-/490,-
El Mimo.....	113,-/560,-

### VINO BIANCO

Husets Hvitvin.....	96,-/470,-
Verdicchio CaSal di Serra Umani Ronchi.....	109,-/520,-
Roero Arneis Vigne Sparse Giovanni Almondo.....	112,-/550,-
Riesling San Michele Appiano.....	124,-/620,-
Chardonnay Massolino.....	154,-/770,-
Pinot Grigio Livon.....	112,-/520,-
Alkoholfri Hvitvin.....	71,-

### VINO ROSSO

Husets Rødvin.....	96,-/470,-
--------------------	------------

#### Piemonte

Barbera d'Alba Pelissero.....	119,-/595,-
Langhe Nebbiolo Osvaldo Viberti.....	635,-
Barolo Osvaldo Viberti.....	825,-
Langhe Nebbiolo Produttori del Barbaresco.....	129,-/605,-
Barbaresco Produttori del Barbaresco.....	165,-/815,-
Produttori del Barbaresco Riserva.....	850,-
Barbera d'Alba Torriglione Renato Ratti.....	565,-
Barolo Marcenasco Renato Ratti.....	850,-
Dolcetto di Dogliani San Luigi Chionetti.....	113,-/565,-

#### Toscana

Chianti Classico Casina di Cornia.....	129,-/635,-
Chianti Classico Riserva Castello di Volpaia.....	800,-
Rosso di Montepulciano Poliziano.....	109,-/520,-
Rosso di Montalcino Talenti.....	650,-
Brunello di Montalcino Talenti.....	990,-

#### Veneto

Valpolicella Classico Accordini.....	490,-
Ripasso Accordini.....	665,-
Amarone della Valpolicella Accordini.....	995,-

#### Puglia

Primitivo Passitivo.....	106,-/490,-
Alkoholfri Rødvin.....	71,-

Vi har også et  
«spesialvinkart»,  
spør gjerne din  
kelner

## KVELD

### ANTIPASTI

Carpaccio alla Veneziana .....	150,-
Tynne skiver oksefilet, ruccola, parmesan og venesisk emulsjon ih: L, E, M, F	
Caprese di Burrata .....	159,-
Mozzarella di burrata, tomat, oliven, basilikum, olivenolje og ristet sort pepper ih: L	
Pepata di Cozze .....	149,-
Hvitvinsdampede blåskjell, tomat, hvitløk, chili og persille ih: MO, C, SU	
Antipasto Misto (2 pers) .....	169,-
Et utvalg av italiensk spekeskinke og ost, marinert oliven, tomat, mozzarella di burrata, syltede grønnsaker og kyllingleverpaté. Serveres med ferskt pizzabrød ih: G, L	
Insalata Cæsar .....	182,-
Hjertesalat, cæsardressing, kylling, stekt pancetta, krutonger, tomat, syltet løk og revet parmesan ih: G, L, E, M, F	

### PASTE All pasta er hjemmelaget

Pasta della Settimana .....	185,-
Ukens pasta	
Spaghetti alla Bolognese .....	180,-
Spaghetti med bolognesesaus og parmesan ih: G, L, E, C, SU	
Linguine ai Frutti di Mare .....	199,-
Linguine med kongereker, blåskjell, dagens fisk, tomat, chili, hvitløk og persille ih: G, E, F, S, MO, C, SU	
Ravioli alla Siracusana .....	195,-
Kjøttfylt ravioli, chili og hvitløk i kremet bolognesesaus ih: G, L, E, C, SU	
Quadrucchi alla Ortolana .....	195,-
Quadrucchi fylt med parmaskinke og parmesan, kremet saus med asparges, vårløk og chili ih: G, L, E, SU	
Panzerotti Gorgonzola e Salsiccia .....	185,-
Panzerotti fylt med gorgonzola, kremet saus med salsiccia, ruccola og parmesan ih: G, L, E	

### PIZZE All pizza kan lages glutenfri

Pizza della Settimana .....	185,-
Ukens pizza ih: varierer	
Margherita .....	165,-
Tomatsaus, mozzarella og basilikum ih: G, L	
Burratina .....	185,-
Tomatsaus, rå mozzarella di burrata, parmesan og basilikum ih: G, L	
Parma .....	199,-
Tomatsaus, mozzarella, basilikum, parmaskinke, parmesan og ruccola ih: G, L	
Ventricina .....	195,-
Tomatsaus, mozzarella, ventricina og løk ih: G, L	
Quattro Formaggi .....	195,-
Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, fontina og parmesan ih: G, L	
Vesuvio .....	190,-
Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke ih: G, L	
Calzone Frati Speciale .....	195,-
Tomatsaus, mozzarella og kokt skinke. Innbakt Toppes med parmaskinke, ruccola og parmesan ih: G, L	

Capricciosa .....	195,-
Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke, sjampinjong og sorte oliven ih: G, L	
Montanara .....	185,-
Tomatsaus, mozzarella, gorgonzola, parmaskinke, sjampinjong og hvitløksolje ih: G, L	
Indiavolata .....	195,-
Tomatsaus, mozzarella, salame calabrese, salsiccia og paprika ih: G, L	
Ciao Ciao .....	199,-
Tomatsaus, mozzarella, biff, løk og bernaisesaus ih: G, L, E, SU	
N'duja .....	195,-
Tomatsaus, mozzarella, n'duja (supersterk pølse), salame calabrese og salsiccia ih: G, L	
Vegetariana .....	185,-
Tomatsaus, mozzarella, basilikum, artiskokk, paprika, ruccola og oliven ih: G, L	

### PIZZE BIANCHE

Al Tartufo .....	199,-
Mozzarella, trøffelsalami, sjampinjong, ruccola og trøffeldressing ih: G, L	
Pollo .....	195,-
Mozzarella, kylling, pancetta og pesto ih: G, L	
Calabrisella .....	185,-
Mozzarella, n'duja (supersterk pølse), salsiccia og syltet calabriachili ih: G, L	

### SECONDI

#### PESCI E VEGETARIANO

Rana Pescatrice alla Plancia .....	295,-
Stekt breiflabb, cherrytomat, brokkoli, bakte rotgrønnsaker, kaperssmørsaus og potetpuré ih: L, F, C, SU	
Polpette di Melanzane .....	195,-
Fritert aubergine, parmesan, puttanescasaus og basilikum ih: G, L, E	

### CARNE

Entrecôte di Manzo .....	305,-
Grillet entrecôte av okse, portobello, grønnkål, bakt sjalottløk, peppersaus og ovnsbakte poteter ih: L, C, SU	
Filetto su Tavola .....	329,-
Plankestek av okse indrefilet, brokkoli, cherrytomat, bakte rotgrønnsaker, bernaisesaus, peppersaus og duchessepotet ih: L, E, C, SU	
Filetto di Agnello .....	299,-
Lammeilet, sopp, bakte rotgrønnsaker, grønnkål, rødvinssaus og potetpuré ih: L, C, SU	
Grigliata Mista allo Spiedo .....	299,-
Grillspyd med svinenakke, salsiccia, lam, okse, rødløk, squash og paprika med bernaisesaus og pommes frites ih: L, E	
Tomahawkstek ca. 800g til 2 personer .....	pris pr. pers 369,-
Grillet Tomahawk, brokkoli, bakte grønnsaker, padronpaprika, bernaisesaus, peppersaus og pommes frites (tilberedning 30-40 min.) ih: L, E, C, SU	

### ALLERGENER

G: GLUTEN, HVETE	C: SELLERI	AL: MANDLER
S: SKALLDYR	M: SENNEP	VA: VALNØTTER
E: EGG	SO: SOYA	PN: PISTASJNØTTER
F: FISK	SE: SESAMFRØ	HN: HASSELNØTTER
P: PEANØTTER	SU: SO2, SULFITT	
L: MELK, LAKTOSE	MO: BLØTDYR	



## APERITIVI E COCKTAILS

Aperol Spritz.....	124,-
Aperol, Prosecco and soda water	
Limoncello Spritz.....	124,-
Homemade limoncello, Prosecco og soda water	
Bellini.....	124,-
Peach puree and Prosecco	
Dry Martini.....	134,-
Tanqueray Gin and Vermouth	
Espresso Martini.....	134,-
Smirnoff Red Vodka, Kahlua, espresso and syrup	
Gin & Tonic.....	129,-
Tanqueray Gin and Tonic	
Negroni.....	134,-
Tanqueray Gin, Scarpa Red Vermouth and Campari	
Whiskey Sour.....	129,-
Bulleit Bourbon, bitter, lemon juice and syrup	
Mojito.....	134,-
Pampero Anejo Blanco, mint leaves, lime juice and simple syrup	
Moscow mule.....	129,-
Vodka, ginger beer, lime juice	
Frati's Fersken (alkoholfri).....	72,-
Peach purée, lime juice og soda water	
Add on mineral water.....	30,-

## BEVANDE

### BIRRE ALLA SPINA *(All beers contain gluten)*

Beer from our brewery

ØX Pilsner.....	57,-/95,-
Fresh and robust pilsner, medium body and bitterness	
ØX Pale Ale.....	57,-/95,-
Fruity and balanced beer, golden color	
ØX Blonde.....	57,-/95,-
Light, fresh and fruity ale	
ØX Saison.....	62,-/104,-
Dry with hints of sweet fruit, light color	
ØX Brown Ale.....	62,-/104,-
Malt focused brown ale with medium fullness and bitterness	
ØX IPA.....	67,-/115,-
Fresh, bitter and fruity. Clear and golden color	
ØX Sesong.....	Pris varierer
Varies by season. Ask your waiter	

Other

Dahls.....	52,-/92,-
Local pilsner	

### BIRRE IN BOTTIGLIA, SIDRO E ACQUA MINERALE

Frydenlund Bayer.....	92,-
Ringnes Lite (Gluten free).....	92,-
Bulmers.....	120,-
Crabbies Ginger Beer.....	120,-
Ayinger Bräuweisse.....	95,-
Aval Cidre.....	119,-
Brooklyn Special Effects.....	65,-
Carlsberg Non Alcoholic.....	60,-
Erdinger Alkoholfrei.....	65,-
Munkholm Bayer.....	65,-
Farris.....	49,-
San Pellegrino.....	(0.2) 45,-/(0.75) 89,-
San Pellegrino Aranciata.....	(0.2) 49,-
San Pellegrino Limonata.....	(0.2) 49,-
Eplemost.....	49,-
Orange Juice.....	45,-
Pepsi Cola, Pepsi Max, Solo, 7 up.....	37,-/49,-

# FRATI

## EVENING

### VINO *(All wine contain sulphites)*

#### VINO FRIZZANTE

House Prosecco.....	108,-/490,-
Ferrari Brut.....	590,-

#### VINO ROSATO

House rosé.....	103,-/490,-
El Mimo.....	113,-/560,-

#### VINO BIANCO

House White.....	96,-/470,-
Verdicchio CaSal di Serra Umani Ronchi.....	109,-/520,-
Roero Arneis Vigne Sparse Giovanni Almondo.....	112,-/550,-
Riesling San Michele Appiano.....	124,-/620,-
Chardonnay Massolino.....	154,-/770,-
Pinot Grigio Livon.....	112,-/520,-
Alkoholfri Hvitvin.....	71,-

#### VINO ROSSO

House Red.....	96,-/470,-
----------------	------------

Piemonte

Barbera d'Alba Pelissero.....	119,-/595,-
Langhe Nebbiolo Osvaldo Viberti.....	635,-
Barolo Osvaldo Viberti.....	825,-
Langhe Nebbiolo Produttori del Barbaresco.....	129,-/605,-
Barbaresco Produttori del Barbaresco.....	165,-/815,-
Produttori del Barbaresco Riserva.....	850,-
Barbera d'Alba Torriglione Renato Ratti.....	565,-
Barolo Marcenasco Renato Ratti.....	850,-
Dolcetto di Dogliani San Luigi Chionetti.....	113,-/565,-

Toscana

Chianti Classico Casina di Cornia.....	129,-/635,-
Chianti Classico Riserva Castello di Volpaia.....	800,-
Rosso di Montepulciano Poliziano.....	109,-/520,-
Rosso di Montalcino Talenti.....	650,-
Brunello di Montalcino Talenti.....	990,-

Veneto

Valpolicella Classico Accordini.....	490,-
Ripasso Accordini.....	665,-
Amarone della Valpolicella Accordini.....	995,-

Puglia

Primitivo Passitivo.....	106,-/490,-
Alcohol-free Red.....	71,-

We also have a "special wine list", feel free to ask your waiter.



## EVENING

### ANTIPASTI

Carpaccio alla Veneziana.....	150,-
Thinly sliced beef fillet, rocket, parmesan and Venetian emulsion c: L, E, M, F	
Caprese di Burrata.....	159,-
Mozzarella di burrata, tomatoes, olives, basil, olive oil and roasted black pepper c: L	
Pepata di Cozze.....	149,-
White wine steamed mussels, tomato, garlic, chili and parsley c: MO, C, SU	
Antipasto Misto (2 pers).....	169,-
A selection of Italian cured meat and cheese, marinated olives, tomato, mozzarella di burrata, pickled vegetables and chicken liver pate. Served with fresh pizza bread c: G, L	
Insalata Cæsar.....	182,-
Heart of romaine lettuce, saesar dressing, chicken, pancetta, croutons, red onion and pickled calabrian chili c: G, L, E, M, F	

### PASTE All pasta is homemade

Pasta della Settimana.....	185,-
Pasta of the week	
Spaghetti alla Bolognese.....	180,-
Spaghetti, bolognese sauce and parmesan c: G, L, E, C, SU	
Linguine ai Frutti di Mare.....	199,-
Linguine, king prawns, mussels, fish, tomatoes, chili, garlic and parsley c: G, E, F, S, MO, C, SU	
Ravioli alla Siracusana.....	195,-
Ravioli filled with meat, creamy bolognese sauce, chili and garlic c: G, L, E, C, SU	
Quadrucchi alla Ortolana.....	195,-
Quadrucchi filled with parma ham and parmesan, cream sauce with asparagus, spring onion and chili c: G, L, E, SU	
Panzerotti Gorgonzola e Salsiccia.....	185,-
Panzerotti filled with gorgonzola, cream sauce with salsiccia, rocket and parmesan c: G, L, E	

### PIZZE All pizzas can be made gluten free

Pizza della Settimana.....	185,-
Pizza of the week c: varies	
Margherita.....	165,-
Tomato sauce, mozzarella and basil c: G, L	
Burratina.....	185,-
Tomato sauce, raw mozzarella di burrata, parmesan and basil c: G, L	
Parma.....	199,-
Tomato sauce, mozzarella, basil, parma ham, parmesan and rocket c: G, L	
Ventricina.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, ventricina and onion c: G, L	
Quattro Formaggi.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, fontina and parmesan c: G, L	
Vesuvio.....	190,-
Tomato sauce, mozzarella and ham c: G, L	
Calzone Frati Speciale.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella and ham. Folded Topped with parma ham, rocket and parmesan c: G, L	

Capricciosa.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, ham, champignon and black olives c: G, L	
Montanara.....	185,-
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parma ham, champignon and garlic oil c: G, L	
Indiavolata.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, salame calabrese, salsiccia and pepper c: G, L	
Ciao Ciao.....	199,-
Tomato sauce, mozzarella, beef, onion and bernaïse sauce c.: G, L, E, SU	
N'duja.....	195,-
Tomato sauce, mozzarella, n'duja (super spicy sausage), salame calabrese og salsiccia c: G, L	
Vegetariana.....	185,-
Tomato sauce, mozzarella, basil, artichoke, pepper, rocket and olives c: G, L	

### PIZZE BIANCHE

Al Tartufo.....	199,-
Mozzarella, truffle salami, champignon, rocket and truffle dressing c: G, L	
Pollo.....	195,-
Mozzarella, chicken, pancetta and green pesto c: G, L	
Calabrisella.....	185,-
Mozzarella, n'duja (super spicy sausage), salsiccia and pickled calabrian chili c G, L	

### SECONDI

#### PESCI E VEGETARIANO

Rana Pescatrice alla Plancia.....	295,-
Roasted monkfish, cherry tomatoes, broccoli, baked vegetables, butter sauce with capers and potato purée c: L, F, C, SU	
Polpette di Melanzane.....	195,-
Fried eggplant, parmesan, puttanesca sauce and basil c: G, L, E	

#### CARNE

Entrecôte di Manzo.....	305,-
Grilled entrecôte of beef, portobello, kale, baked shallots, pepper sauce and roasted potato c: L, C, SU	
Filetto su Tavola.....	329,-
Plank steak of beef tenderloin, broccoli, baked cherry tomatoes, baked vegetables, bernaïse sauce, pepper sauce and duchesse potatoes c: L, E, C, SU	
Filetto di Agnello.....	299,-
Lamb fillet, mushrooms, baked vegetables, kale, red wine sauce and potato purée c: L, C, SU	
Grigliata Mista allo Spiedo.....	299,-
Grill skewers with pork neck, salsiccia, lamb, beef, red onion, squash and peppers with bernaïse sauce and French fries c: L, E	
Tomahawk steak ca. 800g for 2 persons..... price per person	369,-
Grilled tomahawk, broccoli, baked vegetables, padron peppers, bernaïse sauce, pepper sauce og french fries (preparation 30-40 min.) c: L, E, C SU	

### ALLERGENS

G: GLUTEN, WHEAT	C: CELERY	AL: ALMONDS
S: SHELLFISH	M: MUSTARD	WA: WALNUTS
E: EGG	SO: SOYA	PN: PISTACHIOS
F: FISH	SE: SESAME SEEDS	HN: HAZELNUTS
P: PEANUTS	SU: SO2, SULPHITES	
L: MILK, LACTOSE	MO: MOLLUSCS	

## DOLCI E FORMAGGI

Panna Cotta al Cioccolato.....	99,-
Italiensk fløtepudding med sjokolade ih: L	
Lamponi Gratinati.....	110,-
Gratinerte bringebær i sabayonnesaus og krokanis ih: L, E, AL, SU	
Torta al Cioccolato.....	110,-
Sjokoladekonfektkake med nøttebunn, bringebærsorbet og saus ih: L, E, HN	
Tiramisu.....	115,-
Italiensk ostekake med mascarpone og kaffe ih: L, E, G	
Semifreddo alla Liquirizia.....	110,-
Iskrem med lakris og hvit sjokolade, med bringebær fra Byneset ih: L, E	
Gelato.....	89,-
Tre sorter iskrem, Spør din servitør om dagens utvalg ih: L, E, PN	

### CAFFE

Caffe.....	29,-
Espresso.....	30,-/34,-
Americano.....	30,-/34,-
Cappuccino ih: L.....	39,-/43,-
Caffe Latte ih: L.....	39,-/43,-
Macchiato ih: L.....	34,-/38,-
Te.....	29,-

### DOPO CENA

Irish Coffee ih: L.....	124,-
Italian Coffee ih: L.....	124,-

### VINO DESSERT ih: SU (6CL)

Recioto di Soave Coffele.....	92,-
Recioto di Valpolicella Viviani.....	92,-

### ALLERGENER

G: GLUTEN, HVETE  
E: EGG

L: MELK, LAKTOSE  
SU: SO2, SULFITT

AL: MANDLER  
VA: VALNØTTER

PN: PISTASJNØTTER  
HN: HASSELNØTTER

# BAR

## DISTILLATI E LIQUORI

### GIN

Tanqueray Gin.....	90,-
Granskauen Gin.....	129,-

### VODKA

Smirnoff Red.....	85,-
-------------------	------

### AQUAVIT

Lysholm Linie Aquavit.....	90,-
Thronhjems Aquavit.....	98,-
Gammel Opland Aquavit.....	98,-

### LIQUORI

Grand Marnier.....	92,-
Sambuca.....	92,-
Tia Maria.....	79,-
Limoncello (hjemmelaget).....	79,-
Baileys.....	79,-
Amaretto.....	84,-
Drambuie.....	92,-

### BRANDY

Vecchia Romagna.....	90,-
----------------------	------

### COGNAC

Amundsen VS.....	98,-
Hennessy VS.....	98,-
Hennessy XO.....	205,-
Jon Bertelsen VSOP.....	105,-
Jon Bertelsen XO.....	127,-

### CALVADOS

Pere Magloire VSOP.....	92,-
-------------------------	------

### TEQUILA

Patrón Anejo Tequila.....	135,-
---------------------------	-------

### GRAPPE

Produttori del Barbaresco Aged.....	119,-
Grappa di Recioto Ca Rugate.....	119,-
Grappa di Brunello Col d'Orcia.....	128,-
Grappa Moscato Jacopo Poli.....	120,-
Grappa Torchio d'oro J. Poli.....	134,-
Grappa Gaiorine Chianti.....	124,-
Grappa Tiguanello Antinori.....	124,-

## ROM

Ron Zacapa 23.....	139,-
Pampero Anejo Bianco.....	92,-

## WHISKY

Bulleit Bourbon.....	90,-
Eagle Rare 10 Bourbon.....	134,-
Glenkinchie.....	127,-
Lagavulin.....	134,-
Oban Malt.....	127,-
Talisker Malt.....	127,-

## VERMOUTH

Scarpa Vermouth Bianco.....	84,-
Scarpa Vermouth Rosso.....	84,-

## APERITIVI E COCKTAILS

Aperol Spritz.....	124,-
Aperol, Prosecco og sodavann	
Limoncello Spritz.....	124,-
Hjemmelaget limoncello, Prosecco og sodavann	
Bellini.....	124,-
Ferskenpuré og Prosecco	
Dry Martini.....	134,-
Tanqueray Gin og Vermouth	
Espresso Martini.....	134,-
Smirnoff Red Vodka, Kahlua, espresso og sukkerlake	
Gin & Tonic.....	129,-
Tanqueray Gin og Tonic	
Negroni.....	134,-
Tanqueray Gin, Scarpa Red Vermouth og Campari	
Whiskey Sour.....	129,-
Bulleit Bourbon, bitter, sitronjuice og sukkerlake	
Mojito.....	134,-
Pampero Anejo Bianco, mynteblader, limejuice, sukkerlake og sodavann	
Moscow mule.....	129,-
Vodka, ingefærøl og limejuice	
Frati's Fersken (alkoholfri).....	72,-
Ferskenpuré, limejuice og sodavann	
Mineralvannstillegg.....	30,-



## DOLCI E FORMAGGI

Panna Cotta al Cioccolato.....	99,-
Italian cream pudding with chocolate c: L	
Lamponi Gratinati.....	110,-
Gratinated raspberries in sabayonne sauce and croquant ice cream c: L, E, AL, SU	
Torta al Cioccolato.....	110,-
Chocolate ganache cake with nut crust, raspberry sorbet and sauce c: L, E, HN	
Tiramisu.....	115,-
Italian cheese cake with mascarpone and coffee c: L, E, G	
Semifreddo alla Liquirizia.....	110,-
Ice cream with locorice and white chocolat with raspberries from Byneset c: L, E	
Gelato.....	89,-
Three varieties of ice cream. Ask your waiter about today's varieties c: L, E, PN	

### CAFFE

Caffe.....	29,-
Espresso.....	30,-/34,-
Americano.....	30,-/34,-
Cappuccino c: L.....	39,-/43,-
Caffe Latte c: L.....	39,-/43,-
Macchiato c: L.....	34,-/38,-
Tea.....	29,-

### DOPO CENA

Irish Coffee c: L.....	124,-
Italian Coffee c: L.....	124,-

### VINO DESSERT c: SU (6CL)

Recioto di Soave Coffele.....	92,-
Recioto di Valpolicella Viviani.....	92,-

### ALLERGENS

G: GLUTEN, WHEAT  
E: EGG

L: MILK, LACTOSE  
SU: SO2, SULFIT

AL: ALMONDS  
WA: WALNUTS

PN: PISTACHIOS  
HN: HAZELNUTS

# BAR



## DISTILLATI E LIQUORI

### GIN

Tanqueray Gin.....	90,-
Granskauen Gin.....	129,-

### VODKA

Smirnoff Red.....	85,-
-------------------	------

### AQUAVIT

Lysholm Linie Aquavit.....	90,-
Trondhjems Aquavit.....	98,-
Gammel Opland Aquavit.....	98,-

### LIQUORI

Grand Marnier.....	92,-
Sambuca.....	92,-
Tia Maria.....	79,-
Limoncello (homemade).....	79,-
Baileys.....	79,-
Amaretto.....	84,-
Drambuie.....	92,-

### BRANDY

Vecchia Romagna.....	90,-
----------------------	------

### COGNAC

Amundsen VS.....	98,-
Hennessy VS.....	98,-
Hennessy XO.....	205,-
Jon Bertelsen VSOP.....	105,-
Jon Bertelsen XO.....	127,-

### CALVADOS

Pere Magloire VSOP.....	92,-
-------------------------	------

### TEQUILA

Patrón Anejo Tequila.....	135,-
---------------------------	-------

### GRAPPE

Produttori del Barbaresco Aged.....	119,-
Grappa di Recioto Ca Rugate.....	119,-
Grappa di Brunello Col d'Orcia.....	128,-
Grappa Moscato Jacopo Poli.....	120,-
Grappa Torchio d'oro J. Poli.....	134,-
Grappa Gaiorine Chianti.....	124,-
Grappa Tiguanello Antinori.....	124,-

## ROM

Ron Zacapa 23.....	139,-
Pampero Anejo Blanco.....	92,-

## WHISKY

Bulleit Bourbon.....	90,-
Eagle Rare 10 Bourbon.....	134,-
Glenkinchie.....	127,-
Lagavulin.....	134,-
Oban Malt.....	127,-
Talisker Malt.....	127,-

## VERMOUTH

Scarpa Vermouth Bianco.....	84,-
Scarpa Vermouth Rosso.....	84,-

## APERITIVI E COCKTAILS

Aperol Spritz.....	124,-
Aperol, Prosecco and soda water	
Limoncello Spritz.....	124,-
Homemade limoncello, Prosecco og soda water	
Bellini.....	124,-
Peach puree and Prosecco	
Dry Martini.....	134,-
Tanqueray Gin and Vermouth	
Espresso Martini.....	134,-
Smirnoff Red Vodka, Kahlua, espresso and syrup	
Gin & Tonic.....	129,-
Tanqueray Gin and Tonic	
Negroni.....	134,-
Tanqueray Gin, Scarpa Red Vermouth and Campari	
Whiskey Sour.....	129,-
Bulleit Bourbon, bitter, lemon juice and syrup	
Mojito.....	134,-
Pampero Anejo Blanco, mint leaves, lime juice and simple syrup	
Moscow mule.....	129,-
Vodka, ginger beer, lime juice	
Frati's Peach (alcohol-free).....	72,-
Peach purée, lime juice og soda water	
Add on mineral water.....	30,-