

# 17. Mai Meny

RISTORANTE

## SNACKS

### BRØDKURV / 139

Hjemmelaget brød, grissini, tarelli, surdeigsbrød med aioli og smør  
M, H, SV

### OLIVEN / 79

Store grønne oliven fra Apulia og leccino oliven  
SV, H

### HVITLØKSBRØD / 79

Hjemmelaget brød penslet med hvitløkssmør og urter  
M, H

## SPECIALTIES

### ØSTERS / 2STK 194 - 4STK 286

Servert med gremulade av sitron, olivenolje, hvitløk  
S, SV

### ARANCINI / 169

Siciliansk spesialitet: fritert risball med mozzarella og spååfyll med hjemmelaget tomatsaus  
SV, H

### BLÅSKJELL / 299

Kremet blåskjell med hvitlø, chili, persille og hvitvin med pizzaløkk  
M, H

### IBERICO HAM / 339

Spansk tørrlaget skinke servert med løksyltetøy og hjemmelaget bruschetta  
H, M

### SJØKREPS / 210

Servert med urtesmør og sitron  
S, M

### FRITERT BLEKKSPRUT / 159

Servert med pesto og sitron  
E, M, H, B

### FRITERT BOCCONCINI / 159

Fritert mozzarella ost servert med n'duja tomatsaus toppet med parmesan  
M, E, H

## ANTIPASTI

### SPEKEMAT / 299 PER PERS

Et deilig utvalg pølser, skinker og oster fra Italia servert med tarelli, surdeigsbrød, pest og tapenade.  
H, M, SV

## SALATER

### CÆSARSALAT / 269

Klassisk cæsarsalat med kylling, ovnsbakte tomater, krutonger og parmesan  
M, H, SN, E, SV, F

### BURRATA MED FERSKEN / 299

Premium buffalo mozzarella med myk kjerne servert med salat, cherrytomater, gresskarfrø og søt grillet fersken  
SV, M

### BURRATA CAPRESE / 219

Ferske tomater med kremet burrata, basilikum, olivenolje og basilikum  
M, SV

# PASTA

## SJØMAT LINGUINE / 279

Blåskjell og akkar i mildt krydret hjemmelaget tomat saus med persille og hvitløk  
E, H, F, S, B, SV

## CLASSIC CARBONARA / 269

Laget med guanciale-røkt svinkjake, pecorino ost, olivenolje og eggeplomme  
E, G, M, SV

## KREMET RAVIOLI / 279

Fire oster-ravioli i kremet hvitløksaus tommet med parmesan  
E, M, H, SV

## SPINAT- OG RICOTTA RAVIOLI / 299

Spinat- og ricotta ravioli servert med tomat saus og mini-mozzarella  
SV, H

## CANNELLONI / 319

Ragufylte pasta cannelloni kokt i tomat saus toppet med bechamel og parmesan  
M, E, H, SV, N, SL

## HJEMMELAGET BOLOGNESE / 279

Ekte kjøttragu- kokt i 24 timer og servert på parpadelle med parmesan  
E, M, H, SV, SL

## RISOTTO / 289

Risotto laget med smør og hvitvin, porcini-sopp. Serveres med reker og rødlok  
M, S, SV

## GNOCCHI / 279

Gnocchi med frisk hjemmelaget pistasj pesto toppet med parmesan  
M, E, H, PI

# HOVEDRETTER

## T- BONE STEAK / 749

Robata grillet T-bone serveres med hvitløkssmør, rosmarin og unik svart salt. Serveres med kremet peppersaus og rødvinsaus på siden sammen med kremet polenta  
H, SV, M

## ENTRECÔTE / 519

Robata grillet Entrecôte med hjemmelaget urtesalt serveres med ovnsbakte tomater. Serveres med kremet peppersaus og rødvinsaus på siden sammen med kremet polenta  
M, SL, SV

## WAGYU BURGER / 569

En av våre signaturretter, smeltende kjøtt og tallegio ost med sprø brioche brød, kremet rucola og fersk tomat. Servert med søtpoteter  
M, E, H, SV, SL

## TOMAHAWK / 1899

Anbefales til 2-3 personer  
Robatagrillet tomahawk serveres med kremet polenta, hjemmelaget rødvinsaus og kremet peppersaus på siden.  
M, SV

## UER / 299

Uer serveres med italiensk auberginesalat  
F, SV

# PIZZA

## MORTADELLA / 269

Mortadella, mozzarella, pistasj, bocconcini  
H, M, SV, P

## PARMASKINKE / 259

Hjemmelaget tomat saus, mozzarella, parmaskinke, bocconoci og parmesan  
S, SV

## N'DUJA & BURRATA / 279

Godt balansert krydret italiensk pølse, mozzarella med buffalo burrata og hjemmelaget tomat saus  
H, M, SV

## PEPPERONI / 239

Premium pepperoni med deilig mozzarella og hjemmelaget tomat saus  
H, M, SV

## ZUCCHINI / 239

Zucchini, mozzarella, champignon, porcini, røkt ost på kremet saus  
H, M, SV

## SPICY BEEF / 259

Hjemmelaget tomat saus, mozzarella, marinert biff, løk, leccino oliven, rucola og piri piri chilli  
H, M, SV

## GUANCIALE / 269

Guanciale, champignon, porciniog mozzarella  
H, M, SV

## MARGHERITA / 219

Klassisk margherita pizza  
H, M, SV

## CALZONE / 299

Smakfull innbakt pizza med hjemmelaget tomat saus, mozzarella, pepperoni, leccino oliven, champignon, caciocavallo og spicy n' duja saus  
H, M, SV

# DESSERT

## CANNOLO / 139

Cannolo fylt med hjemmelaget vaniljekrem, toppet med pistasj og sjokolade. Serveres med pistasj iskerm  
N, M, H

## TIRAMISU / 149

Savourti kjeks dykket i espresso med mascarponekrem og sjokoladedryss.  
M, H

## ISKREM TÅRN / 129

3 iskremkuler toppet med sjokolade og kjeks  
M, H, E

Boccone ønsker dere

Gratulerer med dagen!