

# A LA CARTE PICCOLO

## ANTIPASTI

**Focaccia** *vegetariano* 99  
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** *vegano* 79  
to typer grønne oliven fra Sicilia: én mild og sødmefull og én fyldig og aromatisk  
*two types of green olives from Sicily – one mild and sweet and one rich and savory*

**Caprese di Olivia** *vegetariano* 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** 299  
trefjøl 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

## PRIMI PIATTI

**Linguine all'arrabbiata e stracciatella**  249  
linguine servert i en krydret tomatsaus med hvitløk, chili og urter. Toppet med stracciatella  
*linguine served in a spicy tomato sauce with garlic, chili, and herbs. Topped with stracciatella* *vegetariano* h, m, e

Kan serveres uten stracciatella *vegano* h, e 199  
*Can be served without stracciatella*

**Pasta carbonara** 260  
linguine i en kremet saus av eggeplomme, Pecorino Romano, og Grana Padano. Toppet med sprøstekt guanciale og kampspepper  
*linguine in a creamy sauce of egg yolk, Pecorino Romano, and Grana Padano. Topped with crispy guanciale and Kampot pepper* h, m, e

**Pasta pollo ubriaco**  285  
mezzi rigatoni i en rik og kremet tomatsaus med hint av chili, kyllingfilet og bacon  
*mezzi rigatoni in a rich and creamy tomato sauce with a hint of chili, chicken fillet and bacon* h, m, e

**Linguine al profumo di mare** 285  
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

Pasta kan lages glutenfri *gluten free pasta* +10

## INSALATE

**Insalata pollo e pancetta** 255  
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

## MENU SPECIALE

Per person (min 2 pers) 595



### Antipasto all'Italiana

Vi serverer trefjøl med våre italienske favoritter:  
– perfekt å dele!

*We serve plates with our Italian favorites  
– perfect for sharing!*

### SECONDI

*velg én hovedrett choose one main course*

### Risotto Milanese con scampi

### Maiale all'arancia



### Panna cotta

Alle får hver sin søte avslutning på måltidet  
– buon appetito!


*Everyone gets their own sweet ending to the meal  
– buon appetito!*

## SECONDI Serveres fra kl. 16 Served from 4 pm

**Pollo alla Fiorentina** 349  
kyllingfilet med en rik fløtesaus, cherrytomater og spinat. Serveres med ovnsbakte poteter  
*chicken fillet with a rich cream sauce, cherry tomatoes, and spinach. Served with oven-baked potatoes* m, x

**Maiale all'arancia** 365  
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, spinach and oven-baked potatoes* m, s, x

Melkefritt eller vegansk?

Vi kan tilpasse et utvalg av våre pizzaer merket med   
*Some of our pizzas can be made dairy-free or vegan.*

## PIZZA

- Margherita** 🌿 *vegetariano* 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 \*
- Diavola** 🌶️ 🌿 260  
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 cotto** 🌿 249  
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke  
*tomato sauce, mozzarella fior di latte and ham* h, m
- Prosciutto di Parma** 🌿 265  
tomatsaus, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pinjekjerner, ruccola og Grana Padano  
*tomato sauce, mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma, pine nuts, rocket and Grana Padano* e, h, m, pk
- Pollo bianco** 255  
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccine-oliven og ruccola  
*marinated chicken, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, dried Leccine olives, and rocket* h, m, e, pk
- All pizza kan lages glutenfri *gluten free pizza* +10

## DOLCI

- Panna cotta** 145  
klassisk fløte- og vaniljedessert med blåbærcoulis, rødvinsmarinerte skogsbær og sprø karamell  
*classic cream and vanilla dessert with blueberry coulis, wild berries marinated in red wine and crispy caramel* m, h, x
- Tiramisù** 149  
savoiardikjeks dyppet i espresso, mascarponekrem med rom, sjokoladebiter og kakaodryss  
*ladyfingers soaked in espresso and rum with mascarpone cream, pieces of dark chocolate, and cocoa* h, m, e

## BAMBINI

Barn opp til 12 år *Children up to 12 yrs old*

- Pizza margherita** 🌿 h, m, e 125
- Pizza al prosciutto cotto** 🌿 h, m 125
- Pasta carbonara** h, m, e 125
- Pasta pollo ubriaco** 🌶️ h, m 125
- Gelato bambino** 99  
to kuler is (vanilje og sjokolade)  
*two scoops of ice cream (vanilla and chocolate)* m, e

**b** bygg *barley*  
**bl** bløtdyr *molluscs*  
**c** sesam *sesame*  
**e** egg *egg*  
**f** fisk *fish*

**ha** hasselnøtter *hazel nuts*  
**h** hvete *wheat*  
**l** lupin *lupin*  
**m** melk *milk*

**ma** mandler *almonds*  
**pi** pistasjnøtter *pistachio nuts*  
**pk** pinjekjerner *pine nuts*  
**s** selleri *celery*

**se** sennep *mustard*  
**sk** skalldyr *crustaceans*  
**so** soya *soy beans*  
**x** svoveldioksid og sulfitt *sulphur dioxide and sulphites*

## MENU OLIVIA

### Sharing meny

Per person (min 4 pers) **540**



### Antipasto all'Italiana

Vi serverer trefjølere med våre italienske favoritter:  
– perfekt å dele!

*We serve plates with our Italian favorites  
– perfect for sharing!*

### PIZZA & PASTA

Rettene kan serveres individuelt  
eller deles ved bordet

*The dishes can be served individually or as sharing*

### Pizza Margherita

### Pizza Diavola

### Pasta pollo ubriaco 🌶️

### Linguine al profumo di mare



### Tiramisù

Alle får hver sin søte avslutning på måltidet  
– buon appetito!

*Everyone gets their own sweet ending to the meal  
– buon appetito!*

