

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** 69
en miks av oliven fra Sicilia og Puglia
mixed olives from Sicily and Puglia

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 295
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 249
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*  **Vegetariano** h, m, e

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

Pasta carbonara 255
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 tomat saus 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 279
linguine med kremet skalldyrssaus, 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

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  255
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  245
tomatsaus, mozzarella fior di latte og skinke
tomato sauce, mozzarella fior di latte and ham h, m

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

Pollo bianco 249
marinert kylling, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, tørkede Leccine-oliven og rucola
marinated chicken, pesto rosso, mozzarella fior di latte, Grana Padano, dried Leccine olives, and rocket h, m, e, pk

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

Risotto con scampi 295
kremet risotto med skalldyrskraft, hvitvin og Grana Padano, serveres med scampi marinert i chili og hvitløk. Toppet med gremolata *creamy risotto with shellfish stock and white wine, Grana Padano, served with scampi marinated in chili and garlic. Topped with gremolata* sk, m, e

Filetto al vino rosso 425
grillet okse indrefilet, med en fyldig rødvinssaus, ovnsbakte poteter, asparges og sesongens grønnsaker
grilled beef tenderloin with a rich red wine sauce, oven-baked potatoes, asparagus, and seasonal vegetables m, x

DOLCI

Panna cotta 145
klassisk fløte- og vaniljedessert med marinerte jordbær og jordbærcoulis med hylleblomst *classic cream and vanilla dessert with marinated strawberries and strawberry coulis with elderflowers* m

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 115

Pizza al prosciutto cotto  h, m 115

Pasta carbonara h, m, e 115

Pollo ubriaco h, m 115

Gelato bambino 99

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