SNACKS *Snacks*

Served all day

Østers 3 stk
Puttanesca vinaigrette
3 oysters
Puttanesca vinaigrette
(BL, SU, SEL)
195

Scampi fritti
Fritert scampi med paprika og jalapeño.
Serveres med sitron-aioli.
Fried scampi with red peppers and jalapeño.
Served with lemon aioli.
(SU, E, SEN, SO, SK)
165

Umbriaco Rosso "beruset ost"
Italiensk ost lagret 15 måneder i rødvin og druer
"Drunken cheese"
Italian cheese aged 15 months in red wine and grapes
(M)
140

San Daniele Prosciutto
Syltynne skiver av en av Italias beste skinker. Lagret i 24 måneder
Paper-thin slices of one of Italy's finest hams. Aged 24 months
145

Arancini
Fritert risotto, arrabbiata-saus
Deep fried risotto ball, arrabbiata sauce
(M, H, SU, E)
95

Focaccia med aioli
Focaccia with aioli
(H, E, SU, SEN)
95

H = Hvete/Wheat (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr/Shellfish, BL = Bløtdyr/Molluscs, E = Egg, F = Fisk/Fish, M = Melk/Milk,
SEL = Selleri/Celery, SEN = Sennep/Mustard, SE = Sesam/Sesame, SO = Soya/Soy, SU = Sulfitt/Sulphites, N = Nøtter/Nuts, = Sterk/Spicy

PRANZO *lunch courses*

(11:00–16:00)

Frittata
En italiensk variant av omelett med purre, bacon, 24 mnd lagret Parmigiano Reggiano, salat
An Italian version of an omelet with leek, bacon, 24-month aged Parmigiano Reggiano, salad
(M, E, SU)
225

Cæsarsalat
Fritert lårfilet av økologisk kylling, cæsardressing, bacon og 24 mnd lagret Parmigiano Reggiano
Caesar salad
Fried organic chicken thigh fillet, Caesar dressing, bacon and 24-month aged Parmigiano Reggiano
(H, E, M, SU, F, SEN)
295

Stracciatella-salat
Stracciatella, konfiterte tomater, syltet løk og 15 års lagret balsamico
Stracciatella salad
Stracciatella, confit tomatoes, pickled onion and 15-year aged balsamic
(M, SU)
225

Insalata di Manzo
Indrefilet, stracciatella, konfiterte tomater, syltet løk og 15 års lagret balsamico
Tenderloin, stracciatella, confit tomatoes, pickled onion and 15-year aged balsamic
(M, SU, E)
325

Tagliata di Manzo-sandwich
Indrefilet, focaccia, aioli, parmesan, konfiterte tomater, syltet løk, 15 års lagret balsamico
Tenderloin, focaccia, aioli, parmesan, confit tomatoes, pickled onion, 15-year aged balsamic
(H, M, E, SU, SEN)
295

H = Hvete/Wheat (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr/Shellfish, BL = Bløtdyr/Molluscs, E = Egg, F = Fisk/Fish, M = Melk/Milk, SEL = Selleri/Celery, SEN = Sennep/Mustard, SE = Sesam/Sesame, SO = Soya/Soy, SU = Sulfitt/Sulphites, N = Nøtter/Nuts, 🌶 = Sterk/Spicy

PRIMI *Starters*

Served all day

Oksecarpaccio
Parmesankrem, bakt oliven, borretaneløk, 15 års lagret balsamico
Beef carpaccio
Parmesan cream, baked olives, borretane onion, 15-year aged balsamic
(M, SU, E)
245

Tunfiskcarpaccio
Puttanesca vinaigrette
Tuna carpaccio
Puttanesca vinaigrette
(H, F, SEL, SU, M)
225

Artisjokkcarpaccio
Trøffel, 24 mnd lagret Parmigiano Reggiano, fritert purre
Artichoke carpaccio
Truffle, 24-month aged Parmigiano Reggiano, fried leek
(M, E)
170

Løyromspasta
Løyrom, smørsaus
Vendace roe pasta
Vendace roe, butter sauce
(F, M, H, E)
250

Stracciatella
Konfiterte tomater og extra virgin olivenolje
Confit tomatoes and extra virgin olive oil
(M, SU)
195

H = Hvete/Wheat (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr/Shellfish, BL = Bløtdyr/Molluscs, E = Egg, F = Fisk/Fish, M = Melk/Milk, SEL = Selleri/Celery, SEN = Sennep/Mustard, SE = Sesam/Sesame, SO = Soya/Soy, SU = Sulfitt/Sulphites, N = Nøtter/Nuts, = Sterk/Spicy

PASTA *Pasta*

Served all day

Hummerravioli
Hummer, ricotta, brunet smør og kremet hummerbisque
Lobster ravioli
Lobster, ricotta, brown butter and creamy lobster bisque
(H, E, SK, M, SEL, SU)
345

Salsiccia Nduja Ragu
Rigatoni, hjemmelaget salsiccia, nduja, økologisk fløte, tomat og 12 mnd lagret pecorino
Rigatoni, house-made salsiccia, nduja, organic cream, tomato and 12-month aged pecorino
(H, E, M, SU)
315

Amatriciana
Tomat, guanciale, 12 mnd lagret pecorino og sherryeddik
Tomato, guanciale, 12-month aged pecorino and sherry vinegar
(H, E, M, SU)
265

Scampi
Tagliatelle, scampi marinert i chilli, hvitløk og sitronskall. Skalldyr bisque og parmesan
Tagliatelle, scampi marinated in chilli, garlic and lemon zest. Shellfish bisque and parmesan
(SK, SEL, M, H, SU, E)
345

Oksehaleravioli
Redusert oksekraft, spinat og 24 mnd lagret parmesan
Oxtail ravioli
Reduced beef stock, spinach and 24-month aged parmesan
(H, SEL, E, M)
285

Carbonara
Spaghetti, guanciale, eggeplomme, 12 mnd lagret pecorino og sort pepper
Spaghetti, guanciale, egg yolk, 12-month aged pecorino and black pepper
(H, M, E)
285

H = Hvete/Wheat (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr/Shellfish, BL = Bløtdyr/Molluscs, E = Egg, F = Fisk/Fish, M = Melk/Milk,
SEL = Selleri/Celery, SEN = Sennep/Mustard, SE = Sesam/Sesame, SO = Soya/Soy, SU = Sulfitt/Sulphites, N = Nøtter/Nuts, = Sterk/Spicy

PIZZA *Pizza*

Served all day

Stracciatella
San Marzano tomatsaus, konfiterte cherrytomater, stracciatella, olivenolje og basilikum
San Marzano tomato sauce, confit cherry tomatoes, stracciatella, olive oil and basil
(H, M, SU)
265

Nduja
San Marzano tomatsaus, rulo di capra, nduja, honning, ruccola
San Marzano tomato sauce, rulo di capra, nduja, honey, rocket
(H, M)
290

Mare e monti
Crème fraîche, marinert scampi, salsiccia, chili og hvitløkolje og basilikum
Crème fraîche, marinated scampi, salsiccia, chilli and garlic oil and basil
(H, M, SK)
295

Løyrom
Crème fraîche, løyrom, rødløk, dill og sitronette
Vendace roe
Crème fraîche, vendace roe, red onion, dill and citronette
(H, M, F)
340

Trøffel
Crème fraîche, smørstekt skogsopp, parmesan, stracciatella og revet trøffel
Truffle
Crème fraîche, butter-fried wild mushrooms, parmesan, stracciatella and grated truffle
(H, M, SU)
345

H = Hvete/Wheat (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr/Shellfish, BL = Bløtdyr/Molluscs, E = Egg, F = Fisk/Fish, M = Melk/Milk, SEL = Selleri/Celery, SEN = Sennep/Mustard, SE = Sesam/Sesame, SO = Soya/Soy, SU = Sulfitt/Sulphites, N = Nøtter/Nuts, = Sterk/Spicy

SECONDI *Main courses*

(from 16:00)

Lammecarré
Steinsopprisotto og salsa verde
Rack of lamb
Porcini risotto and salsa verde
(M, SO, SU, E, SEL)
495

Entrecôte
Marsala/peppersaus, bakt borretaneløk, konfiterte tomater, bakte hvitløk- og rosmarinpoteter
Marsala/pepper sauce, baked borretane onion, confit tomatoes, baked garlic and rosemary potatoes
(M, SEL, SU)
495

Steinsopprisotto
Porcini risotto
(M, SO, SU, E, SEL)
250

Skrei fra VAAG
Pannestekt torskefilet, potetpuré, sautert svartkål og nduja salsa
Cod from VAAG
Pan-fried cod fillet, potato purée, sautéed cavolo nero and nduja salsa
(F, M, SEL, SU)
445

H = Hvete/Wheat (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr/Shellfish, BL = Bløtdyr/Molluscs, E = Egg, F = Fisk/Fish, M = Melk/Milk, SEL = Selleri/Celery, SEN = Sennep/Mustard, SE = Sesam/Sesame, SO = Soya/Soy, SU = Sulfitt/Sulphites, N = Nøtter/Nuts, = Sterk/Spicy

DOLCI *Desserts*

Served all day

Affogato
Hjemmelaget vaniljegelato og dobbel espresso
House-made vanilla gelato and double espresso
(M)
175

Hjemmelaget vaniljegelato
Laget à la minute
House-made vanilla gelato
Made à la minute
(M)
145

Hjemmelaget pistasjgelato
Laget à la minute
House-made pistachio gelato
Made à la minute
(M, N pistasj/pistachio)
165

Varm sjokolade-cookie
Med hjemmelaget vaniljegelato og drunken cherries - Perfekt å dele
Warm chocolate cookie
With house-made vanilla gelato and drunken cherries - Perfect for sharing
(H, E, SU, M)
245

Tiramisu
Laget med marsalavin
Made with marsala wine
(H, M, E, SU)
185

H = Hvete/Wheat (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr/Shellfish, BL = Bløtdyr/Molluscs, E = Egg, F = Fisk/Fish, M = Melk/Milk, SEL = Selleri/Celery, SEN = Sennep/Mustard, SE = Sesam/Sesame, SO = Soya/Soy, SU = Sulfitt/Sulphites, N = Nøtter/Nuts, 🌶 = Sterk/Spicy