

MENU

SNACKS *Snacks*

Served all day

Østers

Puttanesca vinaigrette

Oysters

Puttanesca vinaigrette

(BL, SU, SEL)

65

Scampi fritti,

Fritert scampi med paprika og jalapeño. Serveres med sitron-aioli.

Fried scampi with red peppers and jalapeño. Served with lemon aioli.

(BL, SU, E)

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 italiens 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 balls, arrabbiata sauce

(M, H, SU, E)

95

Foccacia med aioli

Foccacia with aioli

95



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 vinagrette

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, SO, E)

250

Stracciatella

Konfiterete tomater og extra virgin olivenolje

Confit tomatoes and extra virgin olive oil

(M, SU)

195



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)

325

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)

295

Pasta di Mare

Blåskjell, vongole, hvitløk, sjalottløk, hvitvin, persille, chili

Mussels, clams, garlic, shallots, white wine, parsley, chilli

(H, E, BL, SU, M)

295

Donna's Cacio e Pepe

**Brunet sitron- og salviesmør, 12 mnd lagret pecorino
og hasselnøtter**

Brown lemon and sage butter, 12-month aged pecorino
and hazel nuts

(H, E, M, N)

245

Amatriciana

Tomat, guanciale, 12 mnd lagret pecorino og sherryeddik

Tomato, guanciale, 12-month aged pecorino and sherry
vinegar

(H, E, M, SU)

265



PIZZA *Pizza*

Served all day

Stracciatella

**San Marzano tomat saus, konfiterter cherrytomater,
stracciatella, olivenolje og basilikum**

San Marzano tomato sauce, confit cherry tomatoes, stracciatella,
olive oil and basil

(H, M, SU)

265

Asparges

**Crème fraîche, Parmigiano Reggiano, asparges, tynt skivet
Amalfi-sitron og olivenolje**

Asparagus

Crème fraîche, Parmigiano Reggiano, asparagus, thinly sliced
Amalfi lemon and olive oil

(H, M)

245

Nduja

San Marzano tomat saus, 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, BL)

295

Løyrom

Crème fraîche, løyrom, rødløk, dill og citronette

Vendace roe

Crème fraîche, vendace roe, red onion, dill and citronette

(H, M, F)

340



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, SEN)

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)

285

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, parmesankrem, konfiterte
tomater, syltet løk, 15 års lagret balsamico**
Tenderloin, focaccia, aioli, parmesan cream, confit
tomatoes, pickled onion, 15-year aged balsamic
(H, M, E, SEL, SU, SEN)

295



SECONDI *Main courses*

(from 16:00)

Lammecarré

Steinsoppbrisotto og salsa verde

Rack of lamb

Porcini risotto and salsa verde

(M, SO, SU, E)

450

Entrecôte

Marsala/peppersaus, bakt borretaneløk, konfiterte tomater, bakt hvitløk- og rosmarinpoteter

Marsala/pepper sauce, baked borretane onion,
confit tomatoes, baked garlic and rosemary
potatoes

(M, SEL, SU)

495

Havabbor

Knuste poteter med purreløk og grønne erter. Servert med ansjossmør.

Sea bass

Crushed potatoes with leeks and green peas. Served
with anchovy butter.

(F, SO, N)

350

Steinsoppbrisotto

Porcini risotto

(M, SO, SU, E)

250

Skalldyrbrisotto

Hummerhale, skalldyrkraft, purre og konfiteret tomat

Shellfish risotto

Lobster tail, shellfish stock, leek and tomato confit

(M, SEL, BL, SK)

395



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)

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)

165

