

# ANTIPASTI - PRIMI - DOLCE

## FORRETT/ DELERETT

### Bresaola "involtini"

199,-

Fylte lufttørkede skiver av okse, ricotta, ristede hasselnøtter, aprikos Mostarda (sursøt aprikoskompott) og ruccola. Kan deles som snack.  
(Allergener: hasselnøtt og melk)

### Ovnsbakt Tomino

149,-

Tomino (hvitkittost fra Piemonte i "familie" med camembert bakt i ovn med honning, rosmarin, ananas og valnøtter. Kommer med grissini.  
(Allergener: hvete og melk)

### Snacktallerken

149,-

Romesco dip (mandel/paprika krem), mix av oliven, aioli, grissini

### Antipasti

Liten 199,- Stor 398,-

Et utvalg oster, salumi og skinke samt litt grønt. Serveres med grillet landbrød, aioli og fikenmarmelade.

Allergener: hvete og melk

## Hovedretter

### Ravioli

259,-

Fylt pasta med ricotta og spinat i ostesaus toppet med saltristede mandler og sprøbakt parmaskinke.

(Allergener: hvete, melk, sulfitt, mandler)

### Pasta Carbonara

259,-

Guanciale (bacon-ish), egg, parmesan, litt pecorino og pepper  
(Allergener: hvete, egg, melk)

### Pasta med oksehaleragu

259,-

Hjemmelaget pasta med langtidskokt oksehale i tomatsaus  
Allergener: stangselleri, hvete, sulfitt)

### Risotto Boscaiolo

269,-

Risotto med sopp fra ekte skoger og salciccina (pølse)

Allergener: melk, sulfitt, selleri

### Melanzane (Parmigiana di Melanzane)

215,-

Deilig ovnsbakt klassiker fra sørlige Italia. Aubergin, tomatsaus, mozzarella og parmesan. Tenk vegetarlasagne uten pasta

Allergener: melk og selleri

## DOLCE/ DESSERT

### Cannolo

129,-

Deilige sicilianske rørformede bakverk med søt ricottakrem

Dypet i mørk sjokolade og pistasj (Allergener: hvete, egg, pistasj og melk)

### Tiramisu

139,-

(Allergener: Melk og egg)

### Snackretter til drikken

Castelvetrano oliven (sicilianske grønne oliven) 59,-

Saltristede mandler, hjemmelaget med salt & urter 55,-