

# PELTON

SECONDA TAPPA  
SKØYEN

November

## PRIMI & SECONDI

<b>Burrata med siciliansk gazpacho, ansjos og olivenkrem</b> (Allergener : Melk, ansjos)	149,-
<b>Fenikkel og appelsinsalat med grillet andebryst</b> (Allergener : Mandel, hvete, sennep og egg i brød og mayo)	189,-
<b>Arancini</b> Fritert risottoball, formet som en appelsin, derav navnet. Vegatar: Fylt med semitørkede tomater, brokkoli, løk og provoloneost. Serveres med samme med ertepuré og kremet parmesansaus.. (Allergener: melk og hvete)	1 stk 119,-, 2 stk 199,-
<b>Vitello Tonnato</b> Kalvefilet med tunfisksaus, ruccola og parmesan. Klassisk og godt. (Allergener: tunfisk, ansjos, rug, egg og melk)	209,-
<b>Cozze (Blåskjell) med n`duja</b> n`Duja er en spicy kalabresisk pølse som gir blåskjell et kikk. Serveres med brød og aioli (Allergener: blåskjell, melk, hvete, sennep og egg)	209,-
<b>Tagliatelle con cozze</b> Fersk tagliatelle med blåskjell, krem av hvite bønner, posjerte tomater, hvitvinsaus og persille (Allergener: blåskjell, hvete, melk og egg)	199,-
<b>Risotto</b> Vegetarisk risotto med burrata, squash og sopp. (Allergener: melk, hvete og egg)	199,-
<b>Grillet villkveite med puntarellasalat</b> med mandelpotetmos, smørdampet puntarellasalat, posjert cherrytomat og kremet hvitvins-saus. (Allergener: kveite, melk, sulfitt)	279,-
<b>Osso Bucco</b> Langtidsstekt kalveskank med tomat, gulrot, selleri og gremolata (persillesalat). Serveres med mandelpotetmos. (Allergener: melk, hvete og hvitløk)	299,-
<b>Dolce</b>	
<b>Hjemmelaget vaniljeis med havrekrunch og salt karamell</b> (Allergener: melk)	89,-
<b>Ostetallerken</b> De Magi Poker d'Assi, De Magi L'Alfiere, De Magi Piparello, Taleggio Caravaggio og hjemmelaget fikenmarmelade (Allergener: melk)	145,-