

ANTIPASTI

Bruschetta (hv,m) 195

2 forskjellige bruschetta med cherrytomat "pachino", pesto og "melanzane alla parmigiana" (fritert og bakt aubergine, parmesan og basilikum).

Arancine di Famiglia (hv,m,su,se) 239

Et utvalg av fritert risboller fra Palermo "Al Burro" (kokt skinke og bechamel) og "Alle melanzane" (aubergin og mozzarella).

Pizzette Montanare (hv,m,) 160

Fritert trekant av pizzadeig med hjemmelaget tomatsaus, "Primo Sale"-ost, oregano og basilikum.

Tagliere Mamma (hv,m,va) 325

Et utvalg av deilig italiensk formaggi, prosciutti og salami. Servert med focaccia.

Carpaccio di Cervo (m) 240

Tynne skiver av hjort marinert i timianolje, sitronskall, cherrytomat "pachino", ruccola og Parmigiano 17 mnd.

PASTA FRESCA

Gnocchi alle Sorrentina (hv,m) 225

Potetgnocchi i vår hjemmelagde tomatsaus, mozzarella fior di latte og Parmigiano 17 mnd. Gratinert i ovnen.

Carbonara (hv,e,m) 240

Spaghetti alla chitarra, pancetta bacon, egg, sort pepper og Parmigiano 17 mnd.

Ragu di salsiccia (hv,e,m,su) 255

Tagliatelle med "Ragu" (bolognesesaus) av italiensk "salsiccia" og Parmigiano 17 mnd.

Spaghetti alla Parmigiana (hv,e) 240

Spaghetti alla chitarra pakket inn i fritert aubergin, hjemmelaget tomatsaus, basilikum og Parmigiano 17 mnd. Gratinert i ovnen.

Fusilloni alla Vaccinara (hv,e,m,su,se) 255

Fusilloni pasta med oksehalestuing, tomatsaus, basilikum og Parmigiano 17 mnd.

Ravioli Porcini e Scampi (hv,e,m,sk,fs,se,bt) 259

Ravioli fylt med ricotta og steinsopp, toppet med scampi i safransaus.

Spaghetti del Golfo (hv,e,m,sk,fs,su,se) 240

Spaghetti alla chitarra, blåskjell, Vongole, cherrytomat "pachino", hvitløk, persille og bottarga.

SECONDI

Serveres fra kl 15:00

Serveres med stekte rosmarinpoteter (bortsett fra Polpetta)

Cotoletta alla "Bolognese" (hv,m,e,su,se) 299

Panert og fritert svinekotelett og parmaskinke 24 mnd, toppet med Parmigiano 17 mnd. fondue.

Polpetta della "Nonna" (hv,m,e,su) 299

Hjemmelagde, tradisjonelle kjøttboller i tomatsaus, toppet med "Primo Sale"-ost. Serveres med stekt brød.

Entrecôte al Gorgonzola (hv,m) 450

Entrecôte servert med Gorgonzola saus på en seng av ruccola og cherrytomat.

Carré di Agnello (hv,m,e,su,se) 459

Lammecarré marinert i urter, hvitløk og sitronskall. Serveres med sesong grønnsaker.

Filetto di Trota (hv,m,e,sk,bt,fs,su,se) 339

Ørretfilet toppet med gratinert potetpuré. Serveres med dillsaus og sesong grønnsaker.

Merluzzo Mediterraneo (hv,m,fs,bt) 329

Torskefilet pakket inn i italiensk pancetta-bacon, servert med hjemmelaget pesto og gratinerte tomater.

PIZZA

For å få den perfekte, lette konsistensen lager vi deigen vår med 4 forskjellige meltyper som etterheves i 36 timer.

Regina Margherita (hv,m) 199

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte, basilikum og Parmigiano 17 mnd.

Capricciosa (hv,m) 239

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte, italiensk kokt skinke, artisjokk og sjampinjong.

Diavola (hv,m) 249

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte og salame piccante fra Napoli.

Vegetariana (hv,m) 219

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte, sesongens grønnsaker, Parmigiano 17 mnd. og ruccola.

Napoli (hv,m,fs) 239

San Marzano-tomat, Burrata, marinert ansjos, oliven "Taggiasche", cherrytomat "pachino", basilikum og peperoncino-chili.

Pollo (hv,m) 245

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte, marinert kylling, cherrytomat "pachino", ruccola og Parmigiano 17 mnd.

Formaggi (hv,m) 245

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola dolce, røkt Scamorza, Parmigiano 17 mnd og persille.

'Nduja (hv,m,su) 259

Mozzarella fior di latte, 'Nduja Calabria, italiensk salsiccia, cherrytomat "pachino", karamellisert løk og Parmigiano 17 mnd.

Profumo di Bosco (hv,m,su) 239

Mozzarella fior di latte, røkt Scamorza, kantarell, italiensk pancetta og persille.

Alto Adige (hv,m) 239

Mozzarella fior di latte, grillet paprika, speck (røkt skinke fra Alpene), Gorgonzola dolce, rødløk, ruccola og Parmigiano 17 mnd.

Sana (hv,m) 239

San Marzano-tomat, cherrytomat "pachino", hjemmelaget pesto, mozzarella fior di latte DOP, basilikum, ruccola og Parmigiano 17 mnd.

Crudo di Parma (hv,m) 255

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte, parmaskinke 24 mnd, ruccola og Parmigiano 17 mnd.

Meat Feast (hv,m,se,su) 255

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte, "Ragu" (bolognese saus), salame piccante fra Napoli, kokt skinke og bacon.

Parmigiana (hv,m) 239

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte, "melanzane alla parmigiana" fra Sicilia (fritert og bakt aubergine, parmesan og basilikum), Parmigiano 17 mnd. og basilikum.

Principessa (hv,m,va) 245

Mozzarella fior di latte, mascarpone, speck (røkt skinke fra Alpene), valnøtter, honning, ruccola og Parmigiano 17 mnd.

Tartufo (hv,m) 259

Mozzarella fior di latte, speck (røkt skinke fra Alpene), Burrata, trøffelkrem, ruccola og Parmigiano 17 mnd.

Pizza and Pasta del Giorno 245

Spør din servitør om dagens pizza og pasta

INSALATE

Serveres med olivenolje og focaccia.

Caprese della Mamma (hv,m) 229

Salat, cherrytomat "pachino", mozzarella fior di latte, Parmesan 17 mnd, basilikum og pesto.

Insalata Fantasia (hv,m,ma) 249

Salat, cherrytomat "pachino", Burrata, artisjokk, mandler, parmaskinke 24 mnd. og pesto.

Insalata Montanara (hv,m,va) 239

Salat, mozzarella fior di latte, cherrytomat "pachino", speck (røkt skinke fra Alpe), valnøtter, trøffelkrem og Parmigiano 17 mnd.

BAMBINI

Pizza Margherita (hv,m) 135

San Marzano-tomat og mozzarella fior di latte.

Pasta Pomodoro (hv,m) 125

Pasta med San Marzano-tomat og Parmigiano 17 mnd.

DOLCI

Treccina alla Nutella (hv,m,hsn,pjn) 190

Pizzarull fylt med Nutella, søt ricottaost og pistasj.

Tiramisù (hv,e,m) 140

Mascarponekrem med Savoiardi dynket i kaffe.

Coppa Gelato (m,pjn) 165

3 kuler av den beste italienske isen i Norge.

Tortino al Cioccolato (hv,e,m) 160

Mørk sjokoladecake med flytende kjerne, servert med italiensk iskrem.

Cannolo Siciliano (hv,m,pjn) 140

Bakverk fylt med søt ricottaost, sjokolade og pistasj.

Semifreddo alle Mandorle (e,m,ma) 140

Frossen italiensk iskremmousse med mandler, servert med varm sjokoladesaus.

Affogato (m) 120

Espresso med italiensk gelato.

CAFFÉ E TÉ

Espresso 40

Americano 40

Cortado (m) 45

Latte (m) 55

Dobbel +7

Macchiato (m) 42

Laktosefri +10

Cappuccino (m) 46

Tea 42

Chocolate (m) 55

Mocca (m) 58

BRUS

Pepsi 59

Pepsi Max 59

Gazzosa 69

Chinotto 69

Aranciata 69

San Pellegrino 89/139

Ice Tea 69

Appelsinjuice 59

Eplejuice 59

BIRRA

Frydenlund Draft 0.4 (b) 106

Poretti Draft 0.4 (b) 129

Blanc 1664 Draft 0.4 (b,hv) 139

Amundsen Ink & Dagger IPA Draft 0.4 (b) 125

Frydenlund Juicy IPA Draft 0.4 (b) 115

Ringnes lite Gluten free Bottle 110

Brooklyn Special Effects, Alkoholfri hoppy lager (b) 85

Carlsberg Alkoholfri (b) 85

VINO BIANCO

Ca'Rugate Soave (su) 125/625

Drue: Garganega. Fra Veneto.

Sella&Mosca Vermentino (su) 140/700

Drue: Vermentino. Fra Sardegna

La Ginestraia Langhe Arneis (su) 145/725

Drue: Arneis. Fra Piemonte.

Barone Ricasoli Torricella Chardonnay (su) 170/850

Drue: Chardonnay. Fra Toscana.

VINO ROSSO

Podere dal Nespole Sangiovese Bio (su) 125/625

Drue: Sangiovese. Fra Emilia Romagna.

Giovanni Rosso Barbera (su) 140/700

Drue: Barbera. Fra Piemonte

Brolio Chianti Classico (su) 145/725

Drue: Sangiovese. Fra Toscana.

Sella&Mosca Cannonau (su) 150/750

Drue: Cannonau. Fra Sardegna.

Monte del Fra Valpolicella ripasso (su) 170/850

Drue: Corvina 80%. 20% Rondinella. Fra Veneto.

VINO FRIZZANTE

Prosecco Spumante Millesimato (su) 120/600

Drue: Glera. Fra Veneto.

Cantina di Sorbara Lambrusco Bio (su) 130/650

Drue: Lambrusco grasparossa. Fra Emilia Romagna .

Contratto Alta Langa Millesimato (su) 165/825

Drue: Chardonnay, Pinot Nero. Method Pas Dosè fra Piemonte.

VINO ROSE

Montauto Staccione Rosè (su) 145/725

Drue: Sangiovese. Fra Tuscany.

TRATTORIA DI FAMIGLIA BASED ON TRADITION

Inneholder disse allergenene:

Hv:Hvete, M:Melk, E:Egg, Fs:Fisk, Pjn:Pistasjnøtter, Va:Valnuts, Ma:Mandel

Ha:Hasselnøtt, Su:Sulfit, Sk:Skalldyr, Se:Selleri, Bd:Bløtdyr, B:Bygg

Glutenfri pizza +45 (ingrediensene kan være forurenset med gluten) | Ekstra ingrediens +30