

# ANTIPASTI

## Bruschetta (hv,m) 190

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

## Arancine di Famiglia (hv,m,su) 225

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) 290

Et utvalg av deilig italiensk formaggi, prosciutti og salami.

## Carpaccio di Cervo (m) 240

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

# PASTA FRESCA

## Gnocchi alle Sorrentina (hv,m) 215

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

## Carbonara (hv,e,m) 225

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

## Ragu di salsiccia (hv,e,m,su,se) 239

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

## Spaghetti alla Siciliana (hv,e,su) 225

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) 239

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

## Ravioli Porcini e Scampi (hv,e,m,sk,fs,se,bt) 249

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

## Spaghetti del Golfo (hv,e,m,sk,su,se) 229

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

# SECONDI

*Serveres fra kl 15:00*

Serveres med stekte rosmarin poteter bortsett fra Polpetta

## Cotoletta alla "Bolognese" (hv,m,e,su) 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,su) 450

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

## Carré di Agnello (hv,m,e,su) 459

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

## Filetto di Trota (hv,m,e,sk,bt,fs,su) 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) 195

San Marzano-tomat, mozzarella fior di latte DOP "La Sorrentina", basilikum og Parmigiano 17 mnd.

## Capricciosa (hv,m) 220

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

## Diavola (hv,m) 235

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

## Vegetariana (hv,m) 200

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

## Napoli (hv,m,fs) 220

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

## Pollo (hv,m) 235

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

## Formaggi (hv,m) 235

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

## 'Nduja (hv,m,su) 230

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

## Profumo di Bosco (hv,m,su) 230

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

## Alto Adige (hv,m) 230

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

## Sana (hv,m) 225

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

## Crudo di Parma (hv,m) 235

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

## Meat Feast (hv,m,se,su) 235

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

## Parmigiana (hv,m) 230

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) 235

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

## Tartufo (hv,m) 240

Mozzarella fior di latte, speck (røkt skinke fra Alpene), Burrata DOP "Antica Fattoria", trøffelkrem, rucola og Parmigiano 17 mnd.

Glutenfri pizza +45 Ekstra ingrediens +20

Krydret  Fisk  Vegetarisk 

## INSALATE

Serveres med olivenolje og focaccia.

### Caprese della Mamma (hv,m) 210

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

### Insalata Fantasia (hv,m,ma) 220

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

### Insalata Montanara (hv,m,va) 220

Salat, mozzarella fior di latte DOP "La Sorrentina", 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) 185

Pizzarull fylt med Nutella, søt ricottaost og pistasj.

### Tiramisù (hv,e,m) 135

### Coppa Gelato (m,pjn) 125

3 kuler av den beste italienske isen i Norge.

### Tortino al Cioccolato (hv,e,m,pjn) 140

Mørk sjokoladecake med flytende kjerne, servert med italiensk iskrem.

### Cannolo Siciliano (hv,m,pjn) 130

Bakverk fylt med søt ricottaost, sjokolade og pistasj.

### Semifreddo alle Mandorle (hv,e,m,ma) 125

Frossen italiensk iskremmousse med mandler, servert med varm sjokoladesaus.

## CAFFÉ E TÈ

Espresso 40

Americano 40

Cortado (m) 45

Latte (m) 55

Macchiato (m) 42

Cappuccino (m) 46

Tea 42

Chocolate (m) 55

Affogato (m) 89

Dobbel +7

Laktosefri +10

## TRATTORIA DI FAMIGLIA

Inneholder disse allergenene:

Hv:Hvete, M:Melk, E:Egg, Fs:Fisk,

Pjn:Pistasjnøtter, Va:Valnuts, Ma:Mandel

Ha:Hasselnøtt, Su:Sulfitt, Sk:Skalldyr, Se:Selleri,

Bd:Bløtdyr, B:Bygg

Glutenfri pizza +45 Ekstra ingrediens +20

Kryddret  Fisk  Vegetarisk 

## 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) 102

Poretti Draft 0.4 (b) 119

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

Soave Ca' Rugate 2020 (su) 120/600

Drue: Garganega. Frisk, lett, delikat vin fra Veneto.

Vermentino Argiolas Sardegna 2021 (su) 130/650

Drue: Vermentino. Gul farge, frisk sitrus, fin og tørr.

La Ginestraia Lange DOC Arneis 2021 (su) 140/700

Drue: Arneis. Frisk, lett, aromatisk vin fra Piemonte.

## VINO ROSSO

Villa Poggio Salvi Tosco 2020 (su) 120/600

Drue: Sangiovese. Frisk og delikat fra Toscana.

Chianti Classico Brolio 2021 (su) 140/700

Drue: Sangiovese. Frisk, med kirsebær- og jordbærnoter, fra Toscana.

Cannonau Argiolas Costera 2021 (su) 145/725

Drue: Cannonau 100%. Middels fyldig, velsmakende, fra Sardinia.

## VINO FRIZZANTE

Prosecco Spumante Millesimato (su) 120/600

Drue: Glera. Aromatisk, ung frisk vin fra Veneto.

CorteAura Franciacorta Brut DOCG (su) 150/750

Drue: Chardonnay og Pinot Noir. God fruktighet og syre med hint av sitrus og tørket fiken.

## VINO ROSE

Staccione Rosè Montauto 2019 (su) 130/650

Drue: Sangiovese. Ung, frisk og tørr vin fra Toscana.

Ønsker du et større utvalg?

Spør servitøren din om **cocktails**, våre italienske **flaskeøl**, **dagens viner** og vår **vinliste**.

Salute!