



Antipasti freddi – Kalde forretter – Cold appetizers

CARPACCIO DI MANZO (M, C) 220,-

Råmarinert oksefilet servert med ruccola, parmesan og balsamicoeddik, med et hint av frisk sitron.

Raw marinated beef fillet served with arugula, parmesan, and balsamic vinegar, with a hint of fresh lemon

PROSCIUTTO E MELONE (M) 210,-

Melon servert med parmaskinke, ruccola, parmesan og balsamico eddik
Melon served with parma ham, argula, parmesan and balsamic vinegar

INSALATA CAPRESE (M) 170, -

Tomat, mozzarella, basilikum, olivenolje og balsamiko.
Tomato, mozzarella, basil, olive oil and balsamico

Antipasti caldi – Varme forretter – Hot appetizers

GAMBERONI NAPOLETANA (G, SK, M) 199,-

Pannestekte tigerreker med paprika og hvitløk, servert med hummersaus
Pan - fried tiger prawns with peppers and garlic served with lobstersauce

CAPELANTE IN PADERA (SK, SL, M) 230,-

Pannestekte kamskjell servert med sellerirotpure, urteolje og gullerotchips
(kan inneholde spor av gluten)

Pan-seared scallops served with celeriac purée, herb oil, and carrot chips
(may contain traces of gluten)

COZZE AL VAPORE (F, C, M) 220,-

Dampede blåskjell i hvitvin og fiskekraft, servert med en kremet saus av hvitløk og persille.
Steamed mussels cooked in white wine and fish stock, served with a creamy garlic and parsley sauce.

Serveres med husets brød på siden / Served with bread on the side

CALAMARI FRITTI (G, SK, C, M, E) 220,-

Fritert akkar server med aioli saus
Fried squid served with aioli sauce

ALLERGENER

F: Fisk/Fish | **G:** Gluten | **M:** Melk/Milk | **N:** Nøtter/Nuts | **SK:** Skalldyr/Shellfish | **E:** Egg | **SN:** Sennep/Mustard | **C:** Citrus | **SL:** Selleri



Pasta

LINGUINE DEL MARE (G, SK) 299,-

Linguine med tigerreker og blåskjell, cherrytomater, hvitløk, chili og persille, i en fyldig hummersaus og tomat saus.

Linguine with tiger prawns and mussels, cherry tomatoes, garlic, chili, and parsley, in a rich lobstersauce and tomato sauce.

TAGLIATELLE CON MANZO (G, M, E) 299,-

Tagliatelle med sopp, hvitløk og parmesan, toppet med skiver av oksefilet i en kremet saus med et hint av trøffel.

Tagliatelle with mushrooms, garlic, and parmesan, topped with slices of beef tenderloin in a creamed sauce with a hint of truffle.

TAGLIATELLE CON POLLO E PESTO (G, M, E) 299,-

Tagliatelle med grillet kyllingfilet, cherry tomat, hvitløk, basilikum pesto, toppet med persille og chilli olje.

Tagliatelle with grilled chicken breast, cherry tomatoes, garlic, and basil pesto, topped with parsley and chili oil.

SPAGHETTI CARBONARA (G, M, E) 299,-

Pasta spaghetti servert på tradisjonell måte med bacon, eggplomme og parmesan.

Pasta spaghetti served the traditional way with bacon, egg yolk and parmesan.

Risotto

RISOTTO CON MANZO (M) 299,-

Kremet risotto med trøffelsaus, sopp og grillet okse indrefilet i skiver.

Creamy risotto with truffle sauce, mushrooms, and sliced grilled beef tenderloin.

RISOTTO CON PESTO E SCAMPI (SK, M) 299,-

Risotto med tigerreker, små kamskjell, parmesan, pesto, grønn asparges, cherry tomat, tapenade oliven og hvitløk

Risotto with tiger prawns, small scallops, parmesan, green asparagus, cherry tomatoes, tapenade oliven and garlic.

Salat – Salad

CÆSARSALAT (S, G, E, F, SN) 280,-

Frisk hjertesalat med grillet kyllingbryst, bacon, krutonger og parmesan. Serveres med cæsardressing og kremet balsamico

Fresh romaine lettuce with grilled chicken breast, bacon, croutons, and Parmesan cheese. Served with Caesar dressing and a creamy balsamic glaze.

ALLERGENER

F: Fisk/Fish | **G:** Gluten | **M:** Melk/Milk | **N:** Nøtter/Nuts | **SK:** Skalldyr/Shellfish | **E:** Egg | **SN:** Sennep/Mustard | **C:** Citrus | **SL:** Selleri



Suppe – Soup

KREMET FISKESUPPE (M, SK, G, F) 290,-

Kremet fiskesuppe med hvit fisk, tigerreker, blåskjell, og grønnsaker
Creamy fish soup with white fish, tiger prawns, mussels, and vegetables

Serveres med husets brød på siden / Served with bread on the side

COZZE AL VAPORE (SK, S, C, F, E, M) 290,-

Dampede blåskjell i hvitvin og fiskekraft, servert med en kremet saus av hvitløk og persille.
Steamed mussels cooked in white wine and fish stock, served with a creamy garlic and parsley sauce.

Serveres med pommes frites og aioli / Served with French fries and aioli.

Pesce – Fisk – Fish

PESCE DEL GIORNO (F, SK, M) 470,-

Dagens fangst servert med grønnsaker, ovnsbakte poteter og saus.
Catch of the day served with vegetables, oven-roasted potatoes and sauce.

Carne – Kjøtt – Meat

FILETTO AL PEPE MISTO (M) 490,-

Grillet Gilde Extra norsk okseindrefilet med sellerirotpuré, brokkolini, gulrøtter, ovnsbakte poteter og rødvinssaus

Grilled Gilde Extra Norwegian beef tenderloin with celeriac purée, broccolini, carrots, oven-roasted potatoes, and red wine sauce.

CARRE DI AGNELLO (G, M,) 470,-

Lammecarré server med selleripuree, ovnsbakte poteter og en side salat.
Lambshank served with celeriac puree, ovenbaked potatoes and a side salad.

Patate – Poteter – Potatoes

Ved bytting av potetene til en annen type enn det som allerede følger med til rettene koster det **40,-**

POMMES FRITES

FLØTEGRATINERTE POTETER (M)

Salse – Sauser – Sauces

PEPPERSAUS

RØDVINSSAUS

Spør etter dagens 2 retters 650,-

BARNEMENY – CHILDREN'S MENU

PASTA BOLOGNESE (SL, E, G) 149,-

Spaghetti med bolognese saus.

Spaghetti with bolognese sauce.

POLLO E PATATE 149,-

Kyllingfilet med pommes frites.

Chicken filet with french fries.

ALLERGENER

F: Fisk/Fish | **G:** Gluten | **M:** Melk/Milk | **N:** Nøtter/Nuts | **SK:** Skalldyr/Shellfish | **E:** Egg | **SN:** Sennep/Mustard | **C:** Citrus | **SL:** Selleri



Rød pizza – Red pizza

MARGHERITA (G, M) 195,-

Tomatsaus, mozzarella, basilikum
Tomato sauce, mozzarella, basil

PIZZA CON CARNE (G, M) 260,-

Tomatsaus, mozzarella, biff, løk sopp, ruccola,
parmesan

Tomato sauce, mozzarella, beef, onion,
mushrooms, arugula, parmesan

PROSCIUTTO (G, M) 230,-

Tomatsaus, mozzarella, skinke
Tomato sauce, mozzarella, ham

PEPPERONI (G, M) 230,-

Tomatsaus, mozzarella, pepperoni
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni

4 STAGIONI (G, M) 240,-

Tomatsaus, mozzarella, oliven, skinke,
artisjokk, sopp, rødløk
Tomato sauce, mozzarella, olives, ham,
artichoke, mushroom, red onions

Kan inneholde olivenstein / May contain olive stone

CALZONE (G, M) 230,-

Tomatsaus, mozzarella, skinke, sjampinjong,
løk. Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms, onions

CALZONE FARCITO (G, M) 260,-

Tomatsaus, mozzarella, biff, sopp, løk
Tomato sauce, mozzarella, beef, mushrooms,
onions

PIZZA PARMA (G, M) 260,-

Tomatsaus, mozzarella, mascarpone ost,
ruccola, parmesan, parmaskinke
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone
cheese, arugula, parmesan, parma ham

SCAMPI (G, M, SK) 240,-

Tomatsaus, mozzarella, mascarpone ost,
ruccola, cherrytomater, parmesan, tigerreker
Tomato sauce, mozzarella, mascarpone
cheese, argula, cherry tomatoes, parmesan,
tiger prawns

Hvit pizza – White pizza

PIZZA BRESAOLA (G, M) 250,-

Mozzarella, tørket oksekjøtt, sopp, ruccola og
parmesan.

Mozzarella, dried beef, mushrooms, arugula and
parmesan.

PIZZA 'NDUJA (M, G) 240,-

Nduja pølse, mozzarella, marinert paprika i
olivenolje og hvitløk, ricotta, chili, ruccola
Nduja sausage, mozzarella, marinated pepper in
olive oil and garlic, ricotta, chili, arugula

PICCANTE AL MIELE (G, M) 240,-

Mozzarella, sterk salami, ricotta, løk og honning
Mozzarella, spicy salami, ricotta, onion and
honey.

Dessert – Dolci

TIRAMISU (E, M, G) 169,-

Mascarpone ost, kjeks, diSaronno amaretto,
kaffe/ Mascarpone cheese, biscuits, diSaronno
amaretto, coffee

FONDANT (G, E, M) 169,-

Hjemmelaget sjokoladefondant servert varm
med vaniljeis / Homemade chocolate fondant
served warm, with vanilla ice cream

SEMIFREDDO (N, E, M) 149,-

Hjemmelaget italiensk is med glaserte mandler,
sjokolade og karamell saus *Nøtteallergi: mandler.*
Homemade Italian ice cream with glazed
almonds, chocolate, and caramel sauce
Nut allergy: almond

ALLERGENER

F: Fisk/Fish | **G:** Gluten | **M:** Melk/Milk | **N:** Nøtter/Nuts | **SK:** Skalldyr/Shellfish | **E:** Egg | **SN:** Sennep/Mustard | **C:** Citrus | **SL:** Selleri