



## FORRETTER

<b>BURRATA</b> syltet sjalottløk, tomater og kapers <i>allergener: melk-sennep-egg</i>	<b>235,-</b>
<b>KAMSKJELL</b> pannesteekte kamskjell med blomkålpuré, spinat, kapers-og smørsaus <i>allergener: melk</i>	<b>289,-</b>
<b>BRUSCHETTA</b> sprøtt brød med tomat, hvitløk og basilikum <i>allergener: gluten</i>	<b>195,-</b>
<b>FOCACCIA</b> hjemmelaget focaccia med dip <i>allergener: gluten-egg-sennep</i>	<b>125,-</b>
<b>PIZZABRØD</b> sprøtt pizzabrød med rosmarin, olivenolje, flaksalt og parmesan <i>allergener: gluten-melk-egg</i>	<b>129,-</b>
<b>OLIVEN</b> Italienske oliven <i>allergener: sulfitt</i>	<b>65,-</b>
<b>CAMEMBERT</b> Varm camembert med hjemmelaget focaccia og grissini. <i>allergener: melk- gluten- egg-</i>	<b>195,-</b>
<b>FOR SHARING FOR 2 PERSONER/ 4 PERSONER</b> Kamskjell, Camembert & focaccia <i>allergener: melk- gluten- egg-</i>	<b>429/749,-</b>
<b>HJEMMELAGET FISKESUPPE</b> Kremet fiskesuppe <i>allergener: melk- gluten- sulfitt -bløtdyr- selleri</i>	<b>195,-</b>

## HJEMMELAGET PASTA

<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b> blekksprut, blåskjell, reker, tigerreker, kamskjell og tomat <i>allergener: egg-gluten-bløtdyr-sulfitt-selleri</i>	<b>325,-</b>
<b>RAVIOLI</b> fylt med trøfler, sopp og ricotta, serveres med smørsaus <i>allergener: egg-gluten-melk</i>	<b>325,-</b>
<b>MACCHERONI NDUJA</b> kremet saus av Nduja, (krydret chilipølse) Gorgonzola og pistasjnøtter <i>allergener: egg-gluten-sulfitt-melk-nøtter</i>	<b>269,-</b>
<b>TAGLIATELLE ALLA TOSCANA</b> båndpasta med toscansk svin- og okseragu <i>allergener: egg-gluten-melk-selleri</i>	<b>289,-</b>
<b>KREMET PESTO SPAGHETTI</b> Kremet spaghetti med pesto. <i>allergener: egg-gluten-melk-peanøtter-</i>	<b>245,-</b>

## HOVEDRETTER

<b>KVEITE</b> urtepotetpuré fennikel, hvitvinsaus og ørretrogn <i>allergener: fisk-melk</i>	<b>485,-</b>
<b>HJEMMELAGET FISKESUPPE</b> Kremet fiskesuppe <i>allergener: melk- gluten- sulfitt -bløtdyr- selleri</i>	<b>389,-</b>
<b>FILET AV OKSE</b> potetgrateng med sellerirot, sesongens grønnsaker, sopp og rødvinsaus <i>allergener: melk-selleri</i>	<b>495,-</b>
<b>ENTRECÔTE</b> Entrecôte servert med sesongens grønnsaker, saus og potet <i>allergener: sulfitt- milk-</i>	<b>485,-</b>
<b>SJØTUNGE</b> Helstekt sjøtunge med syltede tomater og fennikel <i>allergener: fisk</i>	<b>525,-</b>

## FOR BARNA

<b>MARGHERITA</b> mozzarella og tomatsaus <i>allergener: melk-gluten</i>	<b>159,-</b>
	<b>WITH HAM: 159,-</b>
<b>PASTA AL FORNO</b> ovnsbakt pasta med kjøttsaus og ost <i>allergener egg-gluten-selleri-melk</i>	<b>225,-</b>
<b>PASTA MED KJØTTBOLLER</b> kjøttboller i tomatsaus <i>allergener: egg-gluten-selleri-melk</i>	<b>225,-</b>

## DESSERTER

<b>TIRAMISÚ</b> mascarpone, savoiardikjeks, amaretto og kaffe <i>allergener: melk-egg-gluten-nøtter</i>	<b>165,-</b>
<b>GELATO</b> utvalg av hjemmelaget iskrem, spør din servitør- <i>allergener: melk-egg-gluten-sulfitt-nøtter</i>	<b>1 KULE.....59,-</b>
<b>AFFOGATO</b> - iskrem med kaffe og baileys- <i>allergener: melk-egg</i>	<b>139,-</b>
<b>SJOKOLADEFONDANT</b> - med vaniljeis og pistasjnøtter. <i>Allergener: melk-egg-gluten-nøtter</i>	<b>195,-</b>

