

LUNSI & ENKLE RETTER

| | |
|--|------------------------------|
| BRUSCHETTA PARMA Ristet brød med grønn pesto, salat, mozzarella og parmaskinke, parmesan G, M, N | 155,- |
| BRUSCHETTA AL POLLO Ristet brød med grønn pesto, salat, tomater, hvitløk og kyllingfilet, parmesan G, M, N | 145,- |
| BRUSCHETTA CAPRESE Ristet brød med grønn pesto, salat, skivet tomater og mozzarella, parmesan G, M, N | 145,- |
| BRUSCHETTA CERVO Ristet brød med grønn pesto, salat, tomater, hvitløk og hjortefilet G, M, N | 165,- |
| OMELETT MED SKINKE, OST OG CHAMPIGNON Serveres med salat og hjemmelaget focaccia M, E | 159,- |
| OMELETT MED BACON, OST OG CHAMPIGNON Serveres med salat og hjemmelaget focaccia M, E | 169,- |
| KYLLINGCURRY WRAP Wraps med kyllingfilet, salat, tomat, avokado og karri majones G, M, E | 109,- |
| CIABATTA MED KYLLING OG BACON M, E | 109,- |
| KARBONADESMØRBRØD Karbonadesmørbrød med karamellisert løk, majones, salat og speilegg G, M, E | 109,- |
| CHICKEN FRIED RICE Stekt ris med egg, kylling og wokgrønnsaker E | 169,- |
| HJEMMELAGET LAPSKAUS Serveres med flatbrød og tyttebæsyttetøyt SL, G | 149,- |
| CLUB SANDWICH Sandwichbrød med kylling, bacon, egg, majones. +Pommes Frites G, M | 129,- 149,- |
| HJEMMELAGET FOCCACCIA Fersk hjemmelaget focaccia med prosciutto & salame piccante, mozzarella, grønn pesto og ruccola G, M, N | 159,- |
| BULGURKYLLINGSUPPE Bulgursuppe med kylling, gulrot, purreløk, fløte og løk M, SL | 149,- |

Glutenfri?

Vi kan gjøre om salat, pasta og pizza til glutenfritt
+25,-

FORRETTER

| | |
|--|--------------|
| HJORTECARPACCIO Rå tynnskåret filet av hjort med ruccola, parmesan, oliven olje og pinjekjerner M | 159,- |
| SALSA SCAMPI Salsa salat med scampi. Serveres med brød. SD, G | 139,- |
| PARMASKINKE & MELON Tre melon båter surret i parmaskinke med ruccola og parmesan. Serveres med brød. G, M | 139,- |
| BARNEMENY BARNEPIZZA Tomatsaus, mozzarella, skinke G, M | 99,- |
| LINGUINE BOLOGNESE Linguine med kjøttsaus G, M, E, SL | 99,- |

SALATER

| | |
|---|--------------------|
| SALATEN FRA MIDTØSTEN Bulgur, tomat, agurk, løk, olivenolje, oliven, kikkerter, paprika og falafel og. Serveres med hjemmelaget focaccia og tzatziki G, SS | 179,- |
| INSALATA DI POLLO Kyllingsalat med pasta, karri majones, salat, tomat, løk og avokado. Serveres med hjemmelaget focaccia G, M, E | 179,- |
| CESAR SALAT Romano salat, kyllingfilet, bacon, krutonger, cesardressing og parmesan. Serveres med hjemmelaget focaccia M, E, G, SN | 179,- |
| REKESALAT Reker, egg, majones, salatmix, tomat, paprika og løk. Serveres med hjemmelaget focaccia G, M, E | 179,- |
| GRESK SALAT Salatmix med agurk, tomat, kalamata oliven, løk, paprika, feta ost og. Serveres med hjemmelaget focaccia og tzatziki G, M | 179,- |
| PASTARETTER | MEDIUM STOR |
| LINGUINE CARBONARA Linguine med pancetta, eggeplomme, svart pepper og parmesan, pecorino G, M, E, SL | 155,- 195,- |
| RIGATONI AL CHEF Rigatoni med biff, løk, fløte, kjøttsaus og parmesan G, M, E, SL | 149,- 189,- |
| SPICY RIGATONI Rigatoni, strimlet biff, paprika, champignon, fløte, kjøttsaus og parmesan (sterk) G, M, E, SL | 159,- 199,- |
| LINGUINE BOLOGNESE Linguine med kjøttsaus og parmesan G, M, E, SL | 139,- 179,- |
| LINGUINE DELLA NONNA Linguine med biff, hvitvin, hvitløk, pancetta, fløte, løk, kjøttsaus, parmesan G, M, E, SL | 169,- 209,- |
| LINGUINE DI MARE Linguine med blåskjell, reker, krepsehaler, dampet i hvitvin og tomatsaus G, M, SL, SD, E | 159,- 199,- |
| LINGUINE AL CERVO Linguine med hjortefilet, løk, hvitløk, brokkoli, champignon, fløte og tomatsaus, parmesan G, M, E, SL | 169,- 209,- |

ny ALFREDO SPECIÁLÉ

| | |
|---|--------------------|
| Rigatoni med kyllingfilet, hjemmelaget karrisaus, paprika, champignon, tomater, hvitløk og fløte og parmesan G, M, E, SL | 169,- 209,- |
| Bestilling av 2 like pastaretter medfølger 5% rabatt. 3 like pastaretter medfølger 10% rabatt. | |

ITALIENSK PIZZA

| | LITEN | MEDIUM | STOR |
|---|--------------|--------------|--------------|
| MARGHERITA Tomatsaus, mozzarella G, M | 139,- | 159,- | 259,- |
| LA LUNA Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, biff, løk G, M | 149,- | 179,- | 279,- |
| CALZONE Tomatsaus, mozzarella, prosciutto(innbakt) G, M | 145,- | 175,- | |
| ROMANA Tomatsaus, mozzarella, biff, løk, hvitløk (innbakt) G, M | 155,- | 185,- | |
| PIZZA VESUVIO Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, salame piccante G, M | 155,- | 185,- | 285,- |
| CAPRICCIOSA Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, champignon G, M | 149,- | 179,- | 279,- |
| U.F.O (DOBBELTBUNN) Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, biff, champignon G, M | | 210,- | |
| PIZZA VERA Tomatsaus, mozzarella, biff, paprika, champignon, pancetta G, M | 169,- | 199,- | 309,- |
| PIZZA AL POLLO Tomatsaus, mozzarella, kyllingfilet, løk, champignon, pesto og ruccola G, M | 159,- | 189,- | 289,- |
| PIZZA PARMA Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, ruccola og parmesan G, M | 190,- | 220,- | 320,- |
| CAPO  Tomatsaus, mozzarella, lammekjøtt, løk, champignon, hvitløk, grillert paprika og jalapenos G, M | 159,- | 210,- | 310,- |
| SOLO PANCETTA Tomatsaus, mozzarella, pecorino og pancetta G, M | 159,- | 189,- | 299,- |
| CARAMBA  Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, champignon, reker og løk G, M | 149,- | 179,- | 279,- |

Allergi?

Alle våre retter er notert med allergener. Spør gjerne en av servitørene våre om det er mulig å fjerne en allergen fra en rett

E = Egg
F = Fisk
G = Hvetegluten
H = Hasselnøtter
M = Melk
MA = Mandler
N = Nøtter

P = Peanøtter
SD = Skalldyr
SL = Selleri
SN = Sennep
SS = Sesam
SY = Soya

KJØTTRETTER - FRA KL 15:00

| | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| FILETTO AL PEPÉ Okse indrefilet med grønnpeppersaus. Serveres med ovsnstekt grønnsaker M | 365,- | PETTO DI POLLO Kyllingbryst med hjemmelaget champignonsaus. Serveres med ovsnstekt grønnsaker G, M | 325,- |
| FILETTO ALLA CREMA Okse indrefilet med champignon, løk og hvitvinsaus. Serveres med ovsnstekt grønnsaker M | 365,- | FILETTO VALDOSTANA Okse indrefilet med ost og baconsaus. Serveres med ovsnstekt grønnsaker G, M | 365,- |
| FILETTO DI CERVO Hjortefilet med grønnpeppersaus. Serveres med ovsnstekt grønnsaker M | 379,- | LAMMESKANK  Lammeskank med provencalesaus. Serveres med ovsnstekt grønnsaker G, M | 325,- |
| Bestilling av 2 like kjøttretter medfølger 5% rabatt. 3 like kjøttretter medfølger 10% rabatt. | | FRITT VALG AV POTET. VELG MELLOM STEKTE POTETER ELLER FLØTEGRATINERTE POTETER. | |

KAFFE

| | |
|--|------------------|
| ESPRESSO | 38,-/45,- |
| AMERICANO | 38,-/45,- |
| CORTADO | 40,-/47,- |
| CAPPUCCINO | 44,-/50,- |
| LATTE | 48,-/52,- |
| CHAI LATTE | 55,- |
| DIRTY CHAI LATTE | 59 |
| MOCCA | 55,-/59,- |
| KAKAO | 55,- |
| ISLATTE | 50,- |
| HØSTLATTE  | 65,- |

DESSERT

| | |
|---|-------------|
| EPELKAKE | 89,- |
| Med is, krem og karamellsaus M, E, G, N | |
| SJOKOLADEKAKE | 65,- |
| Med krem og sjokoladesaus M, E, G, N | |
| HJEMMELAGET TIRAMISU | 99,- |
| Mascarponekrem, ladyfingers kjeks, espresso og amaretto M, E, G | |
| HJEMMELAGET PANNA COTTA | 79,- |
| Med jordbærsaus & sorbet M | |

MINERALVANN

| | |
|------------------------------|------------------|
| COCA COLA | 43,- 45,- |
| COCA COLA UTEN SUKKER | 43,- 45,- |
| FANTA | 43,- 45,- |
| FANTA EXOTIC | 45,- |
| URGE | 45,- |
| SPRITE | 45,- |
| EPELMOST | 43,- |
| SAN PELLEGRINO | 45,- |
| BONAQUA | 45,- |

GLASS 0.5L

FRAPPÉ

| | |
|--|------------------|
| KARAMELL | 65,-/75,- |
| MOCCA/SJOKOLADE | 65,-/75,- |
| KOKOS | 65,-/75,- |
| VANILJE  | 65,-/75,- |
| SMOOTHIE | |
| MANGO & PASJONSFRUKT | 65,-/75,- |
| FERSKEN | 65,-/75,- |
| ALKOHOLFRI MOJITO | 65,-/75,- |

alfredo **ROSSI**

meny

alfredo **ROSSI**

VINKART

HVITVIN

Octerra Chardonnay Viognier

Strågul farge, aroma preget av sitrus, eple, blomst med hint av tropiske frukter. Ren og fruktig på smak med preg av eple, sitrus og tropisk frukt. Innhøstes i de kaldeste timene på morgenen, presset lett, kaldgjæring på ståltanker. Passer godt som en terrassevin, til de fleste retter av fisk og skalldyr, salater og kremet suppe.

Glass: 95,- Flaske: 419,-

Santi Pinot Grigio Sortesele

Klar lys gul farge. På nese er vinen fruktig og fylldig med toner av moden pære, tørket frukt og eng blomster. På smak fin frisk fruktighet og er godt balansert. Passer til fisk og skalldyr, salater, lyst kjøtt, asiatisk, milde oster og kan nytes alene.

Flaske: 435,-

Prüm Essence Riesling

Dyp gul farge med grønne toner. Herlig aroma med elementer av blomster, aprikos og fersken. Frisk og fruktig med en behagelig ettersmak. Druene kommer fra spesielt utvalgte vinmarker beliggende i den vakre Moseldalen. Gjæring kun i ståltanker for å bevare friskhet og fruktighet. Vinen oppbevares på ståltank før tapping på flaske. Fisk, skalldyr, orientalsk og sterkt krydret mat. Et perfekt valg til sushi!

Flaske: 419,-

ROSÉVIN

La Croisade Cinsault Rosé

Lys delikat blek rosa farge. Floral og fruktig duft med aromaer av jordbær og bringebær. Frisk og lett-drikkelig. Velbalansert og rund. Passer som aperitiff eller til sommer-salater, pasta eller bare på terrassen en fin sommerdag. Kort maserasjon, tradisjonell vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker.

Glass: 95,- Flaske: 399,-

RØDVIN

Le Bel Olivier Grenache Merlot

Rubinrød farge. Delikat duft av modne kirsebær og bjørnebær, kombinert med et hint av mandler og fint krydder i avslutningen. Typeriktig sør-fransk karakter. En balansert og rund, saftig og fruktig vin. Tradisjonell vinifikasjon med gjæring ved lav temperatur for å beholde aromaene. Vinen passer godt til som husets røde, til retter av kjøtt, pasta, pizza.

Flaske: 469,-

La Familia Doc Barbera Piemonte

Mørk rubinrød farge med lilla toner i rand. Kjølig og frisk, uttrykksfull fruktighet av røde bær. Tørr med balansert syrlighet. Middels fylde. God og behagelig finish. Ren, god, anvendelig vin, hverdags-Barbera. Håndplukket, 90hl/ha utbytte. Vinifisert i ståltanker. 3 mnd. på eikefat. Anbefalt til storfe, svin, hvitt kjøtt, pasta, grillmat og ost.

Glass: 105,- Flaske: 465,-

Conti Serristori Chianti Docg

Fargen er klar og rubinrød. Vinen dufter av krydder, tørkede blomster og noe bringebær. Fruktig, elegant og godt strukturert smak med ettersmak av ristede mandler. Tradisjonell vinmaking med skallkontakt og temperatur kontrollert gjæring. Vinen er lagret på stål og sement tanker før tapping på flaske.

Flaske: 495,-

BRENNEVIN

2CL 4CL
ABSOLUT VODKA 55,-/98,-

WHISKEY

JOHNNIE WALKER 50,-/95,-
JAMESON 50,-/95,-

GIN

BEEFEATER 55,-/98,-

LIKØR

TIA MARIA 45,-/90,-
DISARONNO AMARETTO 45,-/90,-
BAILEYS 45,-/90,-

JÄGERMEISTER 50,-/95,-

IRISH COFFEE 129,-
BAILEYS COFFEE 119,-
TIA MARIA COFFEE 119,-

ØL

FAT ØL 109,-
PILSNER 109,-
LITE GLUTENFRI 109,-
PILSNER 0.33L 79,-