

LUNSJ & ENKLE RETTER

MEKSIKANSK MAIS Stekt mais marinert med hjemmelaget aioli og oregano, selvfølgelig litt spicy, men ikke veldig M	89,-
KYLLINGFILET Kyllingfiletskiver med pommes frites, grønnsaker & champignon saus M	179,-
EGG & BACON to speilegg med bacon, salat og ristet brød G, E	149,-
UNNI'S FISH & CHIPS Fish and chips, serveres med salat G, E, F	189,-
BRUSCHETTA PARMA Ristet brød med grønn pesto, salat, tomat, mozzarella og parmaskinke, parmesan, balsamico G, M, N	179,-
BRUSCHETTA DI MANZO Ristet brød med grønn pesto, salat, tomater, hvitløk og okse indrefilet, parmesan, balsamico G, M, N	179,-
BRUSCHETTA AL POLLO Ristet brød med grønn pesto, salat, tomater, hvitløk og kyllingfilet, parmesan, balsamico G, M, N	179,-
BRUSCHETTA CAPRESE Ristet brød med grønn pesto, salat, skivet tomater og mozzarella, parmesan, balsamico G, M, N	169,-
OMELETT MED SKINKE, OST OG CHAMPIGNON Serveres med salat og hjemmelaget focaccia G, M, E	159,-
OMELETT MED BACON, OST OG CHAMPIGNON Serveres med salat og hjemmelaget focaccia G, M, E	169,-
CIABATTA MED KYLLING OG BACON Med grønn pesto og salat G, M, E, N	139,-
KARBONADESMØRBRØD Karbonadesmørbrød med karamellisert løk, majones, salat og speilegg G, M, E	149,-
HAMBURGERTALLERKEN 130G hamburger med sylteagurk, tomat, løk, salat, hamburgerdressing. Serveres med pommes frites. G, M, E	169,-
PARMASKINKE & MELON Tre melon båter surret i parmaskinke med ruccola og parmesan. Serveres med brød. G, M, N	169,-
CLUB SANDWICH Sandwichbrød med kylling, bacon, egg, majones, tomat	149,-
+Pommes frites G, E	189,-
KYLLINGCURRY SANDWICH Sandwichbrød med kylling og hjemmelaget karri majones G, E	109,-
TUNFISK SANDWICH Sandwichbrød med hjemmelaget tunfisksalat G, E	109,-

SALATER

SALATEN FRA MIDTØSTEN Bulgur, tomat, agurk, løk, olivenolje, oliven, kikkerter, paprika og falafel og. Serveres med hjemmelaget focaccia og tzatziki G, SS, M	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,-

Glutenfri?

Vi kan gjøre om salat, pasta og pizza til glutenfritt +40,-

PASTARETTER

	MEDIUM	STOR
LINGUINE CARBONARA Linguine med pancetta, eggeplomme, svart pepper og parmesan, pecorino G, M, E, SL	165,-	205,-
RIGATONI AL CHEF Rigatoni med biff, løk, fløte, kjøttsaus og parmesan G, M, E, SL	169,-	209,-
SPICY RIGATONI Rigatoni, strimlet biff, paprika, champignon, fløte, kjøttsaus og parmesan (litt sterk) G, M, E, SL	179,-	219,-
LINGUINE BOLOGNESE Linguine med kjøttsaus og parmesan G, M, E, SL	159,-	189,-
LINGUINE DELLA NONNA Linguine med biff, hvitvin, hvitløk, pancetta, fløte, løk, kjøttsaus, parmesan G, M, E, SL	179,-	219,-
LINGUINE DI MARE Linguine med blåskjell, reker, krepseheler, dampet i hvitvin og tomatsaus G, M, SL, SD, E	169,-	209,-
ALFREDO SPECIALÉ Rigatoni med kyllingfilet, hjemmelaget karrisaus, paprika, champignon, tomater, hvitløk og fløte og parmesan G, M, E, SL	179,-	219,-
TORTELLINI A'LA NAPOLI Kjøttfylte eggpastaringer med skinke, hvitvin og fløte G, M, E	189,-	229,-
LINGUINE SENZA NOME Linguine med tomatsaus, pecorino, hvitvin, hvitløk, løk, chili og pancetta G, M, E	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	149,-	169,-	269,-
LA LUNA Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, biff, løk G, M	159,-	189,-	289,-
CALZONE Tomatsaus, mozzarella, prosciutto(innbakt) G, M	155,-	185,-	
ROMANA Tomatsaus, mozzarella, biff, løk, hvitløk (innbakt) G, M	165,-	195,-	
PIZZA VESUVIO Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, salame piccante G, M	165,-	195,-	295,-
CAPRICCIOSA Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, champignon G, M	159,-	189,-	289,-
U.F.O (DOBBELTBUNN) Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, biff, champignon G, M			220,-
PIZZA VERA Tomatsaus, mozzarella, biff, paprika, champignon, pancetta G, M	179,-	209,-	319,-
PIZZA AL POLLO Tomatsaus, mozzarella, kyllingfilet, løk, champignon, pesto og ruccola G, M, N	169,-	199,-	299,-
PIZZA PARMA Tomatsaus, mozzarella, parmaskinke, ruccola og parmesan G, M	199,-	230,-	330,-
SOLO PANCETTA Tomatsaus, mozzarella, pecorino og pancetta G, M	169,-	199,-	309,-
CARAMBA Tomatsaus, mozzarella, prosciutto, champignon, reker og løk G, M, SD	159,-	189,-	289,-
CAPO Tomatsaus, mozzarella, biff, løk, champignon, hvitløk, paprika og jalapenos G, M	169,-	220,-	320,-
BARNEMENY			
BARNEPIZZA Tomatsaus, mozzarella, skinke G, M			99,-
LINGUINE BOLOGNESE Linguine med kjøttsaus G, M, E, SL			99,-
POMMES FRITES			65,-

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	P = Peanøtter
F = Fisk	SD = Skalldyr
G = Hvetegluten	SL = Selleri
H = Hasselnøtter	SN = Sennep
M = Melk	SS = Sesam
MA = Mandler	SY = Soya
N = Nøtter	

Dette A3-arket inneholder meny, ikke noe mer. Har du spørsmål om catering, lunsj til jobb eller andre ting så er det bare å spørre. Vi prøver vårt beste med å ordne det meste.

Man-Lør 10-18



alfredo ROSSI
café•restaurant





alfredo ROSSI

café•restaurant

KAFFE

ESPRESSO	43,-/48,-
AMERICANO	43,-/48,-
CORTADO	45,-/50,-
CAPPUCCINO	49,-/55,-
LATTE	53,-/57,-
CHAI LATTE	65,-
DIRTY CHAI LATTE	79,-
MOCCA	58,-/63,-
KAKAO M/KREM	65,-
ISLATTE	58,-
TE	40,-
+SYRUP	+7,-

MINERALVANN

	   
COCA COLA	45,-/48,-
COCA COLA UTEN SUKKER	45,-/48,-
FANTA	45,-/48,-
FANTA EXOTIC	48,-
FANTA MANGO UTEN SUKKER	48,-
URGE	48,-
SPRITE	48,-
EPEMOST	45,-
SAN PELLEGRINO	48,-
GLITRE	45,-

FRAPPÉ

KARAMELL	85,-
MOCCA/SJOKOLADE	85,-
VANILJE	85,-

SMOOTHIE

MANGO	85,-
FERSKEN	85,-
MOJITO-SMAK	85,-

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 skaldyr, salater og kremet suppe.
Glass: 109,- Flaske: 419,-

Santi Pinot Grigio Sortesele
Klar lys gul farge. På nese er vinen fruktig og fyldig med toner av moden pære, tørket frukt og eng blomster. På smak fin frisk fruktighet og er godt balansert. Passer til fisk og skaldyr, 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, skaldyr, 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: 109,- 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 Doo 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: 115,- 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 skalkkontakt og temperatur kontrollert gjæring. Vinen er lagret på stål og sement tanker før tapping på flaske.
Flaske: 495,-

Mabis Biscardo Neropasso
Tett, mørk, dyp rød farge. Aromaer av mørke bær som blåbær og bjørnebær, rosiner, søte kryddere og vanilje, svak eik. Et kraftig, stor og kompleks vin med en smak av mørk frukt og tørkede frukter. Best uten tilbehør eller et stykke ost, men fungerer også fint til gryteretter, rødt kjøtt og vilt. Vinen er tappet på en burgundflaske og stikker seg tydelig ut i mengden. Vinifisert på ståltank deretter lagret på tonneaux. Appassimentometoden betyr at druene tørker på vinstokken. Retter basert på oksekjøtt, storvilt og oster.
Flaske: 475,-

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,-