

APERITIVI

PROSECCO 95,-

MIMOSA 95,-

Prosecco e succo d'arancia fresco
Prosecco og appelsinjuice

TINTORETTO 95,-

Prosecco e succo di melogran
Prosecco og granateplejuice

SPRITZ 105,-

Aperol / Campari e prosecco
Aperol / Campari og prosecco

NEGRONI 115,-

Campari, vermouth rosso e gin
Campari, vermouth rosso og gin

NEGRONI SBAGLIATO 110,-

Campari, vermouth rosso e prosecco
Campari, vermouth rosso og prosecco

CAMPARI AMERICANO 95,-

Campari e vermouth rosso
Campari og vermouth rosso

APERITIVI ANALCOLICI

(UTEN ALKOHOL)

FRUTTATO 55,-

Succo d'arancia, succo di melogran,
Sciroppo di fragola e 7up
Appelsinjuice, granateplejuice,
jordbærsirup og 7up

LIMONATO 55,-

7up, lime, zucchero di canna e menta
7up, lime, brunt sukker og mynte

STUZZICHINI

OLIVE MARINATE 65,-

Mix di olive italiane marinate
Blandet italienske oliven

MANDORLE SALATE 65,-

Mandorle salate tostate
Salte ristede mandler (nøtter)

FOCACCIA ROSMARINO 55,-

Focaccia al rosmarino fatta in casa e aioli
Husets focaccia rosmarino og aioli
(Hvetegluten, soya, egg, sennep)

TARALLI 45,-

Taralli al finocchio con olio extra vergine di oliva
Taralli med fennikel og olivenoje (Hvetegluten)

ANTI PASTI

CLASSICO ITALIANO 230,-

Misto italiano di salumi e formaggi, carciofini marinati e capperi Servito con focaccia e aioli

Italienske oster, spekemat, små marinerte artisjokker og kapers Serveres med focaccia og aioli
(melk, hvetegluten, egg, sennep, soya)

CAPRESE DI BUFALA 160,-

Mozzarella di bufala, pomodoro, basilico e balsamico Servita con focaccia e aioli

Bøffelmozzarella, tomat, basilikum og balsamicoeddik Serveres med focaccia og aioli
(Hvetegluten, melk)

CAPRESE DI BURRATA PUGLIESE 170,-

Burrata pugliese, pomodoro, basilico Servita con crostini caldi olio e sale Burrata pugliese ost, tomat, basilikum

Serveres med varm krutonger med olivenoje og salt
(Hvetegluten, melk)

BRUSCHETTA POMODORO 125,-

Bruschetta di pizza pomodoro, aglio e basilico

Pizzabrød med hvitløk, tomat og basilikum
(Hvetegluten)

BRUSCHETTA BURRATA E PARMA 175,-

Bruschetta di pizza, parma e burrata pugliese, peperoncino fresco e origano

Pizzabrød med parmaskinken e burrata pugliese ost, fersk chili og oregano
(Hvetegluten, melk)

PIZZE

MARINARA 105,-

Pomodoro, aglio e origano

Tomat, hvitløk og oregano

(Hvetegluten)

MARGHERITA 140,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico

Tomat, fersk mozzarella og basilikum

(Hvetegluten, melk)

CAPRICCIOSA 191,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi e origano

Tomat, fersk mozzarella, skinke, sopp, artiskokk og oregano

(Hvetegluten, melk)

4 FORMAGGI 183,-

Mozzarella fior di latte, parmigiano, gorgonzola dolce e pecorino

Fersk Mozzarella, parmesan, søt gorgonzola og pecorino

(Hvetegluten, melk, egg)

NAPOLI 165,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi e origano

Tomat, fersk mozzarella, ansjos, kapers og oregano

(Hvetegluten, fisk, melk)

AMATRICE 191,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, pecorino, cipolla, peperoncino e origano

Tomat, fersk mozzarella, pancetta, pecorino ost, rødløk, chili og oregano

(Hvetegluten, melk)

INFUOCATA 193,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame calabrese, pecorino, cipolla, peperoncino e origano

Tomat, fersk mozzarella, salame calabrese (sterk salami), pecorino ost, rødløk, chili og oregano

(Hvetegluten, melk)

PARMA 194,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, parma, pomodorini e parmigiano

Tomat, fersk mozzarella, rucola, parmaskinke, cherrytomater og parmesan

(Hvetegluten, melk, egg)

NORMA 180,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano e basilico

Tomat, fersk mozzarella, aubergine, parmesan og basilikum

(Hvetegluten, melk, egg)

ORTOLANA 185,-

Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchini, paprika, parmigiano e basilico

Fersk mozzarella, aubergine, squash, paprika, parmesan og basilikum

(Hvetegluten, melk, egg)

PRINCIPESSA 194,-

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Parma, ricotta e basilico

Tomat, fersk mozzarella, Parmaskinke, ricotta ost og basilikum

(Hvetegluten, melk)

MARE E MONTI 195,-

Mozzarella fior di latte, scampi, salsiccia fresca italiana, pomodorini, chili e prezzemolo

Fersk mozzarella, scampi, fersk italiensk salsiccia, cherrytomater, chili og persille

(Hvetegluten, melk, skaldyr)

CONTADINA 189,-

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca italiana, funghi, paprika e prezzemolo

Fersk mozzarella, fersk italiensk salsiccia, sopp, paprika og persille

(Hvetegluten, melk)

MONTANARA 195,-

Mozzarella fior di latte, pancetta, gorgonzola dolce e pecorino

Fersk mozzarella, pancetta, søt gorgonzola og pecorino ost

(Hvetegluten, melk)

TRICOLORE 181,-

Pomodoro, rucola, mozzarella di Bufala fresca, pomodorini e basilico

Tomat, rucola, fersk bøffelmozzarella, cherrytomater og basilikum

(Hvetegluten, melk)

**Per i nostri bambini, pizze piccole a scelta da 70,- a 85,-
For våre barn, liten pizza etter eget valg fra 70,- til 85,-**

P.S.

Tutte le nostre pizze possono essere fatte senza glutine (+15,-)

Alle våre pizzaer kan lages glutenfrie (+15,-)

Le olive possono contenere i noccioli!!!

Alle oliven kan inneholde sten!!!

DOLCI

PANNA COTTA 80,-

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna cotta med bær
(melk)

TIRAMISU' 105,-

Savoiard, espresso, mascarpone e cacao

Savoiardkøks med espresso, mascarponekrem og kakao
(hvetegluten, egg, melk)

TORTA MORETTA 110,-

Torta al cacao e ricotta farcita con cioccolato e panna

Sjokoladecake med ricotta ost, fylt med sjokolade og krem
(hvetegluten, egg, melk)

TRE FORMAGGI 150,-

Mix di formaggi, pane tostato, marmellata di fichi, miele

Blanding av oster, ristet landbrød, fikenmarmelade og honning
(hvetegluten, melk)

VINI DOLCI

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 5cl 110,-

Fattorie di Isole e Olena 2007 (Toscana)

MARSALA SUPERIORE 5cl 90,-

Carlo Pellegrino (Sicilia)

VINI

SPUMANTI

FRANCIACORTA CUVE'E **794,-**
Bellavista (Lombardia)

PROSECCO **495,- / 95,-**
Bisol Jeio (Veneto)

VINI BIANCHI

VINO DELLA CASA, PINOT GRIGIO

Alois Lageder 2015 (Alto Adige)

0, 75l 435,- **½l 285,-** **¼ l quartino 140,-** **1 gl 98,-**

LANGHE RIESLING **610,- / 132,-**

Poderi Colla 2015 (Piemonte)

ROERO ARNEIS TRINITA'
Malvira' 2014 (Piemonte) **623,-**

SOAVE CLASSICO 1,5 l
Coffele 2015 (Veneto) **1175,-**

GREGANICO LA SEGRETA BIANCO **540,- / 119,-**
Planeta 2016 (Sicilia)

MINELLA BIANCA VERSANTE NORD
E. T. Acosta 2016 (Sicilia) **775,-**

VINI ROSSI

VINO DELLA CASA, DOLCETTO D'ALBA

Dovitia 2016 (Piemonte)

0, 75l 435,- ½l 285,- ¼ l 140,- 1 gl 98,-

BARBERA D'ALBA

Luca Roagna 2012 (Piemonte)

688,-

LANGHE NEBBIOLO

Rivetto 2013 (Piemonte)

769,-

DOLCETTO D'ALBA

G.D. Vaira 2016 (Piemonte)

580,-

BAROLO VIA NUOVA

E. Pira 2010 (Piemonte)

1270,-

BARBARESCO SERRABOELLA

Cigliuti 2013 (Piemonte)

1105,-

CHIANTI CLASSICO RISERVA

Conti Serristori 2007 (Toscana)

660,-

SAN GIOVESE LE DIFESE

Tenuta San Guido 2014 (Toscana)

670,- / 147,-

BRUNELLO DI MONTALCINO

Banfi 2015 (Toscana)

1130,-

SASSICAIA

Tenuta San Guido 2015 (Toscana)

2280,-

ORNELLAIA

Tenuta Dell'Ornellaia 2014 (Toscana)

1950,-

TAURASI

Feudi di San Gregorio 2014 (Campania)

778,-

CERASUOLO DI VITTORIO

Gulfi 2012 (Sicilia)

642,- / 142,-

FRAPPATO-NERO D'AVOLA SP68

Occhipinti 2016 (Sicilia)

645,- / 145,-

BIRRE

FRYDENLUND 0,4

76,-

MORETTI 0,33

95,-

FRYDENLUND 0,2

38,-

RIGNES UTEN 48,-

ANALCOLICI

(UTEN ALKOHOL)

ACQUA FRIZZANTE

60,-

Lurisia Bolle 0, 75ml

BOTTIGLIA

45,-

Pepsi, Pepsimax, 7up, Solo

CHINOTTO 48,-

GINGER BEER 48,-

SUCCO DI MELA EPESLANG 0,25ml 50,-

