

MENY

3-RETTERS FRA MENYEN

Et utvalg av italienske småretter og forretter

Pappardelle med oksebrisket *eller* Steinsopp-risotto med sesongens fisk

Dagens dessert

{allergener tilpasses ved behov}

565,- per person

4-RETTERS FRA MENYEN

Et utvalg av italienske småretter og forretter

Tagliarini med cacio e pepe

Pappardelle med oksebrisket *eller* Steinsopp-risotto med sesongens fisk

Dagens dessert

{allergener tilpasses ved behov}

625,- per person

SMAKSMENY

En smaksreise gjennom vår meny

{allergener tilpasses ved behov}

895,- per person uten Bistecca alla Fiorentina

1325,- per person med Bistecca alla Fiorentina

En smaksreise gjennom italienske småretter

{spør om allergener}

425,- per person

-

MINIMUM 2 PERSONER VED VALG AV MENYER

SMÅRETTER

- HUSETS FOCCACIA -

Olivenolje og balsamico

{hvete, sulfitt}

65,- per person

- OLIVEN -

Grønne og svarte oliven marinert i olivenolje og urter

65,- per person

- KONSERVERTE GRØNNSAKER -

Artisjokk, paprika, fennikel og kapers

65,- per person

- BRUSCHETTA -

Karamellisert løkmarmelade, syltet plomme og pecorino

{hvete, sulfitt, melk}

75,-

- DI SOTTO TRIPPEL -

Parmaskinke 24 mnd, fennikelsalami og Spianata Calabria Piccante

195,-

- DI SOTTO ESCLUSIVO -

Parmaskinke 24 mnd, trøffelsalami og San Valentino culatello

275,-

- OST -

Oster fra våre utvalgte produsenter

Ostekjeks, tørket & syltet fiken, sesongens kompott og druer

{sulfitt, melk, hvete}

165,-

FORRETTER

- REBELSK VITELLO TONNATO -

Stekt kalv, luftig tunfiskmajones, ruccolaolje, kapers og parmesan

{fisk, melk, egg, kjøtt, sennep}

195,-

- BØFFELMOZZARELLA -

Lettsyltede cherrytomater, semitørket umami-oliven og basilikum

{melk, sulfitt}

145,-

- GRILLET BLEKKSPRUT -

Lettrøkt potetskum, sitrontimian og dehydrert tomatcrumble

{bløtdyr, sulfitt, melk}

155,-

- SALTBAKTE RØDBETER MED GEITOST -

Balsamicoglace, solbær, karamelliserte valnøtter og frø

{melk, sulfitt, valnøtt}

155,-

HOVEDRETTER

- BISTECCA ALLA FIORENTINA -

(passer til 2-4 personer)

Utvalgt stykke T-bone på ca 1,2 kg fra vår slakter i Toscana.
Steinsoppkrem, grillet sitron, fritert mandelpotet og sesongens salat
{sennepe, sulfitt, kjøtt, soya, hvete}

1595,-

- TAGLIOLINI MED CACIO E PEPE -

Cacio di Stagionata al Pepe Nero

{egg, melk, hvete}

185,-

- PAPPARDELLE MED OKSEBRISKET -

Langtidskokt (16 timer) oksebrisket, sesongens sopp,
pecorino, hvitløk- og chiliolje, semitørket tomat

{kjøtt, melk, sulfitt, egg, hvete, melk}

220,-

- STEINSOPP-RISOTTO MED SESONGENS FISK -

Lardo, spinat- og hvitløksskrem og parmesan

{svin, melk, fisk, sulfitt}

325,-

DESSERTTRALLEN

- GRAND DESSERT -

En smak av alt

{spør din servitør om allergener}

185,-

- SORBET & IS -

Spør din servitør om dagens utvalg

{melk, egg, pistasj, hvete, mandel}

50,- per kule

- TIRAMISU -

Kaffe- og hasselnøttcrumble, mascarponekrem, kakao og mynte

{melk, egg, hvete, hasselnøtt, mandel}

155,-

- MANDELMELK-PANNA COTTA -

Appelsin, karamelliserte mandler med salt,

kuler av hvit sjokolade og tørket sitrus

{Mandel, sulfitt, gelatin}

155,-

- BISCOTTO -

Et utvalg av våre italienske kjeks

{egg, hvete, mandel, pistasj}

65,-